



Menu découverte

75\$ /PERS.

Laissez-vous surprendre

Découvrez une sélection de sushis incontournables et de plats à la carte, imaginée par notre chef pour révéler les textures, les saveurs et les contrastes qui font l'essence de Niji.

Vous préférez une expérience entièrement axée sur le sushi?

Notre équipe pourra adapter la sélection selon vos envies et les arrivages du moment. Le parcours proposé et son prix évolueront en conséquence.

Let yourself be surprised

Discover a selection of signature sushi and à la carte dishes, thoughtfully curated by our chef to showcase the textures, flavours, and contrasts that define the essence of Niji.

Prefer an experience entirely centered around sushi? Our team can tailor the selection to your preferences and the freshest arrivals of the moment. The proposed journey and pricing will evolve accordingly.

sushis

SASHIMIS | NIGIRIS

2 MCX

Albacore	8
Saumon <i>Salmon</i>	8
Crevette <i>Shrimp</i>	9
Hamachi	9
Pétoncle <i>Scallop</i>	9
Thon <i>bluefin</i> <i>Bluefin tuna</i>	10
Suzuki	10
Saumon Ora King <i>Salmon</i>	12
Wagyu	17

HOSOMAKIS

6 MCX

Concombre <i>Cucumber</i>	7
Avocat <i>Avocado</i>	8
Saumon <i>Salmon</i>	9
Thon <i>bluefin</i> <i>Bluefin tuna</i>	12

MAKIS CLASSIQUES

5 MCX

Kamikaze saumon	12
Saumon, avocat, concombre, tempura, <i>masago</i>	
<i>Salmon, avocado, cucumber, tempura, masago</i>	
Kamikaze thon	14
Thon <i>bluefin</i> , avocat, concombre, tempura, <i>masago</i>	
<i>Bluefin tuna, avocado, cucumber, tempura, masago</i>	
Philadelphie	17
Saumon fumé, crevette tempura, fromage à la crème, avocat, laitue, mayonnaise épicée, <i>tobiko</i>	
<i>Smoked salmon, tempura shrimp, cream cheese, avocado, lettuce, spicy mayonnaise, tobiko</i>	

5 MCX

Californie	16
Kanikama, avocat, concombre, tamago, mayonnaise Kewpie	
<i>Kanikama, avocado, cucumber, tamago, Kewpie mayonnaise</i>	
Côté jardin 	13
Carottes, concombre, avocat, oshinko, laitue, feuille de soja, vinaigrette maison	
<i>Carrots, cucumber, avocado, oshinko, lettuce, soy paper, house dressing</i>	



Option végétarien
Vegetarian option



Option sans gluten
Gluten-free option

MORIAWASE

Des compositions uniques, au gré des arrivages, guidées par le chef.

Unique compositions, guided by the chef and shaped by arrivals.

Sashimi

12 MCX	45
18 MCX	69

Nigiri

6 MCX	24
12 MCX	40

Nigiri Prestige

6 MCX	40
12 MCX	75

Végétarien 17 MCX

Makis

Classique 18 MCX..... 35

Makis et nigiris

Medley Deluxe 14 MCX..... 44

Makis, nigiris et sashimis

Épicure 36 MCX..... 75

Makis et nigiris



TRILOGIE MAGURO

O-toro, chu-toro
et akami
6 MCX

Trois coupes de thon, du plus fondant au plus délicat, servies en sashimi ou en nigiri

Three cuts of tuna, from rich to delicate, served as sashimi or nigiri

32

MAKIS SPÉCIALITÉS

Dragon eye 6 MCX 15

Maki frit, saumon, *tobiko*, carottes oignons verts, mayonnaise épicée, sauce *unagi*, feuille de nori

Fried maki, salmon, tobiko, carrots, green onions, spicy mayonnaise, unagi sauce, nori

Niji eye 5 MCX 16

Rouleau de saumon et thon frit, concombre, mayonnaise épicée, sauce *unagi*, feuille de nori

Fried salmon and tuna roll, cucumber, spicy mayonnaise, unagi sauce, nori

Larmes de joie 6 MCX 26

Thon, pétoncle, fraise, avocat, riz soufflé, feuille de soja

Tuna, scallop, strawberry, avocado, puffed rice, soy paper

Picasso 2.0 6 MCX 25

Saumon et thon *bluefin* frits en tempura, *ikura*, sauce soja au Grand Marnier, pomme verte, feuille de nori

Tempura-fried salmon and bluefin tuna, ikura, Grand Marnier soy sauce, green apple, nori

Shiitakés

truffés 6 MCX 16

Champignons shiitakés, avocat, concombre, aioli à la truffe, *masago arare*, feuille de nori

Shiitake mushrooms, avocado, cucumber, truffle aioli, masago arare, nori

Poséidon 8 MCX..... 24

Crevettes tempura, saumon, concombre, avocat, chimichurri au *shiso*, feuille de soja

Tempura shrimp, salmon, cucumber, avocado, shiso chimichurri, soy paper

Volcan 6 MCX 24

Pétoncles, saumon, avocat, tempura, mayonnaise épicée, *tobiko*, feuille de soja

Scallops, salmon, avocado, tempura, spicy mayonnaise, tobiko, soy paper

Hot kiss 8 MCX 28

Thon épicé, *hamachi*, avocat, *shiso*, jalapenos, riz croustillant, feuille de soja

Spicy tuna, hamachi, avocado, shiso, jalapeños, crispy rice, soy paper

Kani king 8 MCX 26

Crabe des neiges, avocat, *tobiko*, tempura, saumon *aburi*, feuille de soja

Snow crab, avocado, tobiko, tempura, aburi salmon, soy paper

Neptune 6 MCX 28

Chair de homard, avocat, thon *bluefin*, feuille de soja

Lobster meat, avocado, bluefin tuna, soy paper

Terre et mer 6 MCX 32

Bœuf wagyu, thon *bluefin*, avocat, *shiso*, chimichurri, oignons frits, feuille de soja

Wagyu beef, bluefin tuna, avocado, shiso, chimichurri, crispy onions, soy paper

Lobster roll 8 MCX..... 29

Chair de homard, crevettes, *tobiko*, feuille de soja

Lobster meat, shrimp, tobiko, soy paper



Option végétarien
Vegetarian option



Option sans gluten
Gluten-free option

À PARTAGER

Édamames   8
Fèves de soja vapeur, sel de mer
Steamed soybeans, sea salt

Soupe miso   8
Bouillon dashi au miso, champignons shiitakés, wakamés, tofu souple
Miso soup. Miso dashi broth, shiitake mushrooms, wakame, soft tofu

Salade verte  12
Mélange de salades, légumes du moment, vinaigrette maison
Green salad. Mixed greens, seasonal vegetables, house dressing

Salade kanikama  15
Kanikama, salade de wakamés, tomates cerises, laitue, mayonnaise épicée, riz croustillant
Kanikama salad. Wakame salad, cherry tomatoes, lettuce, spicy mayonnaise, crispy rice

TATAKIS

Bœuf / Beef 22
Sauce Tare, oignons frits
Tare sauce, crispy onions

Saumon / Salmon 21
Sauce Nyu, tobiko, huile verte
Nyu sauce, tobiko, green oil

Thon bluefin / Bluefin tuna 28
Sauce Nyu, ikura, huile verte
Nyu sauce, ikura, green oil

À-CÔTÉS

Bol de riz 6
Bol de riz vapeur, furikake
Rice bowl. Steamed rice, furikake

Bol de légumes 11
Gai Lan, bok choy, champignons shimejis
Vegetable Bowl. Gai lan, bok choy, shimeji mushrooms

Aubergines au miso   16
Aubergines grillées, sauce au miso, furikake, coriandre, oignons frits
Miso eggplant. Grilled eggplant, miso sauce, furikake, cilantro, crispy onions

Légumes tempura  13
Légumes frits à la tempura, sauce Tentsuyu
Tempura-fried vegetables, sauce Tentsuyu

Crevettes tempura 17
Crevettes frites à la tempura, sauce Niji
Tempura-fried shrimp, Niji sauce

Calmars frits 18
Sauce tartare
Fried calamari. Tartar sauce

Salade-repas Niji 26
Laitue, concombre, maïs, édamames, tomates cerises, oignons rouges marinés, radis melon, sauce Niji
Niji meal salad. Lettuce, cucumber, corn, edamame, cherry tomatoes, pickled red onions, watermelon radish, Niji sauce

Poulet grillé / Grilled chicken
Aubergines au miso / Miso eggplant 

Joue de bœuf braisée 29
Purée de patates douces au wasabi, gai lan, sauce ail et gingembre, racine de lotus frite
Braised beef cheek. Wasabi sweet potato purée, gai lan, garlic ginger sauce, fried lotus root

Morue d'Islande au miso 38
Purée d'aubergines à l'ail noir, bok choy, coriandre, oignons frits
Miso Icelandic cod. Black garlic eggplant purée, bok choy, cilantro, crispy onions

Poulet karaage 16
Poulet frit à la japonaise, mayonnaise Kewpie, sésame
Japanese-style fried chicken, Kewpie mayonnaise, sesame

Gyoza aux légumes  12
Ravioli japonais, sauce ponzu, mayonnaise Kewpie
Vegetable gyoza. Japanese vegetable dumplings, ponzu sauce, Kewpie mayonnaise

Gyoza au bœuf 13
Ravioli japonais, sauce ponzu, mayonnaise Kewpie
Beef gyoza. Japanese beef dumplings, ponzu sauce, Kewpie mayonnaise

Filet de bœuf sizzling  36
Filet de bœuf mariné aux agrumes saisi sur plaque chaude, champignons shimejis, bok choy, gai lan, riz vapeur, sauce teriyaki
Sizzling beef tenderloin. Citrus-marinated beef tenderloin seared on a hot plate, shimeji mushrooms, bok choy, gai lan, steamed rice, teriyaki sauce

Pieuvre grillée  37
Salade de daikon, oignons rouges marinés, chimichurri au shiso, coriandre
Grilled octopus. Daikon salad, pickled red onions, shiso chimichurri, cilantro

Udon kimchi 25
Nouilles udon sautées, sauce crèmeuse, lardons, kimchi, oignons, jaune d'œuf, parmesan
Kimchi udon. Stir-fried udon noodles, creamy sauce, lardons, kimchi, onions, egg yolk, Parmesan



Menu 4 services 55\$/PERS.

Un choix par service.
One choice per service.

SERVICE N° 1

Soupe miso

Bouillon dashi au miso, champignons shiitakés, wakamés, tofu souple

Miso soup. Miso dashi broth, shiitake mushrooms, wakame, soft tofu

Salade verte

Mélange de salades, légumes du moment, vinaigrette maison

Green salad. Mixed greens, seasonal vegetables, house dressing

SERVICE N° 2

Gyoza aux légumes

Ravioli japonais, sauce ponzu, mayonnaise Kewpie

Vegetable gyoza. Japanese vegetable dumplings, ponzu sauce, Kewpie mayonnaise

Gyoza au bœuf

Ravioli japonais, sauce ponzu, mayonnaise Kewpie

Beef gyoza. Japanese beef dumplings, ponzu sauce, Kewpie mayonnaise

Poulet karaage

Poulet frit à la japonaise, mayonnaise Kewpie, sésame

Japanese-style fried chicken, Kewpie mayonnaise, sesame

Tataki de saumon

Sauce Nyu, tobiko, huile verte

Salmon tataki. Nyu sauce, tobiko, green oil

SERVICE N° 3

Salade-repas Niji

Laitue, concombre, maïs, édamames, tomates cerises, oignons rouges marinés, radis melon, sauce Niji

Niji meal salad. Lettuce, cucumber, corn, edamame, cherry tomatoes, pickled red onions, watermelon radish, Niji sauce

Poulet grillé / Grilled chicken

Aubergines au miso  /
Miso eggplant

Morue d'Islande au miso

Purée d'aubergines à l'ail noir, bok choy, coriandre, oignons frits

Miso Icelandic cod. Black garlic eggplant purée, bok choy, cilantro, crispy onions

Joue de bœuf braisée

Purée de patates douces au wasabi, gai lan, sauce ail et gingembre, racine de lotus frite

Braised beef cheek. Wasabi sweet potato purée, gai lan, garlic ginger sauce, fried lotus root

Végétarien 17 MCX

Makis

Classique 18 MCX

Makis et nigiris

Medley Deluxe 14 MCX +9\$

Makis, nigiris et sashimis

SERVICE N° 4

Mousse au chocolat

Chantilly à la vanille

Chocolate mousse. Vanilla Chantilly



Option végétarien
Vegetarian option



Option sans gluten
Gluten-free option