

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 *Salmon* 8
Crevette *Shrimp* 9
Hamachi 9
Pétoncle *Scallop* 9
Thon *bluefin* *Bluefin tuna* 10
Suzuki 10
Saumon Ora King *Salmon* 12
Wagyu 17

HOSOMAKIS

6 MCX

Concombre *Cucumber* 7
Avocat *Avocado* 8
Saumon *Salmon* 9
Thon *bluefin* *Bluefin tuna* 12

MAKIS CLASSIQUES

5 MCX

Kamikaze saumon 12
Saumon, avocat, concombre, tempura, *masago*
Salmon, avocado, cucumber, tempura, masago

Kamikaze thon 14
Thon *bluefin*, avocat, concombre, tempura, *masago*
Bluefin tuna, avocado, cucumber, tempura, masago

Philadelphie 17
Saumon fumé, crevette tempura, fromage à la crème, avocat, laitue, mayonnaise épicée, *tobiko*
Smoked salmon, tempura shrimp, cream cheese, avocado, lettuce, spicy mayonnaise, tobiko

5 MCX

Californie 16
Kanikama, avocat, concombre, tamago, mayonnaise Kewpie
Kanikama, avocado, cucumber, tamago, Kewpie mayonnaise

Côté jardin 13
Carottes, concombre, avocat, oshinko, laitue, feuille de soja, vinaigrette maison
Carrots, cucumber, avocado, oshinko, lettuce, soy paper, house dressing

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 30
Makis

Classique 18 MCX 35
Makis et nigiris

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 2.0 6 MCX ... 24
Thon épicé, avocat, mangue, riz croustillant, sauce teriyaki épicée, feuille de soja
Spicy tuna, avocado, mango, crispy rice, spicy teriyaki sauce, soy paper

Picasso 2.0 6 MCX 25
Saumon et thon *bluefin* frits à la tempura, sauce teriyaki épicée, *ikura*, feuille de nori
Tempura-fried salmon and bluefin tuna, spicy teriyaki sauce, ikura, nori

Shiitakés truffés 6 MCX 16
Champignons shiitakés, avocat, concombre, aïoli 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, sauce kura, *tobiko*, feuille de soja
Lobster meat, shrimp, kura sauce, 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

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

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

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

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

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

À-CÔTÉS

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



Menu 4 services

55$/PERS.

Un choix par service.
One choice per service.

SERVICE Nº 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 Nº 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 Nº 3

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

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

SERVICE Nº 4

Mousse au chocolat
Chantilly à la vanille
Chocolate mousse. Vanilla Chantilly

Option végétarien *Vegetarian option*
Option sans gluten *Gluten-free option*