

Huîtres Oysters

Fraîches

6/23 | 12/45

Mignonette au ponzu maison
Fresh. House ponzu mignonette

Soupes Soups

Miso

6

Soupe miso, tofu, algues, champignons shiitakés
Miso soup, tofu, seaweed, shiitake mushrooms

Soupe aux fruits de mer

10

Fruits de mer et champignons
dans un fumet épicé
Seafood and mushrooms in a spicy fumet

Salades Salads

Salade du chef

12

Salade mixte, vinaigrette maison
Mixed green salad, house dressing

Salade Niji

17

Julienne de légumes, méduse,
vinaigrette aux prunes japonaises
*Juliened vegetables, jelly fish,
Japanese plum dressing*

Entrées froides Cold appetizers

Bœuf sashimi

18

Bœuf sashimi, champignons shiitakés,
sauce ponzu
Beef sashimi, shiitake mushrooms, ponzu sauce

Tartare de saumon 60 g

18

Mangue, tobiko, avocat, oignons rouges,
sauce ponzu
*Salmon tartare with mango, tobiko, avocado,
red onion, ponzu sauce*

 Option sans gluten offerte
Gluten-free option available

Nyu sashimi 6 mcx

23
26

Saumon/Salmon
Sériole/Yellowtail
Sashimi, sauce soya citronnée,
huile de shiso
Sashimi, citrus soy sauce and shiso oil

Tataki de thon au brandy

29

Steak de thon légèrement saisi au poivre,
champignons shimeji, sauce au brandy
*Tuna steak lightly seared with pepper,
shimeji mushrooms, brandy sauce*

Entrées chaudes Hot appetizers

Edamames

Fèves de soya salées
Salted soybeans

8

Gyozas (4)

Poulet/Chicken 
Légumes/Vegetables

Raviolis japonais, sauce kimchi
Japanese ravioli, kimchi sauce

13
11

Poulet karaage

Poulet frit avec mayo
Fried chicken with mayo

14

Crevettes tempura

Crevettes et légumes tempura,
sauce tentsuyu
Shrimp and vegetable tempura, tentsuyu dipping sauce

17

Morue noire

Morue noire marinée au miso
Miso marinated black cod

20

Pétoncles poêlés

Sauce beurre blanc au nam pla, algues,
asperges, huile d'herbes asiatiques
Seared Japanese scallops, nam pla beurre blanc sauce,
seaweed, asparagus, Asian herb oil

21

Calmars frits

Calmars panko, sauce tartare épicée
Fried calamari in panko crust, spicy tartar sauce

22

Plats principaux Mains

Poulet teriyaki

Légumes de saison, riz vapeur
Chicken teriyaki, seasonal vegetables, steamed rice

28

Saumon laqué au Grand Marnier et gingembre

Arômes d'orange et mirin, pleurote royal,
lotus, edamames, riz vapeur
Grand Marnier and ginger glazed salmon,
infused with orange and mirin, king oyster
mushroom, lotus, edamame, steamed rice

35

Udon uni umami

Oursin, truffe de saison, shitaké,
jaune d'œuf, réduction de dashi au foie gras
Sea urchin, seasonal truffle, shitaké, egg yolk,
foie gras dashi reduction

48

Bœuf Canadien AAA 8 oz

Contre filet/Beef striploin
Filet mignon/Filet mignon
Sauce au poivre, oignons frits,
asperges, purée de pommes de terre
Pepper sauce, fried onion, asparagus,
mashed potatoes

42
55

Consultez nos **combos**
de sushis sur notre menu sushis.
See our sushi combos on the sushi menu.