

Table d'hôte Midi

29\$

2 services

Un plat par service / One dish per service

Entrées Appetizers

Miso Shiru

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

Salade

Salade mixte, vinaigrette maison
Mixed green salad, house dressing

Gyoza +2

Raviolis japonais au poulet ou végétarien (4) 
Japanese dumplings, chicken or vegetarian (4)

Crevettes Tempura +6

Crevettes au tempura, sauce tentsuyu
Tempura shrimps, tentsuyu dipping sauce

Bœuf Sashimi +7

Bœuf sashimi et shiitake, sauce ponzu
Beef sashimi and shiitake, ponzu sauce

Plat principal Main dish

Makis classique 12 mcx

Assortiment de makis classiques
Classic maki platter

Makis végétariens 14 mcx

Ensemble de makis végétariens
Vegetarian maki platter

Makis sans gluten 12 mcx

Ensemble de makis végétariens
Vegetarian maki platter

Makis signatures 12 mcx +4

Variété de sushis de spécialité
Premium sushi assortment

Medley 14 mcx +9

Sélection de makis, nigiris et sashimis
Selection of maki, nigiri and sashimi

Sashimis 12 mcx +14

Plateau sashimi platter

Tartare de saumon 120g

Mangue, tobiko, avocat, sauce ponzu
accompagné d'une salade maison
Salmon tartar, mango, tobiko, avocado,
ponzu sauce served with house salad

 Option sans gluten offerte
Gluten-free option available

Bol poké saumon, miel et sésame

Riz de sushi, avocat, concombre, radis
Salmon poke bowl with honey and sesame vinaigrette,
sushi rice, avocado, cucumber, radish

Bol poké tofu

Patates sucrées et zucchini aux tempura, mayo
épicée, riz de sushi, avocat, concombre, radis
Tofu poke bowl, sweet potato and zucchini with tempura,
spicy mayo sushi rice, avocado, cucumber, radish

Teriyaki "Sizziling"

Servi sur plaque chauffante avec légumes et riz
Served on a hot plate with vegetables and rice
Poulet/Chicken **ou / or** Saumon/Salmon +2



Végétarien
Vegetarian



Sans gluten
Gluten-free