

# Niji

## Expérience OMAKASE

Découvrez l'ultime expérience culinaire à travers les créations de nos deux cuisines, en voyageant entre le cru et le cuit, le froid et le chaud, tout en savourant les différentes textures et le parfum équilibré des ingrédients.


Papilles aventureuses? Laissez-nous le soin de vous accompagner dans votre dégustation via une expérience découverte **OMAKASE** des incontournables.


*Discover the ultimate culinary experience by travelling between our two kitchens, trying cooked and raw and hot and cold dishes, and enjoy the different textures and balanced aromas.*

*Adventurous taste buds? Let us accompany you in your tasting via an **OMAKASE** discovery experience of our must-try dishes.*

Bon appétit!


 Nouveauté  
New

 Végétarien  
Vegetarian

 Sans gluten  
Gluten-free



 Cétogène  
Keto

## Huîtres Oysters

**Fraîches**  6/23 | 12/45  
Mignonette au ponzu maison  
*Fresh. House ponzu mignonette*

**Au gratin** 15  
Huîtres au gratin cuites au four, épinards,  
champignons enokis, oignons caramélisés  
*Baked oysters au gratin with sautéed spinach,  
enoki mushrooms, caramelized onion*

## 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  
*Julienned 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*

**Tartare de thon** 60 g 22  
Avocat, oba, concombre, oignons marinés,  
échalotes, tobiko, sauce kimchi  
*Tuna tartare with avocado, oba, cucumber,  
pickled onion, shallots, tobiko, kimchi sauce*

**Céviché aux fruits de mer**  24  
Fruits de mer, sauce jalapenos  
et lime, garni de tomates et avocat  
*Seafood, jalapeno and lime sauce, garnished  
with cherry tomatoes and avocado*

**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**    **7**  
Fèves de soya salées  
*Salted soybeans*

**Gyozas** (4) **13**  
Poulet/Chicken **11**  
Légumes/Vegetables   
Raviolis japonais, sauce kimchi  
*Japanese ravioli, kimchi sauce*

**Poulet karaage** **14**  
Poulet frit avec mayo  
*Fried chicken with mayo*

**Pétoncles poêlés**  **21**  
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*

**Morue noire** **19**  
Morue noire marinée au miso  
*Miso marinated black cod*


**Crevettes tempura** **17**  
Crevettes et légumes tempura, sauce tentsuyu  
*Shrimp and vegetable tempura, tentsuyu  
dipping sauce*


**Calmars frits** **21**  
Calmars panko, sauce tartare épicée  
*Fried calamari in panko crust, spicy tartar sauce*

**Filet mignon poké** 3 oz **22**  
Mi-saignant, champignons,  
réduction de soya, huile au basilic  
*Medium rare served with mushrooms,  
soy reduction, basil oil*

## Plats principaux Mains

**Fish 'n' chips** **28**  
Aiglefin tempura à la Sapporo,  
frites de taro, salade de chou  
*Sapporo-flavoured haddock tempura,  
taro fries, coleslaw*

**Poulet frit karaage**  **28**  
Sauce aigre-douce maison, zucchini,  
oignons marinés, riz vapeur  
*Fried chicken with house sweet and sour sauce,  
zucchini, pickled onion, steamed rice*

**Saumon laqué au Grand Marnier  
et gingembre**  **33**  
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*

**Poulet teriyaki** **28**  
Légumes de saison, riz vapeur  
*Chicken teriyaki, seasonal vegetables, steamed rice*

**Contre-filet de bœuf  
Canada AAA** 8 oz **42**  
Sauce au poivre, oignons frits, brocoli chinois,  
purée de pommes de terre  
*Beef striploin, pepper sauce, fried onion,  
Chinese broccoli, mashed potatoes*

**Filet mignon  
Canada AAA** 8 oz **52**  
Sauce au poivre, oignons frits, asperges,  
purée de pommes de terre  
*Pepper sauce, fried onion, asparagus,  
mashed potatoes*

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