

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 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, 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, sauce kura, tobiko, feuille de soja

Lobster meat, shrimp, Japanese mayo aioli, tobiko, soy paper

MENU

MIDI

Niji

 Option végétarien
Vegetarian option

 Option sans gluten
Gluten-free option

Midi

Une entrée et un plat au choix.
One appetizer and one main course of your choice.

29\$

ENTRÉES

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

Gyoza aux légumes +4\$

Ravioli japonais, sauce ponzu, mayonnaise Kewpie

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

Gyoza au bœuf +5\$

Ravioli japonais, sauce ponzu, mayonnaise Kewpie

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

Crevettes tempura +6\$

Crevettes frites à la tempura, sauce Niji

Tempura-fried shrimp, Niji sauce

Tataki de saumon +7\$

Sauce Nyu, œufs de saumon, huile verte

Salmon tataki. Nyu sauce, salmon roe, green oil

PLATS


Bol poké

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

Poke bowl. Cucumber, corn, edamame, cherry tomatoes, pickled red onions, watermelon radish, Niji sauce

Saumon / Salmon

Thon *bluefin* / Bluefin tuna +3\$


Aubergines / Eggplant 

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 

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 lans, 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

sushis

À LA CARTE

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

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

Makis et nigiris

Épicure 36 MCX

Makis et nigiris

MAKIS CLASSIQUES

5 MCX

Kamikaze saumon

Saumon, avocat, concombre, tempura, masago

Salmon, avocado, cucumber, tempura, masago

Kamikaze thon

Thon *bluefin*, avocat, concombre, tempura, masago

Bluefin tuna, avocado, cucumber, tempura, masago

Philadelphie

Saumon fumé, crevette tempura, fromage à la crème, avocat, laitue, mayonnaise épicée, tobiko

Smoked salmon, tempura shrimp, cream cheese, avocado, lettuce, spicy mayonnaise, tobiko

Californie

Kanikama, avocat, concombre, tamago, mayonnaise Kewpie

Kanikama, avocado, cucumber, tamago, Kewpie mayonnaise

Côté jardin

Carottes, concombre, avocat, oshinko, laitue, feuille de soja, vinaigrette maison

Carrots, cucumber, avocado, oshinko, lettuce, soy paper, house dressing



TRILOGIE MAGURO

0-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



Option végétarien
Vegetarian option



Option sans gluten
Gluten-free option