

Maki's

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 26

Thon, pétoncle, fraise, avocat,
riz soufflé, feuille de soja

*Tuna, scallop, strawberry, avocado,
puffed rice, soy paper*

Picasso 2.0 6 MCX 25

Saumon et thon *bluefin* frits
en tempura, *ikura*, sauce soja
au Grand Marnier, pomme verte,
feuille de nori

*Tempura-fried salmon and bluefin tuna,
ikura, Grand Marnier soy sauce,
green apple, 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,
tobiko, feuille de soja

Lobster meat, shrimp, 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, tobiko, huile verte
Salmon tataki. Nyu sauce, tobiko, green oil

PLATS

Classique 18 MCX
Makis et nigiris

Medley Deluxe 14 MCX +9 \$
Makis, nigiris et sashimis

Végétarien 17 MCX 
Makis

Boî 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 lan, sauce ail et gingembre, racine de lotus frite
Braised beef cheek. Wasabi sweet potato purée, gai lan, garlic ginger sauce, fried lotus root

 Option végétarien
Vegetarian option

 Option sans gluten
Gluten-free option

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 ..... 30
Makis

Classique 18 MCX..... 35
Makis et nigiris

Medley Deluxe 14 MCX..... 44
Makis, nigiris et sashimis

Épicure 36 MCX..... 75
Makis et nigiris

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

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



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