

Moriawases

Nigiri omakase

Série de nigiris du chef

Nigiri spread from the sushi chef

6 mcx **24** 12 mcx **48**

Nigiri omakase prestige

Série de nigiris prestiges du chef

Prestigious nigiri spread from the sushi chef

6 mcx **40** 12 mcx **75**

Maguro trilogie 6 mcx

O-toro, chu-toro, akami

Premium selection of tuna cuts

Nigiri **35** Sashimi **35**

Sashimi en folie

Assortiment de sashimis du chef

Sashimi assortment from the sushi chef

12 mcx **45** 18 mcx **69**

Nyu sashimi 6 mcx

Sashimi, sauce soya citronnée, huile de shiso

Sashimi, citrus soy sauce and shiso oil

Saumon/Salmon **23**

Sériole/Yellowtail **26**

Sushi moriawase

Variété de sushis de spécialité du chef

Specialty sushi selection from the sushi chef

16 mcx **45** 34 mcx **100**

Makis 5 mcx

Kamikaze

Makis Cône

Saumon épicé/Spicy salmon... **11.50**

Thon épicé/Spicy tuna..... **13.50**

Tempura, avocat,
concombre, masago

*Tempura, avocado,
cucumber, masago*

Ebi tempura  **12**

Crevette et patate sucrée
tempura, tobiko, concombre

*Shrimp and sweet potato
tempura, tobiko, cucumber*

Californie de luxe  **19**


Chair de crabe, avocat,
concombre, tamago, masago

*Crab meat, avocado, cucumber,
tamago, masago*

Extasia **13.50**

Saumon, crevette, tempura,
avocat, masago, feuille de soya

*Salmon, shrimp, tempura, avocado,
masago, soy paper*

Côté jardin   **10**

Carottes, concombre, avocat,
champignons enokis, laitue,
feuille de soya, vinaigrette maison

*Carrot, cucumber, avocado,
enoki mushrooms, lettuce, soy paper,
house sauce*

Nippon  **11.50**

Poulet karaage, oignons frits,
concombre, laitue

*Fried chicken, fried onion,
cucumber, lettuce*

Sushis à la carte








Nigiris et sashimis 2 mcx

Nigiris Sashimis

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Thon Tuna  9.25
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Saumon Salmon  8
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Saumon toro grillé Grilled salmon belly..... 8.50
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Saumon aburi Seared salmon  8.50
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Hamachi Sériole/Yellowtail  9
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Thon blanc White tuna  8
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Unagi Anguille/Eel  8.50
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Pétoncle Scallop  9.50
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Pétoncle hotate aburi Scallop torched  9.50
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Ebi Crevette/Shrimp  7
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Ika Calmar/Squid  8
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Foie gras poêlé 60 g Seared foie gras  26
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Wagyu A5 20 g Bœuf wagyu/Wagyu beef 31









Gunkans 2 mcx

Gunkans Sashimis

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Ikura Œufs de saumon/Salmon roe  11
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Tobiko Flying fish roe 8
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Uni Oursin/Sea urchin  PM
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Kani Crabe des neiges/Snow crab   12
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sake épicé Saumon épicé/Spicy salmon  8.50
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Maguro épicé Thon épicé/Spicy tuna  9.50
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Hotategai épicé Pétoncle épicé/Spicy scallop  9.50
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sunrise Tobiko, pétoncle, œuf de caille 12

Tobiko, scallop, quail egg

Hosomakis 6 mcx

<input type="radio"/>	Thon Tuna  11
<input type="radio"/>	Saumon Salmon  9
<input type="radio"/>	Avocat Avocado    6.50
<input type="radio"/>	Concombre Cucumber    6

Niji



Nouveau
New



Végétarien
Vegetarian



Sans gluten
Gluten-free



Sushi cuit
Peut contenir du caviar
Cooked sushi
May contain caviar



Épicé
Spicy

Makis de spécialités

Specialty rolls

Sans riz de sushi / No sushi rice

Picasso 8 mcx 39

Thon et saumon, légèrement frits au tempura, réduction de soya au parfum de Grand Marnier, oignons rouges, pomme, feuille d'algue

Lightly fried tuna and salmon tempura, soy reduction, splash of Grand Marnier, red onion apple, nori

TMR 6 mcx **SC** 25

Crevette tempura, crabe, masago, mangue, fraise et laitue, sauce kimchi, feuille de riz
Shrimp tempura, crab, masago, mango, strawberry and lettuce, kimchi sauce, rice papper

Larmes de joie 6 mcx 24

Thon, pétoncle, fraise, avocat, masago, tempura, feuille de soja
Tuna, scallop, strawberry, avocado, masago, tempura, soybean papper

Maki foie gras 4 mcx 42

Foie gras poêlé, tempura, poire pochée, oba, réduction de soja, yuzu, feuille d'algue, feuille de riz
Seared foie gras, tempura, poached pear, oba, soya, yuzu reduction, rice papper

Midori 5 mcx **N** 27

Thon, saumon, crabe, mangue, réduction de fumet au yuzu, feuille concombre

Tuna, salmon, crab, mango, yuzu-infused fish stock reduction, cucumber sheet

LV hana 6 mcx **N** 39

Homard au miso, pétoncle, fraise, asperge, avocat, laitue, feuille de riz, sauce dynamite
Miso marinated lobster, scallop, strawberries, asparagus, avocado, lettuce, rice paper, dynamite sauce

Feuilles de nori / Nori sheet

South beach 8 mcx 26

Crevettes panko, saumon fumé, avocat, coriandre, sauce teriyaki, saumon aburi, aioli à la truffe, tempura et masago
Panko shrimp, smoked salmon, avocado, coriander, teriyaki sauce, salmon aburi, truffle aioli, tempura, masago

Mango tango 8 mcx 24

Option sans gluten **+2**

Crabe des neiges, mangue, tobiko, tempura, miel, concombre, saumon, sauce dynamite

Snow crab, mango, tobiko, tempura, honey, cucumber, salmon, dynamite sauce

Shiitakés truffés 6 mcx **N** **M** **SC** 16

Shiitakés marinés, avocat, concombre, aioli à la truffe, masago arare

Marinated shiitake mushrooms, avocado, cucumber, truffle aioli, masago arare

Le Velvet 6 mcx **N** 23

Saumon fumé, crevettes tempura, caviar de mujol, fromage à la crème, mangue, jalapeno, réduction de sauce soya au sésame
Smoked salmon, tempura shrimp, mujol caviar, cream cheese, mango, jalapeno, sesame soy sauce reduction

Frits / Fried

Dragon eye 6 mcx **SC** 19

Thon blanc, saumon, tobiko, échalotes, carottes, sauce Wafu
Albacore, salmon, tobiko, shallots, carrot, wafu sauce

Sushi pizza 4 mcx 20

Galette de riz croustillante, saumon fumé, pétoncle, crabe épicé, concombre
Crispy rice cake, smoked salmon, scallop, spicy crab, cucumber

Feuilles de soya / Soya paper

Kani king 8 mcx 26

Option sans gluten **+2**

Crabe des neiges, avocat, tobiko, tempura, garni de saumon aburi et jalapeno
Snow crab, avocado, tobiko, tempura, topped with aburi salmon and jalapeno

Poséidon 8 mcx 24

Crevette tempura, saumon, concombre, avocat, sauce soya au sésame
Shrimp tempura, salmon, cucumber, avocado, sesame soy sauce

Neptune 6 mcx 39

Queue de homard tempura et avocat, garni de tartare de thon
Lobster tail tempura and avocado, topped with tuna tartare

Volcan 6 mcx **F** 24

Option sans gluten **+2**

Pétoncles tempura épicé et avocat, garni de tartare de saumon avec tobiko et ikura
Scallops with spicy tempura and avocado topped with salmon tartare, tobiko and ikura

Hot kiss 8 mcx **F** 35

Thon épicé, avocat, shiso, riz croustillant, garni de hamachi, jalapeno frits

Spicy tuna, avocado, shiso, rice cracker bits, topped with hamachi and fried jalapenos