



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 balancé 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

Table d'hôte

59\$

Un plat par service
One dish per service

Remplacez le dessert par une soupe miso

Replace the dessert with a miso soup

Entrées

Appetizers

Crevettes tempura

Crevettes et légumes tempura, sauce tentsuyu

Shrimp and vegetable tempura, tentsuyu dipping sauce

Nyu sashimi saumon

Sauce ponzu maison, huile de shiso

Salmon sashimi, house ponzu sauce, shiso oil

Salade Niji

Julienne de légumes, méduse, vinaigrette aux prunes japonaises

Julienned vegetables, jelly fish, Japanese plum dressing

Plats principaux

Mains

Maki classique 16 mcx

Assortiment de makis classiques

Classic maki platter

Medley deluxe 16 mcx +10 \$

Assortiment de makis de spécialités et sashimis

Specialty maki and sashimi assortment

Filet mignon Canada AAA 8 oz +10 \$

Sauce au poivre, oignons frits, asperges, purée de pommes de terre

Pepper sauce, fried onions, asparagus, mash potatoes

Dessert

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Huîtres Oysters

Fraîches

6/23 | 12/45

Mignonette au ponzu maison

Fresh. House ponzu mignonette

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

Nyu sashimi 6 mcx

Saumon/Salmon

23

Sérieole/Yellowtail

26

Sashimi, sauce soya citronnée,
huile de shiso

Sashimi, citrus soy sauce and shiso oil

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   **8**
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

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

Morue noire **20**
Morue noire marinée au miso
Miso marinated black cod

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

Calmars frits **22**
Calmars panko, sauce tartare épicée
Fried calamari in panko crust, spicy tartar sauce

Plats principaux Mains

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

Saumon laqué au Grand Marnier et gingembre **35**
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

Udon uni umami  **48**
Oursin, truffe de saison, shitaké,
jaune d'œuf, réduction de dashi au foie gras
Sea urchin, seasonal truffle, shitaké, egg yolk,
foie gras dashi reduction

Bœuf Canadien AAA 8 oz
Contre filet/Beef striploin **42**
Filet mignon/Filet mignon **55**
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.