

Sushis

Nigiris 2 mcx

Thon <i>Tuna</i>		9,25
Saumon <i>Salmon</i>		8,00
Saumon aburi <i>Seared salmon</i>		8,50
Hamachi <i>Sériole/Amberjack</i>		9,00
Unagi <i>Anguille/Eel</i>	SC	8,50
Pétoncle <i>Scallop</i>		9,50
Pétoncle hotate aburi <i>Scallop torched</i>		9,50
Ebi <i>Crevette/Shrimp</i>	SC	7,00
Foie gras poêlé 60 g <i>Seared foie gras</i>	SC	26,00
Wagyu A5 20 g <i>Bœuf wagyu/Wagyu beef</i>		31,00

Sashimis 2 mcx

Thon <i>Tuna</i>		9,25
Saumon <i>Salmon</i>		8,00
Hamachi <i>Sériole/Amberjack</i>		9,00
Unagi <i>Anguille/Eel</i>	SC	8,50
Pétoncle <i>Scallop</i>		9,50
Ebi <i>Crevette/Shrimp</i>	SC	7,00
Ikura <i>Œufs de saumon/Salmon roe</i>		11,00
Tobiko <i>Flying fish roe</i>		8,00
Uni <i>Oursin/Sea urchin</i>		PM
Sake épicé <i>Saumon épicé/Spicy salmon</i>		8,50
Maguro épicé <i>Thon épicé/Spicy tuna</i>		9,50
Hotategai épicé <i>Pétoncle épicé/Spicy scallop</i>		9,50

Gunkans 2 mcx

Ikura <i>Œufs de saumon/Salmon roe</i>		11,00
Tobiko <i>Flying fish roe</i>		8,00
Uni <i>Oursin/Sea urchin</i>		PM
Sake épicé <i>Saumon épicé/Spicy salmon</i>		8,50
Maguro épicé <i>Thon épicé/Spicy tuna</i>		9,50
Hotategai épicé <i>Pétoncle épicé/Spicy scallop</i>		9,50

Hosomakis 6 mcx

Thon <i>Tuna</i>		11,00
Saumon <i>Salmon</i>		9,00
Avocat <i>Avocado</i>		6,50
Concombre <i>Cucumber</i>		6,00

Moriawases

Nigiri

6 mcx	24,00
12 mcx	48,00

Série de nigiris du chef

Nigiri spread from the sushi chef

Nigiri prestige

6 mcx	40,00
12 mcx	75,00

Série de nigiris prestiges du chef

Prestigious nigiri spread from the sushi chef

Trilogie maguro 6 mcx 35,00

Nigiri ou Sashimi. O-toro, chu-toro, akami

Nigiri or Sashimi. Premium selection of tuna cuts

Sashimi en folie

12 mcx	45,00
18 mcx	69,00

Assortiment de sashimis du chef

Sashimi assortment from the sushi chef

Nyu sashimi 6 mcx

Saumon/ <i>Salmon</i>	23,00
Sériole/ <i>Amberjack</i>	26,00

Sauce ponzu, huile de shiso

Salmon sashimi, ponzu sauce, shiso oil

Makis 5 mcx

Kamikaze épicé

Saumon/ <i>Salmon</i>	11,50
Thon/ <i>Tuna</i>	13,50

Tempura, avocat, concombre, masago

Spicy Kamikaze, tempura, avocado, cucumber, masago

Californie de luxe 19,00

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 SC 10,00

Carottes, concombre, avocat, champignons

enokis, laitue, feuille de soya, vinaigrette maison

Carrot, cucumber, avocado, enoki mushrooms, lettuce,

soy paper, house sauce

Sushis spécialités

Specialty rolls

Sans riz de sushi / No sushi rice

Picasso 8 mcx 39.00

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

Larmes de joie 6 mcx 24.00

Thon, pétoncle, fraise, avocat, masago, tempura, feuille de soja

Tuna, scallop, strawberry, avocado, masago, tempura, soybean papper

Maki foie gras 4 mcx 42.00

Foie gras poêlé, tempura, poire pochée, oba, réduction soya et yuzu, feuille de riz

Tempura, poached pear, oba, soya and yuzu reduction, rice paper

Feuilles de nori / Nori sheet

South beach 8 mcx 26.00

Crevettes panko, saumon fumé, avocat, coriandre, sauce teriyaki, saumon aburi, aioli à la truffe, tempura et masago

Panko shrimp, smoked salmon, avocado, cilantro, teriyaki sauce, salmon aburi, truffle aioli, tempura, masago

Shiitakés truffés 6 mcx 16.00

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

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

Le Velvet 6 mcx 23.00

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

Feuilles de soya / Soya paper

Kani king 8 mcx 26.00

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 24.00

Crevette tempura, saumon, concombre, avocat, sauce soya au sésame

Shrimp tempura, salmon, cucumber, avocado, sesame soy sauce

Neptune 6 mcx 39.00

Queue de homard tempura et avocat, garni de tartare de thon

Lobster tail tempura and avocado, topped with tuna tartare

Volcan 6 mcx 24.00

Option sans gluten  +2

Pétoncles, tempura, mayo épicée et avocat, garniture de tartare de saumon avec tobiko et ikura

Scallop, tempura, spicy mayo and avocado topped with salmon tartare, tobiko and ikura

Hot kiss 8 mcx 35.00

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

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

Lobster roll 6 mcx 35.00

Pétoncle, crevette, massago et avocat garni de tartare de homard et mangue

Scallop, shrimp, massago and avocado with lobster mango tartar topping

Frits / Fried

Dragon eye 6 mcx 19.00

Thon blanc, saumon, tobiko, échalotes, carottes, sauce Wafu

Albacore, salmon, tobiko, shallots, carrot, wafu sauce

Sushi pizza 4 mcx 20.00

Galette de riz croustillante, saumon fumé, pétoncle, crabe épicé, concombre

Crispy rice cake, smoked salmon, scallop, spicy crab, cucumber



Végétarien
Vegetarian



Sans gluten
Gluten-free



Épicé
Spicy



Sushi cuit*
Cooked sushi*

* Peut contenir du caviar. / May contain caviar.