

Moriawases

Nigiri

Série de nigiris du chef  
Nigiri spread from the sushi chef  
6 mcx 24 12 mcx 48

Nigiri prestige

Série de nigiris prestiges du chef  
Prestigious nigiri spread from the sushi chef  
6 mcx 40 12 mcx 75

Maguro trilogi 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

Sauce ponzu, huile de shiso  
Salmon sashimi, ponzu sauce, shiso oil

- Saumon/Salmon 23
- Sérieole/Yellowtail 26

Makis 5 mcx

Kamikaze

Saumon épicé/Spicy salmon...11.50  
Thon épicé/Spicy tuna.....13.50  
Tempura, avocat, concombre, masago  
Tempura, avocado, cucumber, masago

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

Sushis à la carte



Nigiris et sashimis 2 mcx

| Nigiris | Sashimis |                                             |      |
|---------|----------|---------------------------------------------|------|
|         |          | Thon Tuna.....                              | 9.25 |
|         |          | Saumon Salmon.....                          | 8    |
|         |          | Saumon aburi Seared salmon .....            | 8.50 |
|         |          | Hamachi Sérieole/Yellowtail .....           | 9    |
|         |          | Unagi Anguille/Eel .....                    | 8.50 |
|         |          | Pétoncle Scallop .....                      | 9.50 |
|         |          | Pétoncle hotate aburi Scallop torched ..... | 9.50 |
|         |          | Ebi Crevette/Shrimp .....                   | 7    |
|         |          | Foie gras poêlé 60 g Seared foie gras ..... | 26   |
|         |          | Wagyu A5 20 g Bœuf wagyu/Wagyu beef .....   | 31   |

Gunkans 2 mcx

| Gunkans | Sashimis |                                                 |      |
|---------|----------|-------------------------------------------------|------|
|         |          | Ikura Œufs de saumon/Salmon roe .....           | 11   |
|         |          | Tobiko Flying fish roe .....                    | 8    |
|         |          | Uni Oursin/Sea urchin .....                     | PM   |
|         |          | Sake épicé Saumon épicé/Spicy salmon .....      | 8.50 |
|         |          | Maguro épicé Thon épicé/Spicy tuna .....        | 9.50 |
|         |          | Hotategai épicé Pétoncle épicé/Spicy scallop... | 9.50 |

Hosomakis 6 mcx

|  |                          |      |
|--|--------------------------|------|
|  | Thon Tuna.....           | 11   |
|  | Saumon Salmon.....       | 9    |
|  | Avocat Avocado .....     | 6.50 |
|  | Concombre Cucumber ..... | 6    |

Végétarien  
Vegetarian

Sans gluten  
Gluten-free

Épicé  
Spicy

Sushi cuit\*  
Cooked sushi\*

\* Peut contenir du caviar. / May contain caviar.

# 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*

**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*

## 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*

**Shiitakés truffés** 6 mcx..... **16** ☐  
Shiitakés marinés, avocat, concombre, aioli à la truffe, masago *arare*  
*Marinated shiitake mushrooms, avocado, cucumber, truffle aioli, masago arare*

**Le Velvet** 6 mcx ..... **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 ..... **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 ..... **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 ..... **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*

**Lobster roll** 6 mcx ..... **35** ☐  
Pétoncle, crevette, massago et avocat garni de tartare de homard et mangue  
*Scallop, shrimp, massago and avocado with lobster mango tartar topping*