

Table d'hôte du midi

29\$

2 services
Un plat par service
One dish per service

Entrées Appetizers

Soupe Miso

Tofu, algues, shiitake
Tofu, seaweed, shiitake mushrooms

Salade du chef

Salade mixte, vinaigrette maison
Mixed green salad, house dressing

Gyoza +2

Raviolis japonais au poulet ou végétarien (4) 
Japanese dumplings, chicken or vegetarian (4)

Crevettes Tempura +6

Crevettes au tempura, sauce tentsuyu
Tempura shrimps, tentsuyu dipping sauce

Bœuf Sashimi +7

Bœuf sashimi et shiitake, sauce ponzu
Beef sashimi and shiitake, ponzu sauce

Plat principal Main dish

Makis classique 12 mcx

Assortiment de makis classiques
Classic maki platter

Makis végétariens 14 mcx

Ensemble de makis végétariens
Vegetarian maki platter

Makis sans gluten 12 mcx

Ensemble de makis
Maki platter

Medley 14 mcx +9

Sélection de makis, nigiris et sashimis
Selection of maki, nigiri and sashimi

Sashimis 12 mcx +14

Plateau sashimi platter

Tartare de saumon 120g

Mangue, tobiko, avocat, oignons rouges,
sauce ponzu accompagné d'une salade maison
*Salmon tartar, mango, tobiko, avocado, red onion,
ponzu sauce served with house salad*

 Option sans gluten offerte
Gluten-free option available

Bol poké saumon, miel et sésame

Riz de sushi, avocat, concombre, radis, maïs,
oignon rouge mariné, tomate cerise, salade
*Salmon poke bowl with honey and sesame vinaigrette,
sushi rice, avocado, cucumber, radish, corn,
pickled red onion, cherry tomato, lettuce*

Bol poké tofu

Mayo épicée, riz de sushi, avocat,
concombre, radis, maïs, oignon rouge mariné,
tomate cerise, salade
*Tofu poke bowl, spicy mayo sushi rice, avocado, cucumber,
radish, corn, pickled red onion, cherry tomato, lettuce*

Teriyaki "Sizziling"

Servi sur plaque chauffante avec légumes et riz
Served on a hot plate with vegetables and rice
Poulet/Chicken **ou / or** Saumon/Salmon +2



Végétarien
Vegetarian



Sans gluten
Gluten-free