

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

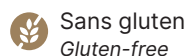
Riz de sushi, avocat, concombre, radis, maïs,
oignon rouge mariné, tomate cerise, salade
*Salmon poke bowl with honey and sesame vinaigrette,
sushi rice, avocado, cucumber, radish, corn,
pickled red onion, cherry tomato, lettuce*

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**



Sushis à la carte

Moriawases

Nigiri

6 mcx 24

12 mcx 48

Série de nigiris du chef

Nigiri spread from the sushi chef

Nigiri prestige

6 mcx 40

12 mcx 75

Série de nigiris prestiges du chef

Prestigious nigiri spread from the sushi chef

Maguro trilogi 6 mcx 35

Nigiri ou Sashimi. O-toro, chu-toro, akami
Nigiri or Sashimi. Premium selection of tuna cuts

Sashimi en folie

12 mcx 45

18 mcx 69

Assortiment de sashimis du chef

Sashimi assortment from the sushi chef

Nyu sashimi 6 mcx

Saumon/Salmon 23

Sériole/Yellowtail 26

Sauce ponzu, huile de shiso

Salmon sashimi, ponzu sauce, shiso oil

Hosomakis 6 mcx

Thon  Tuna 11.00

Saumon  Salmon 9.00

Avocat   Avocado 6.50

Concombre   Cucumber 6.00

Makis de spécialités Specialty rolls

Shiitakés truffés 6 mcx   16

Shiitakés marinés, avocat, concombre,
aïoli 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*

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*

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*

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*



Végétarien
Vegetarian



Sans gluten
Gluten-free



Épicé
Spicy



Sushi cuit*
Cooked sushi*

* Peut contenir du caviar. / May contain caviar.