

SOUPES ET SALADES / SOUPS & SALADS

Soupes / Soups

Miso	5\$
Sumashi aux fruits de mer	12\$

Salades / Salads

Kaiso	9\$
Salade aux fruits de mer	12\$
Salade maison	8\$
Edamame	5\$

ENTRÉES / APPETIZERS

Tartare au saumon 17\$

Saumon frais, sauce épicée, shiso tempura, ao nori, shichimi
Fresh salmon, spicy sauce, shiso tempura, ao nori, shichimi

Tartare au thon 20\$

Thon rouge, huile de sésame, sauce épicée, shichimi, échalotes, shiso tempura
Red tuna, sesame oil, spicy sauce, shichimi, shallots, shiso tempura

Tataki au thon 18\$

Thon grillé légèrement, caviar, mayonnaise au yuzu, oignon rouge, sauce soya sucrée, poireaux, concombre, dashi
Slightly grilled tuna, caviar, yuzu mayonnaise, red onion, sweet soya sauce, leeks, cucumber, dashi

Moules grillées 13\$

Bâtonnets de crabes, caviar, sauce épicée, sauce soya sucrée
Crab sticks, caviar, spicy sauce, sweet soya sauce

Takoyaki 8\$

Savoureuses boules de crêpe japonaise au pieuvre
Savory bites of Japanese octopus pancake

Agedashi tofu 9\$

Tofu légèrement enrobé d'une friture, garni de nori en juliennes et servi avec une sauce maison
Lightly crispy soft coated tofu topped with nori strips, served with house dashi sauce

Kaniage 16\$

Crabe à carapace molle frit de façon croustillante et servi avec notre sauce ponzu
Crispy, deep fried soft-shell crab with our ponzu dipping sauce

Pétoncles grillées 18\$

Pétoncles farcis de chair de crabe mélangée dans une sauce de mayonnaise épicée, le tout grillé et garni de jeunes pousses et de notre sauce soya sucrée
Grilled sweet scallops delicately stuffed with crab meat mixed with our spicy mayonnaise and topped with micro greens and a sweet soya sauce

Nasu Dengaku 10\$

Douces et onctueuses aubergines asiatiques farcies d'un mélange de fruits de mer, grillées et nappées d'une pâte miso sucrée
Soft and creamy asian eggplant stuffed with mixed seafood, broiled and drizzled with a sweet miso paste

Tempura 9\$

Délicieuse combinaison de crevettes et de légumes saisonniers frits dans une pâte à tempura
Delightful combination of shrimps and seasonal vegetables tempura

Gyoza au poulet 9\$

Authentiques raviolis japonais au poulet et chou émincés
Authentic Japanese dumplings mixed with minced chicken and cabbage

Gyoza aux crevettes 10\$

Authentiques raviolis japonais aux crevettes et chou émincés
Authentic Japanese dumplings mixed with minced shrimps and cabbage

Carpaccio sashimi 18\$

Poisson frais du jour, servi en fines tranches recouvertes de poireaux frits, le tout nappé d'une sauce soya aigre-douce tiède
Our fresh fish of the day, thinly sliced and gently topped with fried leek and finished off with a drizzle of warm sweet and our soya sauce

LES OMAKASE

THE OMAKASE

OMAKASE 5 SERVICES

2 ENTRÉES OMAKASES
2 OMAKASE APPETIZERS

OCHAZUKE SAIKO
SAIKO OCHAZUKE

SUSHI OMAKASE
SUSHI OMAKASE

DESSERT
DESSERT

85\$

OMAKASE DE NIGIRI

10 MORCEAUX DE NIGIRI (AU CHOIX DU CHEF)
10 PIECES OF NIGIRI (CHEF'S CHOICE)

45\$

PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

SUSHI / SUSHI

Chirashi 29\$

10 morceaux de sashimis frais tranchés finement servis sur un lit de riz assaisonné et accentué d'avocats
10 finely cut and incredibly fresh slices of sashimis served over a bed of seasoned rice, accented with avocados

Moriawase 32\$

Une variété de (8) nigiris et (4) makis sélectionnés par le chef
An excellent array of nigiris and makis arranged by our chef

Sashimi Lover 32\$

Une variété exquise de sashimis frais sélectionnés par le chef
An exquisite selection of cut and incredibly fresh sashimis arranged by our chef

Maki Mono 27\$

Un délicieux assortiment de 12 morceaux de makis enroulés
A delicious assortment of 12 pieces of makis rolled

GRILLADES SERVIES AVEC DU RIZ / GRILLED SERVED WITH RICE

Saumon Yaki 24\$

Saumon délicatement grillé et légèrement glacé d'une marinade au teriyaki
Delicately grilled salmon, glazed with a light teriyaki marinade

Boeuf Yaki 30\$

Succulentes lanières de surlonge de boeuf nappées d'une sauce aromatisée au soya
Succulent grilled sirloin strips glazed with our aromatic soya-mirin sauce

Poulet Yaki 22\$

Tendres lanières de poulet grillées et nappées d'une marinade authentique soya-mirin
Tender strips of grilled chicken brushed with our authentic soya-mirin marinade

SPÉCIALITÉ / SPECIALTY

Gindara Misozuke 30\$

Morue noire glacée avec une pâte miso sucrée et grillée à la perfection, le tout garni de gingembre mariné
Perfectly broiled black cod glazed with our unique sweet miso paste and garnished with pickled ginger