

# ENTRÉES & TAPAS

SOUPIES & SALADES

<b>MISO</b>	6.00
Bouillon à base dashi et de pâte de soya blanche et rouge, tofu mou, algues, champignons shité et oignon verts. Red and white soya bean paste with dashi broth, soft tofu, seaweed, shitake mushrooms and green onions.	
<b>SUMASHI</b>	11.00
Poissons et fruits de mer divers dans un bouillon clair au dashi. Fresh sh and seafood in clear Dashi sh broth.	
<b>MIKADO</b>	10.00
Mélange de laitue printanière, tomate, concombre, vinaigrette Mikado. Spring mixed salad served with tomatoes, cucumbers, with a Mikado vinaigrette.	
<b>KAISOU</b>	12.00
Salade d'algues et daikon, vinaigrette aux sésames. Seaweed salad & Daikon served with sesame dressing.	

FROIDS

<b>BOEUF TATAKI</b>	15.00
Boeuf Angus saisi légèrement puis tranché nement, daikon, oignons verts et sauce ponzu. Angus beef lightly seared, then thinly sliced with daikon, green onion and ponzu sauce.	
<b>HOTATE UME AE</b>	16.00
Pétoncles frais, pâte de prune, shiso, yuzu, mayonnaise japonaise. Fresh scallops, plum paste, shiso, yuzu, japonese mayonnaise.	
<b>TARTARE DE SAUMON</b>	15.00
Tartare de saumon, tobiko, mayonnaise épicée accompagné de croustilles. Salmon tartare, tobiko, spicy mayonnaise with crispy chips.	
<b>SUSHI PIZZA</b>	15.00
Saumon fumé et tartare de thon épicé sur galette croustillante de riz japonaise, crevette bonito. Japanese rice pizza topped with smoked salmon, spicy tuna tartare and bonito coated shrimp.	
<b>SHIROMI USUZUKURI</b>	15.00
Tranches de loup de mer frais et ponzu. Fresh sea bass served with ponzu.	
<b>THON ROYAL</b>	23.00
Thon rouge tranché style sashimi sur vermicelles croustillantes, tartare de thon épicé, sauce mayonnaise teriyaki épicée. Red tuna served sashimi style on crispy vermicelli, garnished with spicy tuna tartare, spicy mayonnaise teriyaki sauce.	
<b>TORO TATAKI</b>	32.00
Ventre du Thon légèrement saisi, garni d'une sauce teriyaki épicée, lit de riz croustillant et champignons. Lightly seared Tuna Belly, served with spicy teriyaki sauce, crispy rice bed and mushrooms.	

CHAUDS

<b>EDAMAME</b>	8.00
Fèves de soja, sel, poivre Soybean in pod, salt, pepper	
<b>IKA NO KARA-AGE</b>	14.00
Calmars frits avec sauce mayonnaise wasabi. Fried calamari with wasabi mayonnaise.	
<b>POULET KATSU</b>	25.00
Lanières de poitrine de poulet panées à la chapelure japonaise Panko, sauce katsu Panko fried chicken breast strips, katsu sauce	
<b>TOFU AGEDASHI</b>	9.00
Tofu frit croustillant avec daikon rapé, oignons verts, ocons de bonito et sauce tempura. Crispy deep-fried tofu with grated daikon, green onions and bonito akes served with hot tempura sauce.	
<b>TEMPURA</b>	16.00
Légumes et crevettes frits dans une panure fine. Vegetables and shrimps, fried in a light batter.	
<b>GYOZA</b>	13.00
Dumplings aux choix: Végétarien ou Crevette. Dumplings with choice of: Vegetarian or Shrimp.	
<b>YAKITORI</b>	10.00
Brochettes de poulet grillées, sauce teriyaki. Grilled chicken brochettes, teriyaki sauce.	
<b>CRABE À CARAPACE</b>	16.00
Crabe entier pané, sauce au gingembre. Fried soft shell crab, served with ginger dressing.	
<b>BAVETTE GRILLÉE</b>	21.00
Bavette grillée medium saignante, beurre de shiso, déposé sur un maki végétarien. Flank steak served with shiso butter on a vegetarian maki.	
<b>HARU MAKI</b>	10.00
Rouleaux Impériaux aux légumes, poulet et crevette. Vegetable, chicken and shrimp spring rolls.	
<b>MORUE NOIRE</b>	40.00
Marinée au Miso et rotie avec nouilles Soba. Miso-marinated black cod and soba noodles.	

# SUSHIS/ MAKIS

NIGIRI & SASHIMI

<b>MAGURO</b>	Thon rouge / Red tuna	8.00
<b>SYAKE</b>	Saumon Frais / Fresh Salmon	8.00
<b>AMA - EBI</b>	Crevette sucrée crue/ Raw sweet shrimp	12.00
<b>IKA</b>	Calmar/ Cuttlefish	6.50
<b>SHIROMI</b>	Loup de mer/ Sea bass	6.50
<b>SHIME - SABA</b>	Maquereau/ Mackerel	5.50
<b>ALBACORE</b>	Albacore	6.00
<b>HAMACHI</b>	Thon à queue jaune/ Yellow tail tuna	7.50
<b>HOKKIGAI</b>	Palourde/ Surf Clam	5.50
<b>TORO</b>	Ventre du thon/ Tuna belly	19.00
<b>ENGAWA</b>	Flet/ Flounder	9.50
<b>KANI</b>	Crabe/ Crab	9.50
<b>SAUMON FUMÉ</b>	Smoked Salmon	6.00
<b>TEMPURA SHISO</b>	Crevette tempura/ Shrimp tempura	9.50
<b>INARI</b>	Tofu mariné/ Marinated tofu	5.00
<b>EBI</b>	Crevette/ Shrimp	5.25
<b>UNAGI</b>	Anguille d'eau douce grillée/ Grilled fresh water eel	8.50

GUNKAN

<b>HOTATEGAI</b>	Pétoncle/ Scallop	7.50
<b>PETONCLE DYNAMITE</b>	Pétoncle épicée/ Spicy scallop	8.25
<b>THON DYNAMITE</b>	Thon épicé/ Spicy tuna	7.50
<b>IKURA</b>	Caviar de saumon/ Salmon caviar	8.00
<b>MASSAGO</b>	Caviar d'éperlant/ Smelt eggs	5.50
<b>TOBIKO</b>	Caviar de poisson volant/ Flying fish roe	6.75
<b>RISING SUN</b>	Hotategai, tobiko, oeuf de caille/ quail egg	7.25
<b>UNI</b>	Oursin/ Sea urchin	11.50

SPÉCIALITÉ MAKI

<b>CHARDONNAY (5)</b>	Saumon, mayonnaise, wasabi, raisin vert et avocat Salmon, mayonnaise, wasabi, green grape, and avocado	13.00
<b>NDG (5)</b>	Feuille de riz, thon dynamite, tempura, avocat, pomme verte, sauce épicée Rice paper, tuna dynamite, tempura, avocado, green apple, spicy sauce	12.00
<b>PARADISE (5)</b>	Crevettes grillées, asperge, massago, ail, sauce épicée Grilled shrimps, asparagus, massago, garlic, spicy sauce	13.00
<b>LONA (5)</b>	Feuille de miso, légumes tempura, teriyaki Miso paper, vegetables tempura, teriyaki	9.00
<b>MISS SAIGON (5)</b>	Feuille de riz, saumon, thon, mélange de crabe, crevette tempura Rice paper, salmon, tuna, crab mix, shrimp tempura	15.00
<b>LOBSTER ROLL (5)</b>	Crab cake frit avec homard, yuzu, teriyaki, mayo épicée Fried crab cake topped with Lobster, yuzu, teriyaki, spicy mayo	21.00

HOSOMAKI

<b>TEKKA (6) (épicé +.50)</b>	Thon/ Tuna	8.00
<b>SAUMON (6) (épicé +.50)</b>	Saumon/ Salmon	7.50
<b>NEIGI-HAMACHI (6) (épicé +.50)</b>	Hamachi et échalotte/ Hamachi and green onions	8.00
<b>KAPPA (6)</b>	Concombre/ Cucumber	5.00
<b>AVOCAT (6) (aj. caviar +1.50)</b>	Avocat/ Avocado	5.00
<b>PEAU DE SAUMON GRILLÉ (6)</b>	Grilled salmon skin	5.00
<b>UNA-KUY (6)</b>	Anguille grillée/ Grilled eel	8.50

FUTOMAKI

<b>KAMIKAZE (5)</b>	Poisson frais épicé, chapelure de tempura, concombre, laitue Spicy fresh fish, tempura flakes, cucumber, lettuce	9.00
<b>CALIFORNIE (5)</b>	Mélange de crabe, avocat, massago et concombre Crab mix, avocado, massago and cucumber	9.50
<b>TEMPURA</b>	Crevette tempura, concombre et sauce teriyaki Tempura shrimp, cucumber and teriyaki sauce	7.00
<b>TITANIC (5)</b>	Thon rouge, crevette tempura, avocat, concombre, laitue Red tuna, shrimp tempura, avocado, cucumber, lettuce	9.00
<b>LE COQ (5)</b>	Thon rouge, crevette tempura, avocat, concombre, laitue Red tuna, shrimp tempura, avocado, cucumber, lettuce	9.00