

# mikado

LAURIER  
MENU DE GROUPE

い  
ま  
し  
た  
ど  
う  
も  
あ  
り  
が  
や  
う  
ご  
ち  
わ

Qté/Amt.

SOUPES	<b>MISO SHIRU</b> Bouillon à base dashi et de pâte de soya blanche et rouge, tofu mou, algues, champignons shitaké et oignon verts Red and white soya bean paste with dashi broth, soft tofu, seaweed, shitake mushrooms and green onions	5	
	<b>SUMASHI</b> Poissons et fruits de mer divers dans un bouillon clair au dashi. Fresh fish and seafood in clear Dashi fish broth.	1 0	

SALADES	<b>MIKADO</b> Mélange de laitue printanière, tomate, concombre, vinaigrette Mikado. Spring mixed salad served with tomatoes, cucumbers, with a Mikado vinaigrette.	9	
	<b>KAISOU</b> Salade d'algues et daikon, vinaigrette aux sésames. Seaweed salad & Daikon served with sesame dressing.	1 0	

FROIDS	<b>BOEUF TATAKI</b> Boeuf Angus saisi légèrement puis tranché finement, daikon, oignons verts et sauce ponzu Angus beef lightly seared, then thinly sliced with daikon, green onion and ponzu sauce	1 4	
	<b>HOTATE UME AE</b> Pétoncles frais, pâte de prune, shiso, yuzu, mayonnaise japonais. Fresh scallops, plum paste, shiso, yuzu, japonese mayonnaise.	1 4	
	<b>TARTARE DE SAUMON</b> Tartare de saumon, tobiko, mayonnaise épicée accompagné de croustilles Salmon tartare, tobiko, spicy mayonnaise with crispy chips	1 4	
	<b>SUSHI PIZZA</b> 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.	1 4	
	<b>SHIROMI USUZUKURI</b> Tranches de loup de mer frais et ponzu Fresh sea bass served with ponzu	1 4	
	<b>THON ROYAL</b> Thon rouge saisi par friture, tranché style tataki sur vermicelles croustillants, garni de tartare de thon épicé et julienne de chip de poireau, sauce mayonnaise teriyaki épicée Red tuna seared by deep fry, cut tataki style on crispy vermicelly, garnished with spicy tuna tartar and leak julienne chips, spicey mayonnaise teriyaki sauce	2 2	

CHAUDS	<b>IKA NO KARA-AGE</b> Calmars frits avec sauce mayonnaise wasabi Fried calamari with wasabi mayonnaise	1 3	
	<b>POULET KATSU</b> Lanières de poitrine de poulet panées à la chapelure japonaise Panko, sauce Katsu Panko fried chicken breast strips with katsu sauce	1 4 / 2 4	
	<b>TEMPURA</b> Légumes et crevettes frits dans une panure fine Vegetables and shrimps, fried in a light batter	1 2 / 2 6	
	<b>GYOZA</b> Dumplings aux choix: Végétarien ou Crevette Dumplings with choice of: Vegetarian or Shrimp	1 0	
	<b>CRABE À CARAPACE</b> Crabe entier pané, sauce au gingembre Fried soft shell crab, served with ginger dressing	1 5	
	<b>BAVETTE GRILLÉE</b> Bavette grillée medium saignante, beurre de shiso, déposé sur un maki végétarien. Flank steak served with shiso butter on a vegetarian maki	1 9	
	<b>MORUE NOIRE</b> Marinée au Miso et rotie avec nouilles Soba Miso-marinated black cod and soba noodles	3 2	

## ASSORTIMENTS & PLATS PRINCIPAUX

<b>TERIYAKI</b> Mets grillés servis avec légumes sautés. Grilled dish served with sauted vegetables		<b>SASHIMI (20)</b> Assortiment de Sashimis Sashimi Assortment	37
<b>Végétarien / Vegetarian</b>	1 9	<b>NIGIRI MAKI (15   95)</b> Assortiment de Nigiri et Makis Nigiri and Maki assortment	27   135
<b>Poulet / Chicken</b>	2 3	<b>MAKI (15   95)</b> Assortiment de Makis Maki assortment	22   110
<b>Crevettes / Shrimps</b>	2 4	<b>SASHIMI, NIGIRI &amp; MAKI (17   100)</b> Assortiments de Sashimis, Nigiris et Makis Sashimi, Nigiri and Maki Assortment	30   150
<b>Saumon / Salmon</b>	2 6		
<b>Steak de Surlonge / Surlain Steak</b>	3 0		



MIKADO LAURIER  
MENU DE GROUPE