

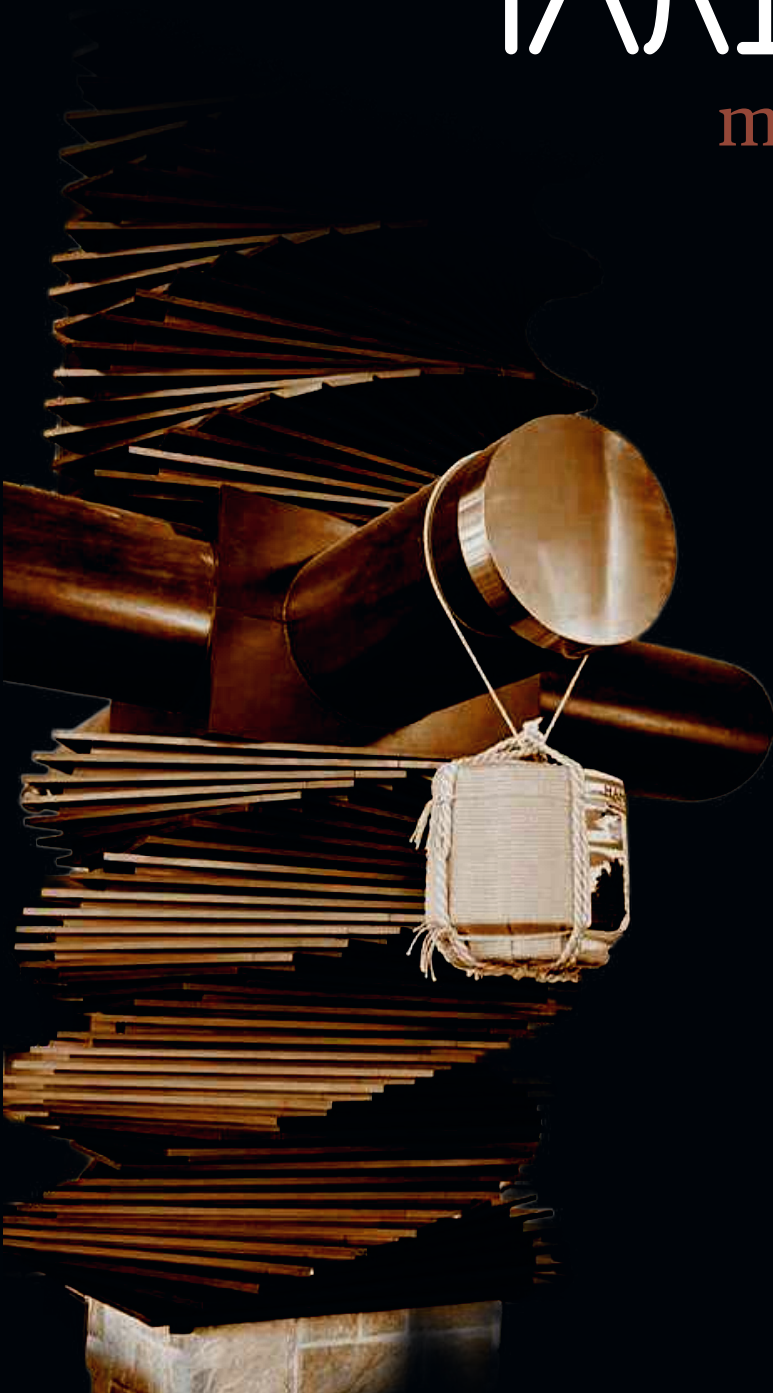


三笠

MIKASA
SUSHI BAR & YAKINIKU

YAKINIKU

menu





Il y a longtemps, au Japon début du XX siècle, inspirés par les traditions Coréennes du barbecue, les gens ont commencé à faire griller des morceaux de viande de la taille d'une bouchée sur des flammes nues, ce qui est devenu connu sous le nom de yakiniku.

Alors que l'arôme du bœuf grésillant et des sauces savoureuses emplissait l'air, les familles et les amis se rassemblaient autour de la table, partageant des histoires et des rires.

Chacun à son tour faisait griller ses morceaux préférés, créant ainsi une expérience chaleureuse et interactive.

Le yakiniku n'était pas seulement un repas, c'était une célébration de la convivialité. Aujourd'hui, son héritage perdure, apportant de la joie aux réunions où le grill devient le cœur de la connexion et des souvenirs délicieux.



Long ago in Japan during the early 20th century, inspired by Korean barbecue traditions, people began grilling bite-sized meats over open flames, this became known as yakiniku. As the aroma of sizzling beef and savory sauces filled the air, families and friends gathered around the table, sharing stories and laughter.

Each person took turns grilling their favorite cuts, creating a warm, interactive experience.

Yakiniku wasn't just a meal, it was a celebration of togetherness.

Today, its legacy lives on, bringing joy to gatherings where the grill becomes the heart of connection and delicious memories.



**Avis important: Veuillez informer votre serveur de toute allergie alimentaire avant de passer votre commande. Bien que nous prenions toutes les précautions nécessaires, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée.*

**Important notice: Please inform your server of any food allergies before ordering. While we take all precautions, we cannot guarantee the absence of cross-contamination*

SOUPE5 / SOUP5

Miso

6

Soupe traditionnelle japonaise aux fèves de soja et algues fraîches
Traditional Japanese soy bean soup with fresh seaweed

Miso aux fruits de mer / Seafood Miso

10

Soupe traditionnelle Japonaise aux fèves de soja avec saumon, pétoncles et crevettes
Traditional Japanese soy bean soup with salmon, scallop and shrimp

Sumashi

12

Consommé de fruits de mer, pétoncles, crevettes et saumon
Seafood broth with scallop, shrimp and salmon



SALADE5 / SALAD5

Salade du Jardin / Garden Salad

9

Laitue croquante, carotte, tomate et chou rouge, vinaigrette Mikasa
Crunchy lettuce, carrot, tomato, red cabbage, Mikasa dressing

Ebi Wakame

12

Salade d'algues avec crevettes et concombres, vinaigrette aux agrumes
Seaweed salad with shrimp, cucumber and citrus dressing

Salade de fruits de mer / Seafood Salad

17

Laitue croquante, goberge, saumon fumé et crevettes, vinaigrette Mikasa
Crunchy lettuce, crab stick, smoked salmon and shrimp, Mikasa dressing

Salade "Volcano"

20

Mélange de salade mixte, wakame, oshinko, concombre, carotte, tobiko, avocat, calmar grillé
Mix salad, wakame, oshinko, cucumber, carrot, tobiko, avocado, grilled squid

Salade de Homard / Lobster Salad

30

Mélange de salade mixte avec chair de homard et tobiko, garnie de carotte frites
Mix salad, lobster meat and tobiko, topped with fried carrot

Mix salad, lobster meat and tobiko, topped with fried carrot





ENTRÉES / STARTERS

Pétoncles Gratinées / Scallops au Gratin 9

Noix de Saint-Jacques tendres cuites dans une sauce miso crémeuse
Tender scallops baked in creamy miso sauce

Mikasa Tempura 18

Crevettes, calmars et légumes frits en tempura
Deep fried shrimp, squid and vegetables in tempura

Yasai Tempura 10

Assortiment de légumes frits en tempura
Deep fried assorted vegetables in tempura

Agedashi Tofu 10

Cubes de tofu frits, sauce tempura
Deep fried tofu cubes, tempura sauce

Crabe Mikasa 18

Crabe à carapace molle frit en tempura
Deep fried soft shell crab in tempura

Kara-Age 12

Poulet frit Japonais croustillant et juteux, mariné dans une sauce savoureuse
Crispy, juicy Japanese fried chicken with savory marinade

Harumaki 12

Rouleaux de Printemps Japonais frit aux crevettes et poulet
Fried Japanese Spring rolls rolls with shrimps and chicken

Ebi Shiitake 15

Champignons Shiitake farcis aux crevettes
Shiitake mushrooms stuffed with shrimps

Hamachi Kama 18

Collier de sériole grillé (partie la plus tendre du thon), sauce au citron épicée
Grilled yellow tail tuna collar tuna's most tender part, spicy lemon sauce

Foie Gras de Canard poêlé / Pan fried Duck Foie Gras 25

Foie gras riche et onctueux, saisi jusqu'à ce qu'il soit croustillant, fondant en bouche avec une saveur luxueuse et savoureuse
Rich, buttery foie gras seared crisp, melts with luxurious, savory decadence

"Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier." / "Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary."

ENTRÉES / STARTERS

Calmars frits / Fried Squid

18

Calmars croustillants à la Japonaise, tendres à l'intérieur, servis avec une sauce acidulée
Crispy Japanese-style calamari, tender inside, served with tangy dipping sauce

Calmars grillés / Grilled Squid

18

Servi avec sauce basilic
Served with basil sauce

Pétoncles grillés / Grilled Scallops

25

Servie avec sauce basilic
Served with basil sauce

Ebi Gyoza

15

Raviolis Japonais aux crevettes
Japanese shrimp dumplings



Gindara

25

Morue noire poêlé parfumée au miso
Pan fried black cod flavoured with miso

Edamame

8

Fèves de soya salées
Salted soybeans

Boeuf Sashimi / Beef Sashimi

16

Carpaccio de filet mignon de boeuf, sauce aux agrumes
Beef filet mignon carpaccio, citrus sauce

Huitres Fraîches / Fresh Oysters

19

Sauce au gingembre (6 mcx)
Ginger sauce 6pcs

Huitres Gratinées / Oysters au Gratin

10

Style Mikasa "Rockefeller" inspiré (2 mcx)
Mikasa style "Rockefeller" inspired 2 pcs

Ebi Tempura

15

Crevettes et légumes frits en tempura
Deep fried shrimp and vegetables in tempura

Thon ou Saumon Tataki / Tuna or Salmon Tataki

24/18

Tranches de thon/saumon grillées, salade mixte, sauce du Chef
Slices of grilled tuna salmon, mixte salad, Chef's sauce

Thon ou Saumon Katsu / Tuna or Salmon Katsu

24/18

Morceaux de thon/saumon légèrement pané tempura, servi avec 3 succulents sauce maison épicées
Pieces of tuna salmon lightly breaded temura served with 3 spicy homemade sauce



BOEUF WAGYU / WAGYU BEEF



Entrecôte / Ribeye (230gr - 8oz)

75

Riche, onctueux, tendre, juteux, marbré, savoureux, fondant en bouche
Rich, buttery, tender, juicy, marbled, savory, melt-in-mouth



Contre-filet / Striploin (230gr - 8oz)

61

Succulent, charnu, onctueux, juteux, ferme, riche en umami, gourmand
Succulent, beefy, smooth, juicy, firm, umami-rich, indulgent

"Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier." / "Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary."

BOEUF / BEEF AAA

Choix de marinade Sauce Shoyu ou Miso Blanc Marinade choices Shoyu sauce or White Miso



Côte de Boeuf “Kalbi” / “Kalbi” Prime Rib (140gr-5oz) 23

Doux, fumé, moelleux, juteux, savoureux, caramélisé, corsé
Sweet, smoky, chewy, juicy, savory, caramelized, bold

Steak de Hampe “Harami” / “Harami” Hanger Steak (140gr-5oz) 19

Riche en umami, tendre, juteux, grillé, savoureux, succulent
Umami-rich, tender, juicy, charred, beefy, succulent

Bavette d’Aloyau / Outside Skirt (140gr-5oz) 21

Corsé, moelleux, juteux, savoureux, copieux, grillé
Beefy, chewy, juicy, flavorful, hearty, charred



Doigts de Côtes / Rib Finger (140gr-5oz) 19

Riche, tendre, gras, savoureux, succulent, charnu
Rich, tender, fatty, savory, succulent, meaty

Boeuf Toro / Toro Beef (140gr - 5oz) 15

Gras, moelleux, riche, savoureux, juteux, robuste, succulent
Fatty, chewy, rich, flavorful, juicy, robust, succulent

Entrecôte / Ribeye (230gr - 8oz) 31
(sans sauce / no sauce)

Onctueux, juteux, marbré, tendre, riche, savoureux, gourmand
Buttery, juicy, marbled, tender, rich, savory, indulgent

Contre-filet / Striploin (230gr - 8oz) 25
(sans sauce / no sauce)

Juteux, ferme, savoureux, modérément tendre, riche en saveur
Juicy, firm, savory, moderately tender, rich flavor

Steak de Paleron / Top Blade Steak (140gr-5oz) 19
pre-marine - pre-marinated

Savoureux, tendre, juteux, maigre, charnu, onctueux
Flavorful, tender, juicy, lean, beefy, smooth



*Une première série d’accompagnements est servie pour deux personnes: kimchi, pousses de soja et purée de patates douces avec les viandes grillées.

*A first round of accompaniments is served for every two guests: kimchi, soy bean sprouts, and mashed sweet potatoes with the grill meats.

“Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier.” / “Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary.”

PORC / PORK

Poitrine de Porc / Pork Belly (140gr-5oz)

15

Savoureux, gras, croustillant, tendre, juteux, riche, gourmand
Savory, fatty, crispy, tender, juicy, rich, indulgent

Joue de Porc / Pork Jowl (140gr-5oz)

15

Onctueux, fumé, moelleux, succulent, salé,
croustillant, corsé
*Buttery, smoky, chewy, succulent, salty,
crisp, bold*



VOLAILLE / POULTRY

Poitrine de Poulet / Chicken Breast (140gr-5oz)

15

Doux, maigre, tendre, juteux, ferme, polyvalent
Mild, lean, tender, juicy, firm, versatile

Cuisse de Poulet / Chicken Thigh (140gr-5oz)

15

Riche, savoureux, juteux, tendre, succulent, gras, savoureux
Rich, savory, juicy, tender, succulent, fatty, flavorful

Magret de Canard / Duck Breast (140gr-5oz)

19

Riche, sauvage, tendre, juteux, ferme, savoureux,
onctueux
Rich, gamey, tender, juicy, firm, savory, smooth



"Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier." / "Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary."

*Une première série d'accompagnements est servie pour deux personnes: kimchi, pousses de soja et purée de patates douces avec les viandes grillées.
*A first round of accompaniments is served for every two guests: kimchi, soy bean sprouts, and mashed sweet potatoes with the grill meats.

FRUITS DE MER / SEAFOOD

Calmar / Squid

15

Fumé, moelleux, salé, tendre, carbonisé, savoureux, élastique
Smoky, chewy, briny, tender, charred, savory, springy

Crevettes au beurre à l'Ail / Garlic butter Shrimps

15

Fumé, aillé, juteux, tendre, savoureux, croustillant, addictif
Smoky, garlicky, juicy, tender, savory, crisp, addictive

Pétoncles au beurre à l'ail / Garlic butter Scallops

21

Onctueux, grillé, tendre, sucré, aillé, velouté, riche
Buttery, seared, tender, sweet, garlicky, silky, rich

Saumon au Miso / Miso Salmon

17

Riche en umami, feuilleté, caramélisé, moelleux, savoureux, beurré, fumé
Umami-rich, flaky, caramelized, moist, savory, buttery, smoky

Queue de Homard / Lobster Tail

24

Onctueux, riche en umami, tendre, fumé, sucré, succulent, croustillant (1 mc)
Buttery, umami-packed, tender, smoky, sweet, succulent, crisp (1 pc)



*Une première série d'accompagnements est servie pour deux personnes: kimchi, pousses de soja et purée de patates douces avec les viandes grillées.
*A first round of accompaniments is served for every two guests: kimchi, soy bean sprouts, and mashed sweet potatoes with the grill meats.

"Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier." / "Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary."

LÉGUMES POUR GRILLADE / VEGETABLES FOR GRILLING

Champignon au beurre /
Mushroom with butter

6

Maïs au beurre /
Corn with butter

6

Asperge /
Asparagus

7

Assortiment de Légumes /
Assorted Vegetables

10

Courgette, oignon, aubergine , pleurote de panicot
Zucchini, onion, eggplant, king oyster mushroom



À-CÔTÉS / SIDES

Yasai Itame

15

Sauté de légumes variés
Mixed Vegetable Stir-Fry

Riz frit au Crabe /
Crab Fried rice

20

Riz frit savoureux débordant de chair de crabe, tobiko et oignons verts, cuit à la perfection dans un wok pour un résultat doré et aromatique
Savory fried rice bursting with crab meat, tobiko and scallions in aromatic, golden wok-fried perfection

Riz Frit aux Fruits de Mer /
Seafood Fried Rice

17

Riz frit savoureux débordant de crevettes, calamars, bâtonnets de crabe, tobiko et oignons verts, cuit à la perfection dans un wok pour un résultat doré et aromatique
Savory fried rice bursting with shrimp, squid, crabstick, tobiko and scallions in aromatic, golden wok-fried perfection

Riz Frit à l'Ail / Garlic Fried Rice

15

Riz frit à l'ail parfumé, parfaitement doré, avec des morceaux croustillants et une riche saveur umami à chaque bouchée.
Fragrant garlic fried rice, perfectly golden, with crispy bits and rich umami in every bitedressing

"Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier" / "Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary"

ACCOMPAGNEMENTS /
ACCOMPANIMENTS

Kimchi	4
Pousse de Soja / Soybean Sprout	4
Purée de Patate Douce / Mashed Sweet Potato	4
Oi Muchim	4
Concombre mariné / <i>Marinated cucumber</i>	

BOISSONS EXCLUSIVES DE MIKASA /
MIKASA'S EXCLUSIVE BEVERAGES

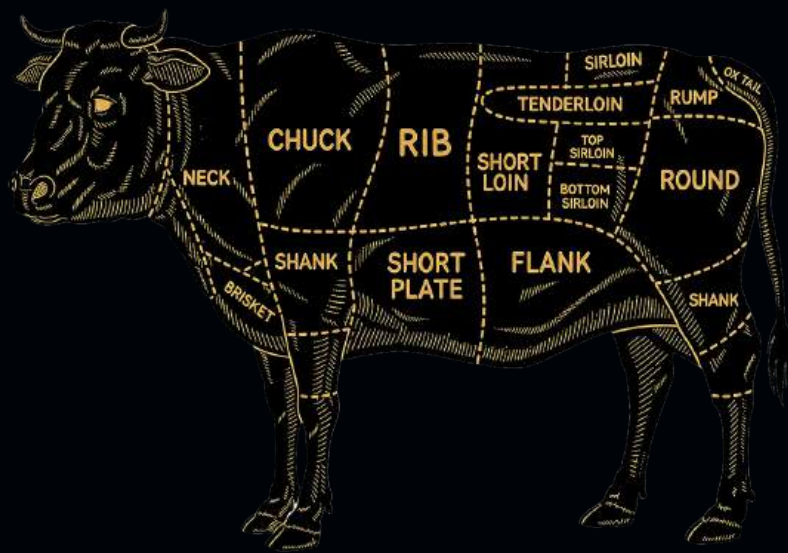
Nos boissons sont conçues pour rehausser les viandes grillées, en équilibrant des notes audacieuses, acidulées et savoureuses afin d’amplifier chaque bouchée fumée avec harmonie.
Our beverages are crafted to elevate grilled meats, balancing bold, tangy, and savory notes to amplify every smoky bite with harmony.

Saigon Mặn Mà	8
Limonade de citron salé, pêche <i>Salted lemon lemonade, peach</i>	
Sel & Passion	8
Granité de prune confit, fruit de la passion <i>Candied plum granita, passion fruit</i>	
Mơ Mát	8
Granité de prune confit, menthe fraîche <i>Candied plum granita, fresh mint</i>	



“Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier.”
“Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary.”

Chaque morceau
offre une expérience unique/
Discover Your Perfect Cut



Choisissez le Rib ou le Short Loin pour leur goût intense et leur beau persillage, le Tenderloin pour une tendreté exceptionnelle, ou le Sirloin pour un équilibre parfait entre saveur et finesse.
Pour un caractère plus profond et généreux, le Chuck et le Brisket restent des incontournables.



*“Every cut offers a unique experience.
Choose Rib or Short Loin for rich flavor and marbling, Tenderloin for exceptional tenderness, or Sirloin for
the perfect balance of flavor and leanness.
For deeper, more robust character, Chuck and Brisket are timeless favorites.*



MENU COMBINÉ

SET MEAL

Menu pour 2 personnes /

Set meal for 2 people

105

2 Soupes Miso

Côte de Boeuf “Kalbi” / “Kalbi” Prime Rib (140gr-5oz)

Steak de Hampe “Harami” / “Harami” Hanger Steak (140gr-5oz)

Doigts de Côtes / Rib Finger (140gr-5oz)

Poitrine de Poulet / Chicken Breast (140gr-5oz)

Champignon au beurre / Mushroom with butter

Assortiment de Légumes / Assorted Vegetables

Riz Frit à l’Ail / Garlic Fried Rice

Kimchi

Pousse de Soja / Soybean Sprout

Purée de Patate Douce / Mashed Sweet Potato

Menu pour 4 personnes /

Set meal for 4 people

210

4 Soupes Miso aux fruits de mer / Seafood Miso

Huitres Gratinées / Oysters au Gratin (4mcx / 4pcs)

Côte de Boeuf “Kalbi” / “Kalbi” Prime Rib (140gr-5oz)

Bavette d’Aloyau / Outside Skirt (140gr-5oz)

Doigts de Côtes / Rib Finger (140gr-5oz)

Contre-filet / Striploin (230gr-8oz)

Steak de Paleron / Top Blade Steak (140gr-5oz) (pré-mariné / pre-marinated)”

Poitrine de Porc / Pork Belly (140gr-5oz)

Crevettes au beurre à l’Ail / Garlic butter Shrimps

Champignon au beurre / Mushroom with butter

Maïs au beurre / Corn with butter

Assortiment de Légumes / Assorted Vegetables

Riz Frit à l’Ail / Garlic Fried Rice

2 Kimchi

2 Pousse de Soja / Soybean Sprout

2 Purée de Patate Douce / Mashed Sweet Potato

Menu pour 6 personnes / Set meal For 6 people

320

6 Soupes Sumashi
Calmars frits / Fried Squid
Thon Katsu / Tuna Katsu (6mcx / 6pcs)
Saumon Fondant (6mcx / 6pcs)
Côte de Boeuf "Kalbi" / "Kalbi" Prime Rib (140gr-5oz)
Steak de Hampe "Harami" / "Harami" Hanger Steak (140gr-5oz)
Doigts de Côtes / Rib Finger (140gr-5oz)
Boeuf Toro / Toro Beef (140gr-5oz)
Entrecôte / Ribeye (230gr-8oz) (sans sauce / no sauce)
Steak de Paleron / Top Blade Steak (140gr-5oz) (pré-mariné / pre-marinated)"
Joue de Porc / Pork Jowl (140gr-5oz)
Magret de Canard / Duck Breast (140gr-5oz)
Calmar / Squid
Crevettes au beurre à l'Ail / Garlic butter Shrimps
Champignon au beurre / Mushroom with butter
Maïs au beurre / Corn with butter
Asperge / Asparagus
Assortiment de Légumes / Assorted Vegetables
2 Riz Frit aux Fruits de Mer / Seafood Fried Rice
3 Kimchi
3 Pousse de Soja / Soybean Sprout
3 Purée de Patate Douce / Mashed Sweet Potato

Menu PREMIUM pour 2 personnes / PREMIUM Set meal For 2 people

180

2 Soupes Sumashi
Gindara
Saumon Fondant (6mcx / 6pcs)
Wagyu Contre-filet / Wagyu Striploin (230gr-8oz)
Côte de Boeuf "Kalbi" / "Kalbi" Prime Rib (140gr-5oz)
Magret de Canard / Duck Breast (140gr-5oz)
Pétoncles au beurre à l'ail / Garlic butter Scallops
Champignon au beurre / Mushroom with butter
Asperge / Asparagus
Riz Frit aux Fruits de Mer / Seafood Fried Rice
Kimchi
Pousse de Soja / Soybean Sprout
Purée de Patate Douce / Mashed Sweet Potato



"Les photos sont fournies à titre indicatif uniquement. La présentation réelle peut varier." / "Photos are for illustrative purposes only. Actual presentation may vary."

ボ
ウ
エ
フ
/
ボ
ウ
エ
フ



GYŪ MATSURI

Assiette Festival du boeuf /
Beef Festival Platter

Côte de Boeuf “Kalbi” / “Kalbi” Prime Rib (140gr-5oz)
Steak de Hampe “Harami” / “Harami” Hanger Steak (140gr-5oz)
Doigts de Côtes / Rib Finger (140gr-5oz)
Contre-filet / Striploin (230gr-8oz)
Steak de Paleron (pré-mariné)/ Top Blade Steak (pre-marinated)
(140gr-5oz)



175 Promenade du Centropolis Laval, QC, Canada, H7T-0B3
+1 450-681-3338
info@mikasasushibar.ca
mikasasushibar.ca