

BAR MOTTO

temaki roulé à la main

ENSEMBLES / SETS	3 TEMAKI / 3 HANDROLLS	Saumon / Thon blanc (albacore) / Crabe cuit <i>Salmon / White Tuna / Baked Crab</i>	\$25	☐
	4 TEMAKI / 4 HANDROLLS	Saumon / Thon Rouge / Crevettes épicées / Hamachi <i>Salmon / Bluefin Tuna / Spicy Shrimp / Hamachi</i>	\$36	☐
	5 TEMAKI / 5 HANDROLLS	Negitoro / Hamachi / Saumon / Crabe cuit / Pétoncle d'Hokkaido <i>Negitoro / Hamachi / Salmon / Baked Crab / Hokkaido Scallop</i>	\$49	☐
	CHIRASHI	Saumon / Thon / Hamachi / Hokkaido Pétoncle / Enoki <i>Salmon / Bluefin Tuna / Hamachi / Hokkaido Scallop / Enoki</i>	\$36	☐
	DON MALKA	Toro / Chutoro / Akami <i>Ajouter uni & caviar / Add Uni & Caviar +\$14</i>	\$42	☐

TEMAKI / HANDROLLS				
Avocat / Avocado	\$6	☐	Crevettes épicées / Spicy Shrimp	\$12 ☐
miettes de tempura, huile de truffe, purée avocat <i>yuzu tempura bits, yuzu, truffle oil avocado mash</i>			miettes de tempura, mayo épicée <i>tempura bits, spicy mayo</i>	
Homard / Lobster	\$13	☐	Enoki	\$7 ☐
salade de homard, tobiko au yuzu, relish pomme-piment <i>lobster salad, yuzu tobiko, apple-chili relish</i>			glacage sésame-soja, piment à l'ail <i>sesame-soy glaze, chilli garlic</i>	
Saumon biologique / Organic Salmon	\$8	☐	Thon rouge / Bluefin Tuna	\$10 ☐
bubu arare, wasabi mayo, ponzu jello, green onion			oignons verts / <i>green onions</i>	
Negitoro	\$12	☐	Dorade / Sea Bream	\$9 ☐
sauce soja nikiri, oignons verts / <i>nikiri soy, green onions</i>			sauce soja au yuzu, shiso / <i>yuzu soy, shiso</i>	
Albacore	\$9	☐	Concombre / Cucumber	\$7 ☐
ponzu, relish gingembre-ciboule / <i>ponzu, ginger-scallion relish</i>			sesame	
Hamachi	\$10	☐	Pétoncles d'Hokkaido / Hokkaido Scallops	\$12 ☐
jalapeño, aioli au yuzu, tobiko / <i>jalapeño, yuzu aioli, tobiko</i>			aioli au yuzu, tobiko au yuzu / <i>yuzu aioli, yuzu tobiko</i>	
Crabe cuit / Baked Crab	\$10	☐	Tamago (omelette japonaise sucrée) / Tamago	\$7 ☐
beurre, crabe, mayo épicée, sésame / <i>butter, crab, spicy mayo, sesame</i>			omelette japonaise sucrée / <i>japanese sweet omelet</i>	

CRUDOS				
Albacore (crudo) / Albacore Crudo	\$18	☐	Chutoro (crudo) / Chutoro Crudo	\$22 ☐
vinaigrette yuzu-jalapeño, relish gingembre-ciboule, huile de coriandre <i>yuzu-jalapeño dressing, ginger-scallion relish, cilantro oil</i>			vinaigrette fruit de a passion, salsa de mangue <i>passion fruit dressing, mango salsa</i>	
Hamachi (crudo) / Hamachi Crudo	\$16	☐	Thon rouge (crudo) / Bluefin Tuna Crudo	\$20 ☐
sauce soja au yuzu, jalapeño, coriandre / <i>yuzu soy, jalapeño, cilantro</i>			relish de wasabi, oignons verts <i>wasabi relish, green onions</i>	
Tataki de saumon / Salmon Tataki	\$14	☐	Spécial du jour / Daily Special	M.P ☐
ponzu truffe-yuzu, bubu arare			demandez à votre serveur (P.M.) / <i>ask your server</i>	

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS / SALADS & SIDES				
Haricots verts / Green Beans	\$10	☐	Soupe miso / Miso Soup	\$6 ☐
avec tahini miso de cajou, ponzu / <i>with cashew miso tahini, ponzu</i>			champignon, tofu <i>algues et oignons verts / seaweed & green onions</i>	
Salade asiatique / Asian Slaw	\$10	☐	Ponzu Chilli Garlic	\$3 ☐
papaye verte, menthe, jalapeño, poivron, mangue <i>green papaya, mint, jalapeño, bell pepper, mango</i>			agrumes, chilli flakes et garlic <i>citrus, chilli flakes, and garlic</i>	
Salade miso César épicée / Spicy miso Caesar	\$15	☐	Ponzu Truffle Ko-shu	\$3 ☐
vinaigrette miso wasabi, sucrine, nori, sesame <i>wasabi miso cesar dressing, little gem, nori, sesame</i>			agrumes, truffes et yuzu épicé <i>citrus, truffle, and spicy yuzu</i>	
Salade de concombre / Cucumber Salad	\$10	☐	Mayo Épicée / Spicy Mayo	\$3 ☐
sauce soja & vinaigre / soy, vinegare			supplément / <i>add-on</i>	



BAR MOTTO

temaki roulé à la main

NIGIRI & CRISPY* 2 pièces *avec riz nature ou croustillant au choix with choice of regular or crispy rice	Saumon / Salmon\$8	Crevette Sucrée / Sweet Shrimp\$12	Uni / Oursin\$30
	Hamachi\$10	Pétoncle / Scallop (Hokkaido)\$13	Chef Selection Premium Nigiri
	Dorade / Sea Bream\$10	Toro\$14	
	Thon / Tuna\$12	Wagyu (Hokkaido)\$30	

SWEETS			
Mochi glacé / Mochi Ice Cream		Gâteau au fromage double matcha	
2 unités / 2 units	\$8	Double Matcha Cheesecake	\$15
Amoureux du Yuzu		Fondant au chocolat	
Yuzu Lover	\$14	Chocolate Fondant	\$12

DRINKS

COCKTAILS SIGNATURE / SIGNATURE COCKTAILS

Bonzai / \$19 / téquila, chartreuse, purée d'edamame, calpico, blanc d'oeuf
tequila, chartreuse, edamame puree, calpico, egg white

Chidori / \$19 / téquila, cointreau, spiruline bleu, coconut, miel
tequila, cointreau, blue spirulina, coconut, honey

Momotto / \$21 / vodka, momo peach, red bull, pêche blanche, yuzu
vodka, momo peach, red bull, white peach, yuzu

Kuma / \$19 / vodka, umeshu, fruit de la passion, shiso
vodka, umeshu, passionfruit, shiso

COCKTAILS CLASSIQUE / CLASSIC COCKTAILS

Dirty Martini / \$19 / vodka, dry vermouht, green olives

Espresso Martini / \$19 / vodka, kahlua, espresso

Margarita / \$19 / tequila, cointreau, lime

Amaretto Sour / \$17 / disaronno, lime, blanc d'oeuf, bitter
disaronno, lime, egg white, bitters

Tokyo Mule / \$18 / vodka, sake, yuzu, biere au gingembre
vodka, sake, yuzu, ginger beer

Highball / \$21 / whisky japonais, soda, bitter pamplemousse
japanese whisky, soda, grapefruit bitters

MOCKTAILS / MOCKTAILS

Tsukuyomi / \$12 / calpico, shiso, yuzu

Senzu / \$13 / matcha, melon calpico, purée edamame

Ryoga / \$14 / noroi esprit des caraïbes, mangue, cannelle



SANS ALCOOL / NON ALCOHOLIC

Coke, Coke diète / \$4

Calpico / \$7

Ramune Soda / \$7

Red Bull / \$7

Bière au gingembre / \$7

Btl. Eau pétillante / \$5

Btl. Eau plate Evian / \$12

Eau de coco / \$7

BIÈRE / BEER

Asahi Super Dry Fut / Verre \$9 | Pinte \$11

Asahi Super Dry / 500ml (can) / \$10

Asahi Super Dry 0% / \$8

Hitachino Dai Dai Ale / \$15

Hitachino Red Ale 330ml / 15\$

Hitachino White Ale 330ml / \$15