

Nos Soupes

- 278 - SOUPE MISO \$4⁹⁰
Soupe traditionnelle japonaise à la pâte de soya avec tofu, champignons, algues et échalotes émincées
- 277 - MISO AUX FRUITS DE MER \$8²⁰
Soupe miso garnie de fruits de mer (pétoncles, crevettes, goberge)
- 276 - SOUPE ÉPICÉE AU POULET \$8⁵⁰
Soupe épicée et citronnée, vermicelles japonais, échalotes émincées
- 275 - SOUPE ÉPICÉE AUX FRUITS DE MER \$9⁷⁰
Soupe épicée et citronnée, champignons, vermicelles japonais, échalotes émincées, crevettes, pétoncles, goberge

Nos Salades

- 273 - SALADE VERTE \$4⁹⁵
Feuille de romaine, concombre et carottes arrosées d'une sauce maison
- 272 - EDAMAME \$7⁷⁰
Fève de soya
- 271 - SALADE AUX ALGUES \$9²⁵
Algues fraîches marinées, carottes et concombres émincés, le tout arrosé d'une sauce citronnée
- 270 - SALADE AUX AVOCAT \$9⁹⁵
Salade saisonnière, avocat, noix et fruits secs
- 269 - SALADE TROUVAILLE HOMARD/LOBSTER \$14⁵⁰
Salade mesclun accompagnée de mangue, tomates et pamplemousse, nappée d'une sauce crémeuse au basilic
- 268 - SALADE TROUVAILLE PÉTONCLES MARINÉS GRILLÉS \$14⁵⁰
Salade mesclun accompagnée de mangue, tomates et pamplemousse, nappée d'une sauce crémeuse au basilic

Nos Entrées OUR APPETIZERS

- 267 - HARUMAKI [2 mcx/pcs] \$7³⁰
Rouleaux frits servis avec une sauce soya et gingembre
- 260 - GYOZA/DUMPLINGS VÉGÉTARIENS (6 mcx/pcs) \$9³⁵
Succulents raviolis servis avec une sauce parfumée au gingembre
- 259 - GYOZA/DUMPLINGS POULET (5 mcx/pcs) \$9⁹⁵
Succulents raviolis servis avec une sauce parfumée au gingembre
- 258 - CROQUETTES DE POULET KATSU \$12⁵⁵
Morceaux croustillants de poulet panés servis avec une sauce crémeuse
- 257 - TEMPURA VÉGÉ \$10²⁵
Succulent plat de légumes frais panés servis avec une sauce parfumée au gingembre
- 256 - TEMPURA DE CREVETTES ET LÉGUMES \$14⁵⁰
Crevettes et légumes panés servis avec une sauce parfumée au gingembre
- 255 - TATAKI AU SAUMON \$25⁰⁰
Saumon mariné, légèrement grillé, coupé en tranches, servi avec sauce tataki et mesclun
- 254 - TATAKI AU THON \$27⁰⁰
Thon légèrement grillé, coupé en tranches, servi avec sauce tataki et mesclun
- 253 - TEMPURA AU HOMARD \$13⁵⁰
Homard avec pommes en julienne enroulées dans une algue de mer et crêpe, sauce mayonnaise japonaise
- 252 - TEMPURA AU CRABE \$12⁷⁵
Crabe avec pommes en julienne enroulées dans une algue de mer et crêpe, sauce mayonnaise japonaise

ENTRÉES FROIDES

- 251 - SASHIMI NOUVEAU STYLE THON \$20⁷⁵
Thon en tranches finement émincées, servi avec sauce citronnée
- 250 - SASHIMI NOUVEAU STYLE SAUMON \$19⁷⁵
Saumon de l'Atlantique en tranches finement émincées, servi avec sauce citronnée
- 249 - ROULEAUX GEISHA THON \$13⁹⁵
Mélange de salade printanière et flocons de tempura enroulés dans une galette de riz avec votre garniture, servi avec sauce citronnée
- 248 - ROULEAUX GEISHA SAUMON \$13⁹⁵
Mélange de salade printanière et flocons de tempura enroulés dans une galette de riz avec votre garniture, servi avec sauce citronnée
- 347 - ROULEAUX GEISHA HOMARD \$13⁹⁵
Mélange de salade printanière et flocons de tempura enroulés dans une galette de riz avec votre garniture, servi avec sauce citronnée
- 346 - ROULEAUX GEISHA CRABE DES NEIGES \$13⁹⁵
Mélange de salade printanière et flocons de tempura enroulés dans une galette de riz avec votre garniture, servi avec sauce citronnée

MAKI CORNET

[5 mcx/pcs - 1 cornet/handroll]

176 - SIRÈNE	🌀 \$10 ²⁵
Peau de saumon grillée, légumes japonais, goberge, échalote, concombre, massago	
175 - 9-1-1	\$10 ⁵⁰
Saumon très épicé, pâte de tempura, échalote, massago, laitue	
174 - SAUMON ÉPICÉ	🌀 \$11 ²⁵
Saumon, massago, échalote, sauce épicée	
173 - THON ÉPICÉ	🌀 \$11 ⁷⁵
Thon, échalote, massago, sauce épicée	
172 - CREVETTE ÉPICÉE	\$10 ²⁵
Crevette tempura, laitue, mayonnaise épicée	
171 - DYNAMITE	\$10 ⁵⁰
Crevette tempura, avocat, concombre, massago, sauce épicée	
170 - KAMIKAZE SAUMON	\$10 ⁵⁰
Saumon, pâte de tempura, avocat, sauce épicée, massago, échalote	
169 - TOKYO	\$10 ⁷⁵
Crevettes, avocat, concombre, massago, mayonnaise japonaise	
168 - MONTRÉAL	\$10 ⁵⁰
Goberge, massago, concombre, ananas, sauce	
167 - CALIFORNIEN	\$10 ⁵⁰
Goberge, avocat, massago, concombre, omelette, sauce	
166 - HAWAII	\$9 ⁷⁵
Ebi, mangue, salade, avocat, mayonnaise du chef	
165 - KARA-AGE	\$10 ⁷⁵
Poulet frit, goberge, omelette, concombre, sauce	
160 - PHILADELPHIA	🌀 \$10 ⁷⁵
Saumon fumé, fromage à la crème, concombre, avocat, tomate, olive, échalote	
159 - LA PERLE D'ORIENT	\$10 ⁵⁰
Pétoncle frit, échalote frite, tobiko, goberge, avocat, sauce au basilic	
158 - BOMBAY	\$9 ⁷⁵
Riz mariné au cari, saumon, crevette tempura, échalote tempura, avocat, tobiko	
157 - ALASKA	\$9 ²⁵
Crabe, goberge, concombre, laitue, mayonnaise du chef	
156 - SPIDER	\$13 ⁹⁵
Crabe à carapace molle, avocat, tobiko, omelette japonaise, flocons de bonite, sauce	
155 - ARC-EN-CIEL	🌀 \$15 ²⁵
Thon épicé, échalote, saumon, poisson blanc, avocat	
151 - KAMIKAZE THON	\$11 ⁵⁰
Thon, pâte de tempura, avocat, sauce épicée, massago, échalote	
150 - PRINTEMPS	\$14 ²⁵
Galette de riz, caviar, thon rouge, saumon, crevette tempura, goberge, sauce du chef, servi avec sauce citronnée	
149 - ÉTÉ	\$13 ⁷⁵
Feuille de concombre, thon, saumon, goberge, tobiko, sauce citronnée	
148 - AUTOMNE	\$11 ⁵⁰
Homard émincé ou crabe émincé, caviar, avocat, concombre, sauce, échalote, pâte de tempura	
147 - HIVER	\$11 ²⁵
Saumon, concombre, avocat, tobiko, pâte de tempura, échalote, sauce, crêpe mince	





Plats Principaux

Main Dishes

- 247 - GENERAL THAI \$25⁸⁰
Cubes de poulet croustillants et légumes sautés avec sauce aigre-douce, servi avec riz
- 246 - GENERAL THAI VEGE \$24²⁰
Cubes de tofu croustillants et légumes sautés avec sauce aigre-douce, servi avec riz
- 245 - PAD THAÏ VÉGÉ \$23⁷⁰
Nouilles et légumes sautés avec œuf et sauce thaï
- 244 - PAD THAÏ POULET \$24⁷⁵
Nouilles et légumes sautés avec œuf et sauce thaï
- 243 - PAD THAÏ CREVETTES \$24⁹⁰
Nouilles et légumes sautés avec œuf et sauce thaï
- 242 - TERIYAKI POULET \$25⁵⁰
Plat chaud constitué d'un lit de fèves germées, carottes et brocoli sautés, servis avec du riz à lavapeur
- 240 - TERIYAKI SAUMON \$26⁷⁰
Plat chaud constitué d'un lit de fèves germées, carottes et brocoli sautés, servis avec du riz à lavapeur
- 239 - TERIYAKI CREVETTES \$26⁷⁰
Plat chaud constitué d'un lit de fèves germées, carottes et brocoli sautés, servis avec du riz à lavapeur

NOS GRILLADES

Our Grilled
Servi avec soupe ou salade, rouleau impérial et riz
Served with soup or salad, imperial roll and rice

- 238 - POULET GRILLÉ \$24⁹⁵
Grilled chicken
- 237 - BOEUF GRILLE \$26⁹⁵
- 236 - BROCHETTES DE CREVETTES GRILLÉES \$24⁹⁵
Grilled shrimp skewers
- 229 - POULET ET CREVETTES GRILLÉS \$26⁹⁵
Grilled Chicken and Shrimps Skewers
- 226 - NID D'AMOUR POULET/CHICKEN \$24⁹⁵
Nouilles croustillantes sautées avec légumes
- 225 - NID D'AMOUR CREVETTES/SHRIMPS \$25⁹⁵
Nouilles croustillantes sautées avec légumes

PLATS TEMPURA

TEMPURA MEALS Servi avec du riz à la vapeur

- 218 - CREVETTES TEMPURA \$29⁰⁰
Crevettes et légumes panés servis avec une sauce parfumée au gingembre
- 217 - TEMPURA VÉGÉ \$26⁰⁰
Légumes assortis panés servis avec une sauce parfumée au gingembre

POKE BOWLS

- 216 - VÉGÉ \$22⁵⁰
Edamame, mangue, avocat, salade mixte, riz
Algue marine flocons d'algues, tofu et légumes grillés
- 215 - SAUMON \$25⁵⁰
Saumon, edamame, mangue, avocat, salade mixte, riz, algues marinées, tobiko, flocons d'algues, sauce épicée
- 214 - THON \$27⁵⁰
Thon, edamame, quinoa, avocat, concombre, tobiko, riz, algues marinées, sauce royale

COMBINAISONS DE LUXE

Toutes les combinaisons de luxe sont accompagnées d'une soupe miso ou d'une salade verte. All deluxe combinations are accompanied with either miso soup or green salad

224 - JARDIN VÉGÉ [15 mcx/pcs] 5 mcx nigiri végété, 10 mcx maki végété	\$30 ⁰⁰
223 - SASHIMI DE LUXE 2 mcx saumon, 2 mcx thon, 1 portion caviar de saumon, 2 mcx palourde surf, 2 mcx thon à queue jaune, 1 spécialité du chef	\$40 ⁰⁰
222 - MAKI DE LUXE [17 mcx/pcs] 6 mcx maki spécialité du chef, 5 mcx maki, 6 pcs hosomaki	\$36 ⁰⁰
221 - SUSHI DE LUXE [15 mcx/pcs] 4 mcx nigiri, 5 mcx maki, 6 mcx maki spécialité du chef	\$39 ⁰⁰
220 - BENTO DE LUXE 3 mcx nigiri, 6 mcx maki spécialité du chef, teriyaki de saumon, tempura de crevette et végété	\$41 ⁰⁰
219 - DOUBLE [28 mcx/pcs] 4 mcx sashimi, 6 mcx nigiri, 12 mcx maki spécialité du chef, 6 pcs hosomaki 6 pcs hosomaki	\$70 ⁰⁰

NIGIRI - [2 mcx/pcs]

131- MAGURO THON	\$9 ⁷⁵	120- EBI TEMPURA	\$8 ²⁵
130- THON À LA CAJUN	\$8 ⁰⁰	119- EBI \$6.50	\$6 ⁵⁰
129- HAMACHI	\$7 ⁷⁵	118- TAMAGO	\$5 ⁷⁵
128- HAMACHI ÉPICÉ	\$7 ⁷⁵	116- KANIKAMA	\$5 ⁹⁵
127- SAKE	\$7 ⁰⁰	115- INARI	\$5 ⁷⁵
126- KUNSEI SAKE	\$6 ⁷⁵	114- IKURA	\$7 ⁷⁵
125- IZUMIDAI	\$6 ²⁵	113- TOBIKO	\$6 ⁵⁰
124- TAKO	\$6 ⁷⁵	112- MASSAGO	\$6 ²⁵
123- IKA	\$6 ²⁵	111- PÉTONCLE ÉPICÉ	\$8 ²⁵
122- HOTATE	\$8 ⁷⁵	110- PÉTONCLE À LA CRÈME	\$8 ²⁵
121- UNAGI	\$8 ⁰⁰		



SASHIMI [3 mcx/pcs]

331- MAGURO THON	\$9 ⁹⁵	320- EBI TEMPURA	\$8 ⁴⁵
330- THON À LA CAJUN	\$9 ⁷⁰	319- EBI	\$6 ⁹⁰
329- HAMACHI	\$9 ⁹⁵	318- TAMAGO	\$6 ¹⁵
328- HAMACHI ÉPICÉ	\$8 ⁹⁵	316- KANIKAMA	\$6 ¹⁵
327- SAKE	\$9 ²⁰	315- INARI	\$6 ⁹⁵
326- KUNSEI SAKE	\$7 ⁹⁵	314- IKURA	\$8 ¹⁵
325- IZUMIDAI	\$6 ⁹⁵	313- TOBIKO	\$6 ⁷⁰
324- TAKO	\$7 ⁴⁵	312- MASSAGO	\$6 ⁷⁵
323- IKA	\$6 ⁴⁵	311- PÉTONCLE ÉPICÉ	\$8 ⁷⁵
322- HOTATE	\$10 ¹⁵	310- PÉTONCLE À LA CRÈME	\$8 ⁷⁵
321- UNAGI	\$8 ²⁰		

SPÉCIALITÉS DU CHEF

213 - MAGICIEN D'OR [6 mcx/pcs]	\$16 ⁹⁵
Thon, anguille fume, avocat, concombre, tempura, feuille de menthe japonaise, feuille de soya, servi avec sauce du chef	
212 - MONT FUJI [1 portion]	\$20 ⁹⁵
Tartare au saumon, goberge, tobiko, riz, sauce épicée	
211 - TRILOGIE [3 mcx/pcs]	\$18 ⁹⁵
Saumon, thon, pétoncle, caviar, pomme, mangue, fraise, feuille de shiso panée	
210 - BLUE NOTE [6 mcx/pcs]	\$14 ⁹⁵
Feuille de soya, thon, tempura, massago, miel, concombre, avocat, mangue, sauce à la mangue, servi avec sauce du chef	
200 - SAKURA [1 portion]	\$23 ⁵⁰
Mélange de crabe et tempura, pétoncles marinés et légèrement grillés, tobiko, salades mixtes, servi avec sauce basilic	
199 - MME BUTTERFLY [5 mcx/pcs]	\$16 ⁷⁵
Riz croustillant, saumon grille, échalote panée, salade mixte, ananas, goberge, concombre, tobiko, servi avec sauce du chef	
198 - ARC DE TRIOMPHE [6 mcx/pcs]	\$18 ⁵⁰
Galette de riz, pate de tempura, massago, tobiko, goberge, sauce epic, thon, saumon, servi avec sauce citronnée	
197 - PARADIS [6 mcx/pcs]	\$16 ⁵⁰
Feuille de soya, crevette tempura, échalote panée, avocat, goberge, sauce du chef, thon, servi avec sauce épicée	
196 - NUAGE HOMARD/LOBSTER [5 mcx/pcs]	\$17 ⁰⁰
Feuille de concombre, crêpe mince, avocat, pâte de tempura, caviar, sauce citronnée	
195 - NUAGE CRABE/CRAB [5 mcx/pcs]	\$17 ⁰⁰
Feuille de concombre, crêpe mince, avocat, pâte de tempura, caviar, sauce citronnée	
194 - SUSHI PIZZA ASSORTI [6 mcx/pcs]	\$19 ⁷⁵
Galette de riz panée, saumon fumé, massago, avocat, concombre, goberge, omelette, sauce	
193 - SUSHI PIZZA AU THON ÉPICÉ [6 mcx/pcs]	\$22 ²⁵
Galette de riz panée, thon épicé, avocat, goberge, tobiko, échalote	
192 - SUSHI PIZZA AU SAUMON ÉPICÉ [6 mcx/pcs]	\$21 ²⁵
Galette de riz panée, saumon épicé, avocat, goberge, échalote, massago	
191 - THON ROYAL [1 portion]	\$31 ⁰⁰
Filet de thon légèrement pané, servi avec sauce du chef	
180 - SAUMON ROYAL [1 portion]	\$30 ²⁰
Filet de saumon légèrement pané, servi avec sauce du chef	
179 - VOLCAN [4 mcx/pcs]	\$17 ⁵⁰
Melange de fruits de mer, tobiko, avocat, goberge, échalote, oignons frit, zucchini tempura	
178 - KOBE ROLL [6 mcx/pcs]	\$17 ⁵⁰
Galette de riz, bœuf à la citronnelle, pomme verte, tomate, goberge, flocons d'arachides, laitue, carotte, mangue, servi avec sauce au basilic	
177 - KAISEN [6 mcx/pcs]	\$17 ⁵⁰
Saumon, crevette tempura, avocat, goberge, mayonnaise épicée	



HOSOMAKI

146 - AVOCAT AU NOUVEAU STYLE		\$6 ⁷⁵
Avocat, fromage Philadelphia, tomate		
145 - AVOCAT & MAYONNAISE JAPONAISE		\$5 ⁷⁵
Avocat & mayonnaise japonaise		
144 - KAPPA		\$5 ⁷⁵
Concombre		
143 - OSHINKO		\$5 ⁷⁵
Radis japonais mariné		
142 - TAMAGO		\$5 ⁷⁵
Omelette japonaise		
141 - KANIKAMA		\$5 ⁹⁵
Goberge		
140 - SAKE		\$7 ⁹⁵
Saumon et échalote		
139 - INARI MAKI		\$5 ⁷⁵
Tofu sucré		
138 - TEKKA		\$8 ⁵⁰
Thon et échalote		
137 - HAMACHI		\$8 ²⁵
Thon à queue jaune et échalote		
136 - UNAKYU		\$8 ⁷⁵
Anguille grillée, concombre, avocat et sauce		
135 - SAUMON GRILLÉ		\$7 ⁷⁵
Saumon grillé, concombre, échalote, sauce teriyaki		
134 - EXOTICA		\$8 ⁹⁵
Intérieur : saumon épicé, extérieur : saumon fumé		
133 - EBI TEMPURA		\$8 ⁵⁰
Crevette tempura		
132 - MANGO MAKI		\$5 ⁷⁵
Mangue		

TEMPURA MAKI

109 - ZENBU [6 mcx/pcs]	\$13 ⁹⁵
Saumon, goberge, omelette, concombre, avocat, massago et sauce douce, servi avec sauce épicée	
108 - L'ŒIL DE DRAGON [6 mcx/pcs]	\$14 ⁹⁵
Saumon, calamar sucre, échalote, tobiko, servi avec sauce épicée	

VÉGÉ

107 - VÉGÉ TEMPURA [5 mcx/pcs]	\$8 ⁶⁰
Zucchini, patate sucrée, échalote, carotte et sauce teriyaki	
106 - VÉGÉ KAMIKAZE [5 mcx/pcs]	\$8 ⁵⁰
Avocat, tofu sucré, concombre, pâte de tempura, sauce épicée	
105 - VÉGÉ SUSHI PIZZA [6 mcx/pcs]	\$17 ²⁵
Tofu sucré, avocat, concombre, oshinko, tomate, échalote et sauce douce	
104 - VÉGÉ GEISHA [6 mcx/pcs]	\$10 ²⁵
Galette de riz, pomme, avocat, tofu sucré, concombre et sauce douce avec sauce citronnée	
103 - VÉGÉ VOLCAN [6 mcx/pcs]	\$16 ⁰⁰
Rondelles de zucchini frit garnies d'asperges, avocat, concombre, tofu sucré, flocons d'arachides et sauce	
102 - VÉGÉ BONSAI [5 mcx/pcs]	\$9 ⁹⁵
Poivron, aubergine, zucchini marinés grillés, avocat, concombre et sauce basilic	
101 - VÉGÉ TROPICAL [6 mcx/pcs]	\$11 ⁹⁵
Feuille de soya, mangue, avocat, fraise, patate sucrée, enoki et servi avec sauce du chef	
100 - VÉGÉ NUAGE [6 mcx/pcs]	\$14 ⁰⁰
Feuille de concombre, avocat, concombre, tofu sucré, sauce citronnée	

NOTES

- Sans Gluten / Gluten-Free Sans Gluten can be optional
- Vegetarian / Vegetarian Vegetarian can be optional
- Same Sauce 1 Sashimi = 1 Portion

- 1 Sashimi = 1 Portion
- Veuillez nous aviser de vos allergies / Please notify all allergies
- Veuillez nous aviser de vos allergies / Please notify all allergies
- Prix subject à changement sans préavis / Prices subject to change without notice

*Veuillez lire attentivement l'étiquette des allergènes / Please Read All Allergies *Veuillez lire attentivement l'étiquette des allergènes / Please Read All Allergies