

ENTRÉES

Soupe miso	4,5	Sushi pizza au saumon	8,5
Un léger bouillon aux parfums de poissons fumés et miso garni de tofu soyeux, algue, échalote et graines de sésame.		Tartare de saumon surmonté d'un éventail d'avocat dressé sur une feuille de nori frite dans le tempura.	
	EXTRA DUMPLING (2) 3		
Dumpling maison (4)	7	Tartare de saumon classique	11
Les fameux chaussons chinois farcis de porc aux arômes de miel, ail et gingembre servis avec notre sauce ponzu à l'orange.		Saumon frais garni de deux moutardes, câpre, échalote, fines herbes et citron.	
Rouleau de printemps	7	Tartare de thon aigre-douce et mangue	11
Saumon, crevette ou poulet.		Thon « yellowfin » dans une sauce à la mangue garnie d'échalote, lime, poivre, coriandre, ciboulette, avocat et tobiko.	
Salade wakame 🌱	5	Tartare de boeuf asiatique au caramel de champignons	11
Salade d'algues vertes aux arômes de sésame et de soya.		Filet d'épaule grillé bleu et taillé finement dans une mayonnaise aux champignons shiitakes, fines herbes, échalote grise, graines de sésame, ail confit et vinaigre de riz.	
Salade de calmars 🌱	6	Calmars frits	9
Fines tranches de tendres calmars fumés dans une vinaigrette sésame et soya.		Panés dans un mélange maison d'épices et de farine, servi avec citron et mayonnaise citronnée.	
Salade de concombre 🌱	4,5	Tataki d'escolar mariné (Butterfish)	11
Rubans bouclés de concombre enrobés d'une vinaigrette sucrée-salée au sésame.		3 onces d'escolar mariné, saisi, laqué, émincé, servi sur salade avec caramel de champignons et éventail d'avocat.	
Légumes tempura	7	Tataki de thon grillé	11
Une sélection de légumes frais frits dans une fine pâte tempura servie avec mayonnaise épicée.		3 onces de thon « yellowfin » enrobé d'une fine croûte d'épices et grillé, émincé et servi sur salade avec caramel de champignons et éventail d'avocat.	
Crevettes tempura (4)	8		
En croûte de tempura et chapelure panko bien dorée, servies avec mayonnaise épicée.			

SUSHIS

AUTRES SUSHIS — VOIR NOTRE SÉLECTION À LA CARTE

Le fuji 🧑	18	Le yamato 🧑🧑	58
Laissez notre chef vous surprendre avec une sélection de 10 de nos meilleurs morceaux; idéal pour découvrir ou redécouvrir notre menu.		Variété de 15 makis, 4 uramakis, 2 nigiris de pétoncle caramélisé, 1 sushi pizza ainsi que 1 tataki; solution rêvée pour les curieux qui ne veulent rien manquer.	
AVEC SAUCE ET CAFÉ / THÉ	21		

BOLS & SOUPES

Bol Sushibox	19	Bol Sushibox deluxe	24
Notre plat signature; 2 tartares de saumon et 2 préparations de fruits de mer, le tout servi sur riz, agrémenté de salade wakame, avocat, concombre, won ton et graines de sésame.		L'ultime expérience; 2 tartares de saumon, 1 tartare de thon, 1 préparation de homard, le tout servi sur riz, agrémenté de salade de calmars, avocat, concombre, won ton et graines de sésame.	
OPTION SALADE — Remplacer le lit de riz par de la salade (+1\$)		OPTION SALADE — Remplacer le lit de riz par de la salade (+1\$)	
AVEC CREVETTE TEMPURA, SAUCE ET CAFÉ / THÉ	23	AVEC CREVETTE TEMPURA, SAUCE ET CAFÉ / THÉ	28
Bol fruits de mer	23	Bol sans gluten 🌱	22
Une version de nos fameux bols sans poissons crus; 1 préparation au homard citronné, 1 mélange de crabe et de crevettes, et 2 préparations aux crevettes: sauce mangue et épicée, garnies de won ton, mangue, wakame, concombre, avocat et graines de sésame.		Sans gluten sans se priver; 1 tartare de thon à la mangue, 2 tartares de saumon et des crevettes nordiques épicées, agrémenté de mangue, salade de calmars, concombre, oignon rouge mariné maison, avocat et graines de sésame.	
OPTION SALADE — Remplacer le lit de riz par de la salade (+1\$)		OPTION SALADE — Remplacer le lit de riz par de la salade (+1\$)	
AVEC CREVETTE TEMPURA, SAUCE ET CAFÉ / THÉ	27	AVEC CREVETTE TEMPURA, SAUCE ET CAFÉ / THÉ	26
Bol Tao 🍣	18	Bol japonais 🍣	18
Délicieux morceaux de poulet frit, poivron, fève germée, échalote, graines de sésame, riz, le tout arrosé d'une sauce Tao maison.		Tendres lanières de poulet, nouilles soba, champignon shiitake, fève germée, poivron, oignon rouge, échalote, gingembre et graines de sésame, accompagnés d'une sauce maison des plus secrètes.	
🍴 OPTION VÉGÉ — Remplacer le poulet frit par de délicieux morceaux de tofu assaisonné frit.		🍴 OPTION VÉGÉ — Remplacer le poulet par du tofu, edamame et asperge.	
Soupe repas 🌱 🍣	14	OPTION CREVETTE — Remplacer le poulet par des crevettes nordiques (+1\$)	
Bouillon de bonite et miso, tofu, edamame, nouilles soba, algues wakame, chips de shiitake, échalote et graines de sésame.			
EXTRA DUMPLING (2)	17		