

---

## ENTRÉES

---

<b>SOUPE MISO</b> 4,5 Un léger bouillon aux parfums de poissons fumés et miso garnie de tofu soyeux, algues, échalote et graines de sésame	<b>LÉGUMES TEMPURA</b> 7 Une sélection de légumes frais frits dans une fine pâte tempura servie avec mayonnaise épicée	<b>TARTARE DE BOEUF ASIATIQUE AU CAMEL DE CHAMPIGNONS</b> 11 Filet d'épaule grillé bleu et taillé finement dans une mayonnaise aux champignons shiitakes, fines herbes, sésame, ail confit, vinaigre de riz et sriracha
<b>EXTRA DUMPLINGS (2)</b> 3	<b>CREVETTES TEMPURA (4)</b> 8 Enrobées d'une tempura et chapelure panko bien dorée avec mayonnaise épicée	<b>CALMARS FRITS</b> 9 Panés dans un mélange maison d'épices et de farine, servi avec citron et mayonnaise citronnée
<b>DUMPLINGS MAISON (4)</b> 7 Les fameux chaussons chinois farcis de porc aux arômes de miel, ail et gingembre servis avec notre sauce ponzu à l'orange	<b>SUSHI PIZZA AU SAUMON</b> 8 Dressée sur une feuille de nori frite dans la tempura, garnie d'un tartare de saumon, surmontée d'un éventail d'avocat	<b>TATAKI « BUTTERFISH »</b> 11 3 onces d'escolar mariné saisi et laqué, ensuite émincé et servi sur salade avec caramel de champignons et éventail d'avocat
<b>ROULEAU DE PRINTEMPS</b> 6 Saumon, crevette ou poulet	<b>TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE</b> 10 Saumon frais garni de deux moutardes, câpres, échalote, fines herbes et citron	<b>TATAKI DE THON GRILLÉ</b> 11 3 onces de thon yellowfin enrobé d'une fine croûte d'épices et grillé, ensuite émincé et servi sur salade avec caramel de champignons et éventail d'avocat
<b>SALADE WAKAKE</b> 5 Salade d'algues vertes aux arômes de sésame et soya	<b>TARTARE DE THON AIGRE-DOUCE ET MANGUE</b> 11 Thon yellowfin dans une sauce à la mangue garnie d'échalotes, lime, poivre, coriandre, ciboulette, avocat et tobiko	
<b>SALADE DE CALMARS</b> 6 Fines tranches de tendres calmars fumés dans une vinaigrette sésame et soya		
<b>SALADE DE CONCOMBRE</b> 4,5 Rubans bouclés de concombre enrobés d'une vinaigrette sucrée-salée au sésame		

---

## SUSHIS

AUTRES SUSHIS — VOIR NOTRE SÉLECTION À LA CARTE

<b>LE FUJI</b> 👤 17 Laissez notre chef vous surprendre avec une sélection de 10 de nos meilleurs morceaux; idéal pour découvrir ou redécouvrir notre menu.	<b>LE YAMATO (MENU DÉCOUVERTE)</b> 👤👤 55 Variété de 15 makis, 4 uramakis, 2 nigiris de pétoncle caramélisé, 1 pizza ainsi que 1 tataki; solution rêvée pour les curieux qui ne veulent rien manquer.
<b>AVEC SAUCE ET CAFÉ / THÉ</b> 20	

---

## BOLS

---

<b>SUSHIBOX</b> 18 Notre plat signature; deux tartares de saumon et deux préparations de fruits de mer, le tout servi sur un fond de riz auquel on ajoute salade wakame, avocat, concombre, won ton et graines de sésame.	<b>SUSHIBOX DELUXE</b> 23 L'ultime expérience; deux tartares de saumons, un tartare de thon, un tartare de pétoncle, le tout servi sur riz, agrémenté de salade de calmars, avocat, concombre, won ton et graines de sésame.
<b>AVEC CREVETTE TEMPURA, SAUCE ET CAFÉ / THÉ</b> 22	<b>AVEC CREVETTE TEMPURA, SAUCE ET CAFÉ / THÉ</b> 27
<b>TAO</b> 🍣 17 Délicieux morceaux de poulet frit, poivrons, fèves germées, échalote, graines de sésame, riz, le tout arrosé d'une sauce Tao maison. 🍴 <b>OPTION VÉGÉ</b> — Remplacer le poulet frit par de délicieux morceaux de tofu assaisonné frit.	<b>JAPONAIS</b> 🍣 17 Tendres lanières de poulet, vermicelles de riz, champignons shiitake, fèves germées, poivrons, échalote, gingembre et graines de sésame, accompagnées d'une sauce maison des plus secrètes. 🍴 <b>OPTION VÉGÉ</b> — Remplacer le poulet par du tofu, des edamames et des asperges.
<b>SOUPE REPAS</b> 🍲 14 Bouillon de bonite et miso, tofu, edamame, riz vapeur ou vermicelles, algues wakame, chips de shiitake, échalote et graines de sésame.	
<b>EXTRA DUMPLINGS (2)</b> 3	