



YAMA

## MENU LUNCH

### ENTRÉES | APPETIZERS

#### HUÎTRES

Huitres fraîches, gelée de ponzu,  
oignon vert, Tobiko  
*Fresh oysters, ponzu jello, scallion, Tobiko*  
6/26\$ | 12/50\$

#### GYOZA (5)

Votre choix de poulet ou Végétarien servi avec soya Dasi  
*Your choice of chicken or vegetarian,  
served with soy Dasi*  
18

#### SASHIMI

Choix du chef, arrivage du jour  
*Chef choice of daily fresh fish*  
(9) 45\$ | (18) 88\$ | (32) 155\$

#### TAKO AU THON OU SAUMON (2)

Thon ou saumon épicé,  
avocat, truffe et Tobiko  
*Spicy Tuna or Salmon,  
avocado, truffle, Tobiko*  
22 | 20

#### SALADE CÉSAR

Notre Classique César, sauce maison,  
bacon, croutons, Parmesan, câpres frits  
*Our classic César, homemade  
dressing, croutons, bacon, Parmesan,  
deep fried capers*  
19

#### SOUPE MISO

Abura age, oignons verts, miso  
*Abura age, green onion, miso*  
11

#### SALADE YAMA

Salade Verte avec vinaigrette sésame &  
gingembre, avocats, tomates cerise  
*Green salad with ginger sesame  
vinaigrette, avocado and cherry tomatoes*  
16

#### SALADE WAKAMÉ

Algues à la Japonaises avec sauce au yuzu et ponzu  
*Japanese style seaweed with yuzu & ponzu sauce*  
12

### PLATS PRINCIPAUX | MAINS

#### WAGYU STEAK

Steak Denver de 7oz, servi façon Gonlo Japonais, sauce à  
la pâte de miso, asperges et pommes de terre ratte roties  
*Japanese Gonlo style Wagyu Denver steak 7oz, miso  
paste sauce, asparagus and grilled potatoes*  
65

#### EDAMAME

11

#### BAVETTE DE BOEUF

Bavette de 7oz marinée et grillée, asperges et  
pommes de terre ratte roties  
*Marinated and grilled 7oz Flank steak,  
asparagus and grilled potatoes*  
39

#### BURGER WAGYU

Galette de boeuf Wagyu haché maison,  
laitue Boston, tomates, roquette et aioli  
*Homemade ground Wagyu beef, Boston  
lettuce, tomatoes, arugula, garlic aioli*  
34

#### LÉGUMES TEMPURA

Légumes de saison façon tempura  
*Seasonal tempura vegetables*  
19

#### LINGUINE AUX FRUITS DE MER

Crevettes, pétoncles et bébé pétoncles, sauce  
onctueuse au beurre et vin blanc  
*Shrimps, Scallops, baby scallops, white  
wine and butter creamy sauce*  
42

#### TARTARE DE SAUMON

Miso au yuzu, poires, noix de Grenoble,  
vinaigrette à l'aneth  
*Yuzu miso, pears, walnuts, dill vinaigrette*  
27

#### SAUMON GRILLÉ

Purée de chou-fleur, courgettes roties et sauce vierge  
*Salmon pavée, Cauliflower puree, sautéed  
zucchini & sauce vierge*  
37

### SUSHI BAR

#### QUEUE DE HOMARD

Rouleau au Homard tempura, avocat,  
concombre, Tobiko, sauce soya sucrée  
*Tempura Lobster tail roll, avocado,  
cucumber, Tobiko, sweet soy sauce*  
8 / 35\$

#### JAPAN GO

Saumon, pétoncle, phoque et  
Tobiko façon rouleau Californien  
*California roll style, salmon,  
scallop, seal, Tobiko*  
8 / 30\$

#### ROULEAU SAUMON AVOCAT

*Salmon & Avocado roll*  
6 / 18\$

#### ROULEAU THON ÉPICÉ

*Spicy Tuna roll*  
8 / 27\$

#### PARADISE

Rouleau avocat dans une feuille de  
soya garni de Saumon épicé torché  
*Soy paper avocado Roll, spicy  
Salmon torched on top*  
6 / 24\$

#### SUSHIS

Choix du chef, arrivage du jour  
*Chef choice of daily fresh fish*  
(9) 42\$ | (18) 81\$ | (32) 139\$

#### ROULEAU SAUMON ÉPICÉ

*Spicy Salmon roll*  
8 / 23\$

#### ÉCLAIR AU CITRON

Eclair maison farci à la crème de citron,  
garni de pêches pochées  
*Filled with smooth and silky Lemon Curd and  
topped with poached peach*  
14

### DESSERTS

#### MOUSSE CHOCOLAT

#### BLANC ET FRAISES

Mousse au chocolat blanc et fraises  
maison, crumble de cacao et fraises  
*White chocolate mousse with  
strawberry, cocoa crumble, fresh  
strawberries*  
15