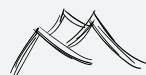


DINNER MENU

MENU SOUPER

ENTRÉES



APPETIZERS

GYOZA (5)

Votre choix de poulet ou Végétarien servi avec soya Dasi

Your choice of chicken or vegetarian, served with soy Dasi

18

TAKO AU THON

OU SAUMON (2)

Thon ou saumon épicé, avocat, truffe, tobiko

Spicy tuna or salmon, avocado, truffle, tobiko

22 | 20

SALADE WAKAME

Algues à la Japonaises avec sauce au yuzu et ponzu

Japanese style seaweed with yuzu & ponzu sauce

12

SALADE YAMA

Salade verte avec vinaigrette sésame & gingembre, avocats, tomates cerise

Green salad with ginger sesame vinaigrette, avocado and cherry tomatoes

16

SALADE CÉSAR

Notre classique César, sauce maison, bacon, croutons, Parmesan, câpres frits

Our classic César, homemade dressing, croutons, bacon, Parmesan, deep fried capers

19

EDAMAME

11

HUÎTRES

Huitres fraîches, gelée de ponzu, oignon vert, Tobiko

Fresh oysters, ponzu jello, scallion, Tobiko

6/26\$ | 12/50\$

EBI MAYO

Crevette tempura et sauce chilli douce, sauce unagi et mayo épicée

Shrimp tempura and sweet chilli sauce, unagi sauce and spicy mayo

32

KIMCHI BURRATA

Concombres, sauce Kimchi, Gel de melon d'eau, tomates

Cucumber, Kimchi sauce, watermelon gel, tomatoes

32

SOUPE MISO

Abura age, oignons verts, miso

Abura age, green onion, miso

11

TUNA TOSTADA

Tortilla croustillante, carpaccio de thon Bluefin, huile de truffe

Crispy tortilla, Bluefin tuna carpaccio, truffle oil

27

TATAKI DE HAMACHI

Sauce ponzu et jalapeno

Jalapeno and ponzu sauce

27

TATAKI DE SAUMON

Pâte de truffe, ponzu, sauce au miso-yuzu

Truffle paste, ponzu and miso-yuzu sauce

25

TARTARE DE THON

Thon Bluefin, avocat et yuzu

Bluefin Tuna, avocado and yuzu

26

LÉGUMES TEMPURA (6)

Légumes de saison façon tempura

Seasonal tempura vegetables

22

PLATS PRINCIPAUX



MAINS

LOUP DE MER ENTIER GRILLÉ

Servi avec riz, gochujang, gingembre et ail

Served with rice, gochujang, ginger and garlic

67

LINGUINE AUX FRUITS DE MER

Crevettes, Pétoncles et bécots palourdes, huile d'olive et ail

Shrimps, Scallops, baby clams, garlic olive oil

42

SAUMON GRILLÉ

Purée de choux-fleur, légumes du moment et sauce vierge

Salmon pavé, Cauliflower puree, seasonal vegetable & sauce vierge

38

KINTARA MISO YAKI

Morue noire marinée, sauce au miso en edamame

Marinated black Cod, edamame and miso sauce

57

STEAK WAGYU

Steak Denver de 7oz, servi façon Gonlo Japonais, sauce à la pâte de miso, légumes du moment et pommes de terre ratte rôties

Japanese Gonlo style Wagyu Denver steak 7oz, miso paste sauce, seasonal vegetables and grilled potatoes

65

BURGER WAGYU

Galette de boeuf Wagyu haché maison, laitue Boston, tomates, bacon, cheddar, roquette et aioli

Homemade ground Wagyu beef, Boston lettuce, tomatoes, bacon, cheddar, arugula, garlic aioli

34

FILET MIGNON

Brioche maison, purée de pomme de terre, sauce Gochujang, légumes du moment, sauce au poivre

Homemade brioche, peppercorn sauce, pomme purée, Gochujang sauce, seasonal vegetable

74

TOMAHAWK VIEILLI

Servi avec purée de pomme de terre et légumes de saison

Serve with pomme purée and seasonal vegetables

MP | PM

BAVETTE DE BOEUF

Bavette de 7oz marinée et grillée, légumes du moment et pommes de terre rattes rôties

Marinated and grilled 7oz Flank steak, seasonal vegetables and grilled potatoes

39

GALBI & SSAMBAP

Short rib façon Coréenne, riz, légumes du moment et sauce coréenne épicée

Korean style short rib, rice, cabbage, seasonal vegetable and spicy korean sauce

48

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET TRUFFE NOIRE

Morilles, chanterelle et pleurottes

Morel, chanterelles and oyster mushrooms

52

DINNER MENU

MENU SOUPER

— SÉLECTION DE SUSHIS —

QUEUE DE HOMARD (8)

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

35

JAPAN GO (8)

Saumon, pétoncle, goberge et
Tobiko façon rouleau Californien
California roll style, salmon, scallop, pollock, Tobiko

35

PARADISE (6)

Rouleau avocat dans une feuille de soya garni de
Saumon épicé torché
Soy paper avocado Roll, spicy Salmon torched on top

24

DRAGON MAKI (8)

Rouleau de Crevette tempura, garni de
Unagi et avocat
Shrimp tempura roll, Unagi and avocado on top

28

FUTOMAKI (8)

Crevette, goberge et Tamago, avocat,
concombre, Tobiko et radis mariné
*Shrimp, Tamago and pollock, avocado,
cucumber, Tobiko, pickle radish*

34

DYNAMITE MAKI (6)

Crevette tempura et chair de crabe, avocat,
concombre et mayonnaise épicée
*Shrimp tempura and crab meat, cucumber and
spicy mayonnaise*

28

SPIDER MAKI (6)

Crabe à carapace molle en tempura, avocat,
concombre, sauce Unagi et Tobiko
*Soft shell Crab tempura, avocado, cucumber,
Unagi sauce and Tobiko*

29

ROULEAU SAUMON ÉPICÉ (6)

Spicy Salmon roll

27

ROULEAU THON ÉPICÉ (6)

Spicy Tuna roll

34

ROULEAU SAUMON AVOCAT (6)

Salmon & Avocado roll

18

AVOCAT MAKI (6)

Fresh avocado

14

CONCOMBRE MAKI (6)

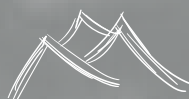
Fresh Cucumber

13

AVOCAT & PATATE DOUCE MAKI (6)

Deep fried Yam and avocado

16



SUSHIS

SUSHIS

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

SASHIMIS

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

THON AKAMI BLUEFIN MAKI (6)

Fresh Tuna Bluefin

18

SAUMON MAKI (6)

Fresh Salmon

16

NEGI TORO MAKI (6)

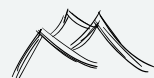
Toro tuna, Green onion

26

NEGI HAMACHI MAKI (6)

Hamachi, green onion

24



À-CÔTÉS SIDES

FRITES ET PARMESAN TRUFFE

Truffle fries & parmesan

18

FRITES DE PATATE DOUCE

Sweet potato fries

12

SALADE FRAÎCHEUR

Fresh salad

12

LÉGUMES DE SAISON

Seasonal vegetables

14

SAUCE AU POIVRE

Pepper sauce

6

CHAMPIGNONS SAUVAGES

Wild mushrooms

16

山 YAMA [mountain]

