

Les entrées

Soupe aux légumes / Wonton 5

Fond de volaille maison au gingembre, nouilles de riz, légumes frais émincés | ajout de wonton frits au poulet

Rouleau Harumaki 6

Rouleau croustillant au poulet, taro et légumes frit servi avec sauce au poisson Nuoc mam

Yasai végétarien 7

Oignon, carotte et kale légèrement tempura servi avec une Sauce tentsuyu

Gyozas 9

Raviolis croustillants au poulet servis avec teriyaki (6 mcx)

Calmars frits 13

Rondelles de calmars tempura servis avec une mayonnaise épicé

Crevettes et légumes tempura 14/24

Simple (3) ou double (6) portion de longues crevettes et mélange de légumes tempura servis avec une Sauce tentsuyu

Salade Sunrise 6

Laitue mesclun, pomme Granny Smith, ananas, fraises, concombre et notre vinaigrette Sunrise au sésame

Salade de fruits de mer 18

Crevettes, goberge, homard, laitue, croustillant de wonton, caviar, mangue & vinaigrette crémeuse aïoli

Rouleau printanier poulet ou fruits de mer 8

Laitue, mangue, ananas, concombre, carotte, menthe et vermicelle roulés dans une feuille de riz servi avec sauce aux arachides

Tartare de saumon 18/25

Saumon de l'Atlantique, caviar, tomate, avocat, échalote & mayonnaise épicée couvert de croustillant de patate douce et sauce téryaki

**Le tartare en portion repas est
accompagné de frites de
patate douce**

Les spécialités

Duo de tataki 18

Thon et Escolar flambé, échalotes, sauce soya et huile d'olive

Pizza Sushi 16

Tartare de saumon, avocat, goberge et caviar sur une galette de riz frite au tempura et garni d'oignons croustillants et sauce téryaki

Bœuf Sashimi 16

Bœuf légèrement saisi, oignon vert, champignons marinés, concombre et sauce ponzu (8 mcx)

Poséidon 18

Homard, crevette, pétoncle, caviar, mangue, granule de tempura et laitue mesclun roulés dans une feuille de riz et servis avec mayonnaise sucrée

****Les commandes de Nigiris et de Sashimis sont disponibles sur demande****

Pour votre entière satisfaction, veuillez nous aviser de vos allergies

Veuillez prendre note que pour les groupes de 6 personnes et plus, 15% sera ajouté à votre facture pour le pourboire

Les makis traditions (5 mcx)

Lasallois 10

Crevette tempura, chair de goberge, concombre, avocat et caviar

Saumon épicé 10

Tartare de saumon, concombre, caviar et flocons de tempura

Kamikaze 12

Tartare de thon, avocat, concombre, caviar et flocons de tempura

California 9

Chair de goberge, omelette japonaise, concombre, avocat et caviar

Rainbow 14

Thon, saumon, chair de goberge, concombre, avocat et caviar

KaraAge 10

Filet de poitrine de poulet frit au tempura, avocat et laitue mesclun

Philadelphia 11

Saumon fumé, chair de goberge, fromage à la crème, avocat et concombre

Végétarien 9

Patate douce, concombre, laitue mesclun et avocat

Kinoko Shiitake 10

Shiitake, poireaux frit, concombre, salade mixte et patate douce

Les combos

Dancing Dragon 30

Maki croustillant Dragon Eyes, makis traditions California et Lasallois (16 mcx)

Aphrodite 38

Rouleau du chef Bésamé Mucho, maki traditionnel au saumon épicé et notre spécialité pizza sushi (17 mcx)

Shaolin 24

Maki Végétarien, maki Kinoko Shiitake, Hosomaki avocat

Les makis du Chef (8 mcx)

Bésamé Mucho 18

Tartare de thon, crevette, avocat, caviar et flocons tempura en feuille de soya et sauce téryaki au sésame

St-Tropez 16

Crevettes tempura, tartare de saumon, caviar, asperge et avocat en feuille de soya

Mojito 16

Pavé de saumon, mangue et menthe roulé en feuille de riz et sauce vinaigrée et sucrée

Geisha 18

Thon, laitue mesclun, patate sucrée, flocons de tempura, tobiko, sauce au sésame

Dragon Eyes 13

Saumon, échalote et carotte en maki tempura croustillant servi avec mayonnaise épicée (6 mcx)

Les bols

À base de riz à sushi, concombre, carotte, échalote, wakame, édamames et autres plaisirs gourmands!

Poke Saumon 25

Coupe style tartare

Buddha bol 24

Tofu mariné, shiitake, mangue

Poke fruits de mer 28

Chair de homard, crevette et goberge

Pour votre entière satisfaction, veuillez nous aviser de vos allergies

Veuillez prendre note que pour les groupes de 6 personnes et plus, 15% sera ajouté à votre facture pour le pourboire

Les sautés

Poulet du Général Tao 24

Lanières de poitrine de poulet marinées, légèrement panées et sautées dans une sauce épicée et sucrée

Nid d'amour 26

Crevettes, poulet grillé et légumes de saison sautés et servis dans un nid de nouilles croustillantes

Sauté de la mer 31

Pétoncles, crevettes, calmars, poisson à chair blanche et légumes de saison sautés en sauce légèrement épicée

Crevettes au basilic 26

Crevettes et légumes de saison sautés avec gingembre et basilic frais

Pad Thaï 26

Crevettes, légumes en dés et un œuf sautés avec des nouilles de riz et arachides concassés

Poulet Cari 25

Lanières de poitrine de poulet sautées avec légumes de saisons dans une sauce au cari jaune, basilic et crème de coco

Poulet aux arachides 26

Lanières de poitrine de poulet sautées avec champignons de Paris, sauce crémeuse aux arachides aux arômes de noix de coco et épinards frits

Bon Karma 23

Tofu et légumes de saisons sautés

Les grillades

Le grillot 33

Steak de flanc de bœuf, hauts-de-cuisse de poulet et une crevette géante marinés, grillés et servis avec salade

Duo de grillades 28

Steak de flanc de bœuf et hauts-de-cuisse de poulet marinés, grillés et servis avec salade

Les Tériyaki

D'inspiration japonaise, ces plats sont servis sur plaque de fonte ardente avec légumes, fèves germées et sauce tériyaki

Saumon 28

Poulet 26

Trilogie bœuf, poulet, crevette géante 33

Crevettes Tigrées 9 crevettes 21/25 30

Tous les sautés, les grillades et les Tériyaki sont accompagnés de riz vapeur

(à l'exception du Pad Thaï et du Nid d'amour)

Pour votre entière satisfaction, veuillez nous aviser de vos allergies

Veuillez prendre note que pour les groupes de 6 personnes et plus, 15% sera ajouté à votre facture pour le pourboire