

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

Gyozas 9

Raviolis croustillants au poulet servis avec aigre-douce (6 mcx)

Calmars frits 13

Rondelles de calmars tempura servis avec une mayonnaise épicée

Crevettes et légumes tempura 14

3 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, avocat, échalote & mayonnaise épicée couvert de croustillant de patate douce et sauce tériyaki

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

Le bateau du pêcheur 42

Pétoncles panés, crevettes grillées, calmars frits, maki dragon eyes au saumon, frites de patate douce servis avec un trio de sauces

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 tériyaki

Bouchées de crevettes 16

Crevettes, goberge, caviar, avocat, concombre, échalote, flocon de tempura et sésame avec sauce mayonnaise épicée et teriyaki servie sur croustille (4 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

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

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

Kinoko Shitake **10**

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

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

Les makis du Chef (8 mcx)

Bésamé Mucho **18**

Tartare de thon, crevette, avocat, caviar et flocons tempura en feuille de soya et sauce tériyaki 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 servi avec sauce vinaigrée et sucrée

Geisha **18**

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

Sakura **15**

Patate sucrée, avocat, concombre, mangue, asperge, fraise et laitue en feuille de soya servi avec sauce vinaigrée et sucrée

Dragon Eyes **14**

Saumon, échalote et carotte en maki tempura croustillant servi avec mayonnaise épicée

Les combos

Dancing Dragon **31**

Maki croustillant Dragon Eyes, makis traditions California et Lasallois (18 mcx)

Aphrodite **38**

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

Shaolin **29**

Maki Sakura, maki Kinoko Shiitake, hosomaki avocat (19 mcx)

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 25

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

Bouillabaisse canh chua 32

Pétoncles, crevettes, calmars, saumon et légumes de saison sautés aux saveurs du Vietnam

Crevettes au basilic 26

Crevettes et légumes de saison sautés avec gingembre et basilic frais

Pad Thai 27

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

Poulet aux arachides 27

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

Tofu au cari 25

Tofu et légumes de saisons sautés avec une sauce au cari

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 Tigrees 9 crevettes 21/25 30

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

(À l'exception du Pad Thai 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