

sushi

sushi et cuisine japonaise

BIÈRES

ASAHI SUPER DRY	6
BORÉALE BLONDE	4

CIDRE

CIDRE PÉTILLANT McKEOWN	6
-------------------------	---

SAKE

HAIKU PREMIUM SELECT			
125ml	6\$	250ml	11\$
		bouteille	29\$
SAYURI NIGORI			
300ml	15\$		
JUNMAI GINJÔ			
300ml	15\$		

VIN ROUGE

CORONAS			
verre	7\$	bouteille	29\$

VIN BLANC

VINA SOL			
verre	6\$	bouteille	26\$
TARIQUET			
verre	6\$	bouteille	26\$

BOISSONS

THÉ VERT	3
THÉ VERT GENMAICHA	3.50
THÉ VERT GLACÉ	3
RAMUNE	3
boisson gazeuse japonaise	
JUS, PERRIER	2.50

À LA CARTE

MISO SHIRU soupe miso	3
BOL DE RIZ	2
SALADE VERTE vinaigrette japonaise	5
SALADE WAKAME algues assaisonnées, laitue, légumes et radis mariné	7
SALADE WAKAME GARNIE saumon, thon, vivaneau et crevette	10
SUSHI PIZZA tartare sur won-ton frit, légèrement cuit au four	8
TATAKI DE THON thon saisi et sauce maison	10
VÉGÉ-DON bol de riz garni de tofu mariné, légumes, wakame, tempura et sauce miso-sésame	10

TARTARES

Portion de 100g servie avec won-ton frits

THON	9
SAUMON	8
THON BLANC	8
ESCOLAR	8
DUO 2 portions de 100g au choix	15
TRIO 3 portions de 100g au choix	22
DÉGUSTATION 4 portions de 75g assorties	29

TSUMAMI

Tradition culinaire équivalente aux tapas.

TSUKEMONO légumes marinés à la japonaise	3
KIMCHI légumes marinés à la coréenne	4
EDAMAME fèves de soya fraîches blanchies, sel de mer	3
UZURA TAMAGO oeufs de caille en sauce soya	3
TAKO WASABI pieuvre crue au wasabi et shiso frais	4
TAKO NANAMI salade de pieuvre aux 7 épices	4
UME TAMAGO omelette japonaise, prune salée et shiso frais	5
KARA AGE panier de poulet frit à la japonaise	7
USUZUKURI finnes tranches de vivaneau et sauce ponzu	8
HOTATE MISO TSUKE pétoncles marinés au miso et saisis	8
YUZU-UME HOTATE pétoncles avec yuzu et prune salée	8

DESSERTS

DORAYAKI pièce montée de crêpes, fèves azuki et crème chantilly	5
CRÈMES GLACÉES 6 saveurs maison: fèves azuki / thé vert / sauce soya gingembre / wasabi / prune umeboshi	3