

ENTRÉES

SOUPE MISO

Bouillon végétarien garni de carottes, enoki, wakame & oignons verts

6

SOUPE AUX FRUITS DE MER

Bouillon à base de crabe & miso. Palourde, crevettes, pétoncle et légumes

14

POULET KARAAGE POPCORN

Servie avec mayo à la noix de coco (8 mcx)

13

SALADE DU CHEF

Salade variée, julienne de carottes, enoki & wakame.

Vinaigrette Funky à base de gingembre & kimchi

Petite 7

Grande 13

SALADE ELVIS

Tartare au choix dans une sauce yogourt avec tempura, tobiko, masago & oignons verts servi sur une salade du chef et mangue

Saumon 24⁵⁰

Crevette 22⁷⁵

Thon 29

Homard 28

TATAKI DE THON

Servi avec salade et sauce pesto SAINT

28

CREVETTES TEMPURA

Crevettes marinées dans une miso sucré et kimchi (3)

13

BROCHETTES DE BOEUF

Poitrine de boeuf & sucre de palme (3)

16²⁵

BROCHETTES DE POULET

Poulet & noix de coco épicé (3)

14

SAPIN DE NOËL

Tartare sur biscuit de riz (3)

Saumon 13²⁵

Crevette 12⁷⁵

Hotate 14⁷⁵

Chu-Toro 18⁷⁵

Thon 14⁵⁰

Homard 14

Hamachi 14⁵⁰

O-Toro 20⁵⁰

SASHIMI & POMME

Sashimi au choix & pommes vertes en julienne, oignons verts, enrobés d'une réduction maison à base de saké & gingembre (6mcx)

Saumon 23

Hotate 27

Madai 27

Chu-Toro 36⁷⁵

Thon 26

Hamachi 27

Kanpachi 28

O-Toro 42

BOUCHÉES DE ROMANCE

Homard dans un sashimi de thon avec juliennes de concombre, avocat, mangue & sauce yogourt (4mcx)

23⁵⁰

NIGIRI & SASHIMI

Nigiri - 2 mcx de poisson sur une boule de riz

Sashimi - 3 mcx de poisson seulement

	Nigiri	Sashimi		Nigiri	Sashimi
Saumon	12	12 ⁷⁵	Chu-Toro	18	26
Thon	13	14	O-Toro	20	28
Hotate (Pétoncle)	12 ⁷⁵	13	Kanpachi (Sérieole)	14 ⁵⁰	15 ⁷⁵
Hamachi	13	14	Madai (Dorade)	13	14
Unagi (Anguille)	11	12 ²⁵	Suzuki (Bar)	13	14
Tiger (Crevette Tempura)	11 ²⁵				
ASSIETTE DE SASHIMI			ASSIETTE DE NIGIRI (8 mcx)		65
Petite (12 mcx)		70	**Notre sélection de poisson varie à chaque semaine.**		
Grande (21 mcx)		119			

HOSOMAKI

Petit rouleau simple servi dans une feuille de nori (6mcx)

KAPPA Concombre et sésame	6 ⁵⁰	MANGUE Mangue et riz	6 ⁵⁰
AVOCAT Avocat et sésame	7	KARAAGE Poulet popcorn, avocat & sauce sucrée	8 ⁵⁰
SYAKE Saumon, oignons verts & sésame	8 ⁷⁵	TEKKA Thon, oignon verts & sésame	11
HOTATE Pétoncle, oignon verts & sésame	11 ⁵⁰	EBI FRIT Crevettes tempura, avocat & sauce sucrée	8 ⁵⁰

MAKI

Rouleau complexe pouvant contenir tobiko, masago, comcombre, avocat, laitue & sésame

MICHAEL JACKSON 21
Rouleau frit dans une tempura légère avec mélange de saumon, thon, crevette & enoki (6 mcx)

BEATLES 20⁵⁰
Homard avec tempura et sauce yogourt, sashimi de saumon et thon & enoki. Roulé dans une feuille de concombre sans riz (4 mcx)

BOB MARLEY 22⁷⁵
Poisson ou fruit de mer au choix du chef avec tempura & yogourt. Roulé dans une feuille de riz puis garnis de sashimi de saumon & thon (6 mcx)

MADONNA 17⁷⁵
Thon, saumon, mayonnaise épicé et mangue (5 mcx)

MARVIN GAYE 18
Crevettes marinées dans une miso sucrée puis pannées, homard avec tempura et yogourt (5 mcx)

JAMES BROWN 17⁵⁰
Saumon, tempura, Yogourt (5 mcx)

TUPAC 17²⁵
Crevette, tempura, Yogourt, enoki (5mcx)

YANN 21⁵⁰
Homard, crevettes, tempura, yogourt dans une feuille de nori. Garnie de sashimi d'unagi & sésame (5mcx)

PRINCE 22⁷⁵
Feuille de soya, crabe à carapace molle, crevette, mayonnaise épicé et sauce pesto SAINT. (6mcx)

MAKI ÉPICÉ
Mayonnaise épicé, togorashi et oignon vert (5mcx)

Saumon	17 ⁷⁵	Hamachi	20 ⁵⁰	Chu-Toro	28
Thon	19 ⁵⁰	Hotate	20 ⁵⁰	O-Toro	31

SENSEI
Roulé dans une feuille de riz, tempura et yogourt (6mcx)

crevette	17 ⁷⁵	Thon	20	Hotate	20 ⁵⁰
Saumon	18 ²⁵	Homard	19 ⁵⁰		

MAKI VÉGÉ
Salade du chef, avocat, concombre et sauce yogourt

Feuille de nori (5mcx)	11 ⁷⁵	Frit (6mcx)	13
Feuille de riz (6mcx)	13 ⁵⁰		

NOTORIOUS B.I.G.

Notre sushi pizza

SAUMON 27

HOMARD 33

THON 33

CREVETTE 27

COMBOS

Tous les items des combos sont au choix du chef

MENU DÉGUSTATION

53

2 mcx Sashimi et pommes

2 Sapin de Noël

2 Maki

Une formule que l'on conseille à prendre
en groupe pour bénéficier en variété!

(14 mcx)

BONNIE

61

2 mcx Sashimi et pommes

ou

Salade du chef

4 Nigiri

2 Maki

(16 mcx)

CLYDE

69

2 mcx Sashimi et pommes

ou

Salade du chef

2 Sapin de Noël

4 Nigiri

2 Maki

(18 mcx)

DÉSSERT & EXTRA

Trio mochi 8⁷⁵

Sorbet Coconut 8



Thé Genmaicha 4⁵⁰

San Pellegrino 9

Espresso 3

Cappuccino 5

Evian 7

Jus et Boisson 3

Allongé 4

Latté 5



Gingembre 2⁵⁰

Sauce sucrée 2⁵⁰

Extra Sauce 1²⁵

Sans Riz | Gluten Par Rouleau 3⁵⁰ Par Combo 6⁵⁰

****Toutes modifications au menu peuvent être chargées ou refusées****

PETIT PLAISIR

★ Notre Nouveau menu a petit prix ★

****Notez que tous ces rouleaux contiennent du concombre et de l'avocat****

****Aucune modification disponible****

ROULEAUX IMPÉRIAUX

Rouleaux impériaux végétarien (3 mcx)

4⁵⁰

SALADE DE CHOU ET SÉSAME

Salade crémeuse du chef

4⁵⁰

WAKAME

Salade d'algues

4⁵⁰

SADE

Nori, Saumon, échalottes, togorashi, mayonnaise épicé.

Garnie de tranches de saumon torché (8 mcx)

16⁵⁰

LAUREN HILL

Nori, saumon cuit, échalotte, togorashi, fromage à la crème, mayonnaise épicé. Garnit de thon et piment doux. (8 mcx)

16⁵⁰

MF DOOM

Nori, poisson aux choix, échalotte, tempura, garnit d'avocat et sésame. (8 mcx)

Saumon cuit	16 ⁵⁰	Thon	17 ⁵⁰	Hamachi	17 ⁵⁰
Saumon	16 ⁵⁰	Homard	17 ⁵⁰	Eby Fry	16 ⁵⁰

SNOOP DOGG

Nori, choix de proteine, togorashi, mayonnaise épicé, onions croustillant (8 mcx)

Saumon cuit	16 ⁵⁰	Thon	17 ⁵⁰	Hamachi	17 ⁵⁰
Saumon	16 ⁵⁰	Homard	17 ⁵⁰	Eby Fry	16 ⁵⁰

BAD NEWS BROWN

Feuille de riz croustillante, tempura, échalottes, mayonnaise épicé, sauce sucrée (8 mcx)

Saumon cuit	16 ⁵⁰	Thon	17 ⁵⁰	Hamachi	17 ⁵⁰
Saumon	16 ⁵⁰	Homard	17 ⁵⁰	Eby Fry	16 ⁵⁰

KENDRICK LAMAR

Nori, choix de poisson, échalotte, mayonnaise épicé, garnie de saumon torchée et onions croustillant (8 mcx)

Saumon	17 ⁵⁰	Thon	18 ⁵⁰
Crevette	17 ⁵⁰	Homard	18 ⁵⁰

PETIT COMBOS

★ Notre nouveau menu a petit prix ★

****Notez que tous ces rouleaux contiennent du comcombre et de l'avocat****

****Aucune modification possible****

Plaisir #1

24⁹⁵

Petite Soupe Miso
ou
Salade de Chou et Sésame
Rouleaux Impériaux Végé (2)
Snoop (4 mcx)
Hosomaki choix du chef (6 mcx)

Plaisir #2

34⁹⁵

Petite Soupe Miso
ou
Salade de Chou et Sésame
Sade (4 mcx)
Snoop Dogg (8 mcx)
Hosomaki choix du chef (6 mcx)

Plaisir #3

45⁹⁵

Petite Soupe Miso
ou
Salade de Chou et Sésame
Rouleaux Imprériaux Végé (2)
MF Doom (8 mcx)
Hosomaki saumon cuit (6 mcx)
Hosomaki choix du chef (6 mcx)
Dessert Trio Mochi

Plaisir #4

52⁹⁵

Petite Soupe Miso (2)
ou
Salade de Chou et Sésame (2)
Rouleaux Impériaux Végé (4)
Sade (8 mcx)
Hosomaki choix du chef (12 mcx)
Dessert Trio Mochi

Plaisir #5

85⁹⁵

Petite Soupe Miso (2)
et
Salade de Chou et Sésame (2)
Sade (8 mcx)
Snoop Dogg (8 mcx)
Bad News Brown (8 mcx)
Hosomaki choix du chef (12 mcx)
Dessert Trio Mochi

COCKTAILS

HOLY MARTINI <i>Bombay, Saké, Jus d'olive infusé au thym & Olive au Citron Confit</i>	15
WU-TANG COLLINS <i>Bombay, Tio Pepe, Lime, Pandan, Huile de Sésame Japonais & Soda</i>	16
EMILIANO ZAPPATA <i>Hornitos Reposado, Curacao Pierre Ferrand, Citron, sel & Cordial de Pamplemousse</i>	15
KING OF THE NORTH <i>Whiskey Suntory Toki, Aquavit Belle Isle, Curacao Pierre Ferrand, Ananas, Fruit de la Passion & Sirop d'Agave</i>	15
CALICO JACK <i>Plantation Original Dark, Curacao Pierre Ferrand, Liqueur de Framboise, Chartreuse, Lime & Nectar de Mangue</i>	15
SAINT OLD FASHIONED <i>Whiskey Suntory Toki, Sirop Simple, Bitters Angostura, Zeste d'Orange</i>	16
FLOWER POWER <i>Bombay, Liqueur de Rhubarbe, Vermouth Cocchi Rosa, Sirop de Poivre Rose & Bitters de Fraise Verte</i>	15
GINETTE <i>Bombay, Liqueur de Rhubarbe, St-Germain & Bittered Sling Lem-Marrakesh</i>	16
SHAWTY'S <i>Rum à la noix de coco, Liqueur de Fraise, Galliano, Lime, Vin rouge, Foamer</i>	15
MR. 305 <i>Koch Mezcal, Lot 40, Saika Umeshu, Lime, Sirop Simple, Bitters Umami & Foamer</i>	16
UMESHU SPRITZ <i>Saika Umeshu, Cava</i>	15
YUZU SPRITZ <i>Saika Yuzushu, Cava</i>	15
CHIKOLADA <i>Rum Original Dark, Pisco, Orgeat à la Miso, Ananas, Lime</i>	16
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka Stoli, Tia Maria, Espresso</i>	17

SAYURI NIGORI <i>Crémeux, doux et fruité - 300ml</i>	<i>Junmai Nigori</i>	23	
HAKUTSURU SUPÉRIEUR <i>Frais, soyeux, bien balancé - 300ml</i>	<i>Junmai Ginjo</i>	25	
UMETSU NO KIMOTO <i>Profond, complexe, arôme prononcé de riz et long fini</i>	<i>Junmai</i>	29	
KITA NO SHO <i>Frais et léger, notes fruitées (litchi, pommes), herbacées et d'agrumes & légèrement acidulé</i>	<i>Junmai Ginjo</i>	33	
SAIKA UMESHU <i>Très frais et fruité, riche arôme de prunes fraîches</i>			60
GUNMA IZUMI <i>Notes de miel, noix grillées et beurre, savoureux, soyeux et équilibré, nez de cacao</i>	<i>Yamahai Honjozo</i>	26	75
ZAKU GEN NO TOMO <i>Riche, fruité (pomme verte, banane), anis, finale fraîche</i>	<i>Junmai</i>	30	85
BIBIBI <i>Rond, fruité, miel brut, nez iodé, frais et sec</i>	<i>Honjozo</i>	33	95
TSUKI NO KATSURA IWAI <i>Riche, élégant, floral, notes d'agrumes, pommes vertes et poire, finale longue & complexe</i>	<i>Junmai</i>	39	110

BIÈRES

SAPPORO <i>Lager</i>	10	VACHE FOLLE ESB <i>IPA Rousse. Caramel. Boisée. Herbacée.</i>	11
LA FLACATOUNE <i>Bière Blonde Forte. Douce et fruité</i>	11	BLANCHE DE CHARLEVOIX <i>Arômes de fleurs et d'agrumes. Inspiration Belge.</i>	11
LA FLACATOUNE IPA <i>Agumens. Pomme. Poire. Nectarine. Résine de pin.</i>	11	NEIPA <i>Litchi, poire asiatique, pêche blanche & fruit du dragon.</i>	11
MASÜM 355ml <i>Lager. Corps matlé et cardamom</i>	8		

Dogheria Rubicone, Poderi dal Nespoli, Emilia-Romagna, Italie	11	55
<i>Pinot Blanc, Sauvignon Blanc – Frais, fruité, avec des arômes de pomme, poire et agrumes, et une belle vivacité en bouche.</i>		
Apollo Trebbiano d'Abruzzo DOP, Ausonia – Abruzzes, Italie	12	60
<i>100% Trebbiano d'Abruzzo – Vin blanc frais et velouté avec des arômes de pêche, jasmin, ananas et pomme, offrant une belle rondeur en bouche.</i>		
Beaumont – Chenin blanc Bot River, Afrique du Sud	12 ⁵⁰	69
<i>Chenin blanc frais et précis, aux arômes de fleurs blanches, de poire et de pomme croquante. Bouche délicate, vive et minérale, avec une belle acidité et une finale nette. Un blanc tout en finesse, parfait à l'apéritif ou avec les fruits de mer</i>		
Jean-Marc Brocard – Chablis, Bourgogne, France	16	79
<i>100% Chardonnay – Vin blanc sec avec des arômes minéraux, d'agrumes et une pointe de fleurs blanches, offrant une bouche fraîche et élégante</i>		
Magma, Pouilly-Fumé, Domaine de la Croisée – Loire, France		85
<i>100% Sauvignon Blanc – Vin blanc sec avec des arômes de fruits mûrs, de minéralité et de fleurs blanches, offrant une bouche complexe, fraîche et bien équilibrée.</i>		
Gérard Bertrand Côte des Roses – Languedoc, France	11	55
<i>Assemblage de Grenache (60%), Cinsault (30%) et Syrah (10%) – Ce rosé élégant présente des arômes de melon, groseille, fraise et fleurs blanches. En bouche, il est délicat, avec une acidité présente et une finale rafraîchissante.</i>		
Georges Duboeuf Brouilly – Beaujolais, France	12	60
<i>Vin rouge léger et convivial à base de 100 % Gamay, marqué par de délicates notes de cerise, petits fruits rouges et fleurs avec une touche d'épices. La bouche est souple, fraîche et délicate, ce qui en fait un vin très accessible et facile à marier.</i>		

MOUSSEUX

Verre Bouteille

Parés Baltà Cava Brut – Côte Méditerranéenne, Espagne	11	54
Moët et Chandon Célébration – Champagne, France		170
Veuve Clicquot Ponsardin Brut – Champagne, France		190

SANS ALCOHOL

AMARETTO SOUR - Virgin <i>Amaretto NOA, Citron, Sirop simple, Foamer</i>	12
APEROL SPRITZ - Virgin <i>Apéritif Italien NOA, sirop d'agrumes, Soda, Orange</i>	12
BLOODY CEASAR - Virgin <i>Clamato, Sel de Celeri et epices, Tabasco, Worchestershire, Lime, Jus d'olive</i>	10
CHIKOLADA - Virgin <i>Noa Rum épicé, Lumette BrightLight , Anana lime, sirop simple, Sirop Miso</i>	12
EMILIANO ZAPPATA - Virgin <i>Cordial de Pamplemousse, citron, sel, soda, vegan foamer</i>	12
KING OF THE NORTH - Virgin <i>Noa Rum épicé, Ananas, Fruit de passion, Sirop d'agave</i>	12
LIGHT & BREEZY <i>Noa Rum épicé, lime, sirop simple, bière de gingembre</i>	12
LIMONADE <i>Citron, sirop simple, Ginger ale, soda, sel, tabasco</i>	8
WU-TANG COLLINS - Virgin <i>Lumette! Bright Light, Lime, Sirop de Pandan, Huile de Sésame Japonais, Soda</i>	12
GRÜVI JUICY IPA 355 ml <i>Bière 0.5%. IPA trouble sans alcool est une explosion de saveurs tropicales, avec des notes dominantes d'ananas, d'agrumes et une touche de figue</i>	8

SPIRITUEUX

COGNAC

<i>Gautier VS</i>	12
<i>Hennessy VS</i>	15
<i>Rémy Martin VSOP</i>	12
<i>Rémy Martin XO</i>	45

RHUM

<i>Coco Rosemont</i>	10
<i>Barcardi 8 ans</i>	10
<i>Plantation Dark</i>	9

TEQUILA & MEZCAL

<i>Hornitos Plata</i>	9
<i>Hornitos Reposado</i>	10
<i>Don Julio</i>	15
<i>Koch El Mezcal</i>	15

WHISKEY

<i>Jameson</i>	9
<i>Lot 40</i>	10
<i>The Busker</i>	12

GIN

<i>Bombay</i>	9
<i>Botanist</i>	11
<i>Citadelle</i>	9
<i>Etsu</i>	15
<i>Roméo</i>	10
<i>Roku</i>	11

VODKA

<i>Grey Goose</i>	14
<i>Pur</i>	12
<i>Stolichnaya</i>	9
<i>White Keys</i>	10

WHISKEY JAPONAIS

<i>Hibiki Harmony</i>	25
<i>Nikka Pure Malt</i>	15
<i>Suntori Toki</i>	19
<i>Togouchi Kiwami</i>	21
<i>Nikka From The Barrel</i>	17

LIQUEURS

<i>Amaretto Avril</i>	9
<i>Amaro Lucano</i>	8
<i>Campari</i>	9
<i>Chartreuse Verte</i>	13
<i>Grand Marnier</i>	10
<i>Liqueur de Cassis</i>	8
<i>Liqueur de Rhubarbe</i>	8
<i>Midori</i>	9
<i>Patron XO Café</i>	10
<i>St-Germain</i>	12