

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 5

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 ponzu

Gyozas 9

Raviolis croustillants au poulet servis avec une sauce teriyaki (6mcx)

Calmars frits 13

Calmars tempura servis avec une mayonnaise épicée

Crevettes et légumes tempura 14/24

Simple (3) ou double (6) portion de longues crevettes et mélange de légume tempura servis avec une sauce ponzu



Salade Sunrise 6

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

Salade fruits de mer 18

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

Rouleau printanier poulet ou fruits de mer 8

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

Tartare de saumon 18/25

Saumon de l'Atlantique, avocat, caviar, échalote, tomate, flocons de tempura, mayonnaise épicé et sauce teriyaki

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

Les spécialités

Duo thon sashimi 18

Thon et Escolar avec caviar servi avec une sauce soya au yuzu



Pizza Sushi 16

Tartare aux saumon et thon sur une galette de riz tempura et fines tranches d'avocat, oignons frits et caviar

Roi de la mer 18

Chair de homard, crevette, goberge, caviar, mangue, granule de tempura et laitue mesclun roulés dans une feuille de riz et servi avec mayonnaise sucrée (8 mcx)

Pour votre entière satisfaction, veuillez nous aviser de vos allergies

Les makis traditions (5mcx)

California 9

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

Saumon épicé 10

Saumon, concombre, avocat et caviar

Kamikaze 12

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

Rainbow 14

Thon, saumon, avocat, caviar et flocons de tempura

Philadelphia 11

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

Dynamite 11

Crevette tempura, concombre, avocat, laitue mesclun et caviar

Bangkok 12

Crevette tempura, goberge, caviar, concombre, poivron, feuilles de basilic et sauce cari

Végétarien 9

Carotte, avocat, concombre, wakame, salade mixte et tofu SG

Kinoko Shitake 10

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

Les Combos

Océan d'Asie 31

Rouleau printanier aux fruits de mer, maki Kamikaze et maki croustillant Dragon Eyes (16 mcx)

Mékong 33

4 maki California, 4 maki Saumon Épicé, 4 maki Dragon Eyes et 3 nigiri du chef

Jardin Zen 35

4 maki California, 4 maki Kamikaze, 4 maki Dynamite, 2 Nigiri et 3 Sashimi du chef

Shaolin 24

Maki Végétarien, maki Kinoko Shiitake, Hosomaki avocat

Les makis du Chef

Bésamé Mucho 18

Tartare de thon, crevette, avocat, caviar et flocons tempura en feuille de soya et sauce téryaki au sésame (8 mcx)

Miss Tamashi 14

Crevettes, crème d'avocat, pomme et fraise roulé en feuille de soya (5 mcx)

Mojito 15

Pavé de saumon, mangue et menthe roulé en feuille de riz et sauce vinaigrée et sucrée (8 mcx)

Rising Sun 16

Pétoncle, saumon, tempura, salsa asiatique et caviar roulé en feuille de soya (8 mcx)

Dragon Eyes 13

Saumon, goberge, asperge et carotte en maki tempura 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 26

Coupe style tartare de saumon

Buddha bol 24

Avec tofu mariné, shiitake et mangue

Poke fruits de mer 28

Avec chair de homard, crevette et goberge

Pour votre entière satisfaction, veuillez nous aviser de vos allergies

Les sautés

Poulet du Général Tao 24

Filets de poitrine de poulet marinés et légèrement panés et sautés dans une sauce épicée et sucrée

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

Poulet Cari 25

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

Crevettes au basilic 26

Crevettes et légumes de saison sautés avec gingembre et basilic frais



Nid d'Amour 26

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

Pad Thai 26

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

Sauté de la mer 31

Pétoncles, crevettes, calmars, poisson à chair blanche et légumes de saison sautés et légèrement épicés



Bon Karma 23

Tofu et légumes de saisons sautés

Les grillades

Duo de grillades 28

Steak de flank de bœuf et hauts de cuisse de poulet marinés et grillés servis avec salade

Le Grillot 33

Steaks de flank de bœuf, hauts-de-cuisse de poulet et une crevette tigrée géante marinés 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

Crevettes tigrées 30



Trilogie bœuf, poulet, crevette tigrée 6/8 33

---- notre plat signature---

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

(exception du Pad Thai et du Nid d'amour)

Pour votre entière satisfaction, veuillez nous aviser de vos allergies