

## ENTRÉES

---

<b>Soupe miso</b>	4,5	<b>Poulet karaage</b>	10
Un bouillon aux parfums de poissons fumés et miso garni de tofu soyeux, algue, oignons verts et graines de sésame.		Poulet mariné et frit dans une pâte de féculé de pomme de terre, servi avec sauce aigre-douce.	
	EXTRA DUMPLING (2) 3		
<b>Dumplings maison (4)</b>	8	<b>Sushi pizza au saumon</b>	8,5
Nos fameux chaussons chinois cuits vapeurs farcis au porc ou aux légumes 🍴.		Tartare de saumon, dressé sur une feuille de nori frite dans une pâte tempura et surmonté d'un éventail d'avocat.	
<b>Rouleau de printemps</b>	7,5	<b>Tartare de saumon classique</b>	11
Saumon, crevettes ou légumes 🍴.		Saumon frais garni de deux moutardes, câpre, échalote, fines herbes et citron.	
<b>Salade de wakame</b> 🌱 🍴	6	<b>Tartare de thon aigre-douce et mangue</b>	11
Salade d'algues vertes aux arômes de sésame et de soya.		Thon Yellowfin dans une sauce à la mangue garni d'échalote, lime, poivre, coriande, ciboulette, avocat et tobiko.	
<b>Salade de calmars</b> 🌱	7,5	<b>Tataki d'escolar mariné</b>	11
Fines tranches de tendres calmars fumés dans une vinaigrette sésame et soya.		Escolar mariné, saisi et laqué. Le tout servi sur salade avec un éventail d'avocat et caramel de shiitake.	
<b>Salade de concombre</b> 🌱 🍴	4,5	<b>Tataki de thon grillé</b>	12
Rubans de concombre servis dans une vinaigrette tahini-sésame.		Thon Yellowfin enrobé d'une fine croûte d'épices et grillé. Le tout servi sur salade avec un éventail d'avocat et caramel de shiitake.	
<b>Edamame</b> 🌱 🍴	7	<b>Tataki de saumon laqué</b>	12
Fèves de soya en cosse assaisonnées.		Saumon de l'Atlantique laqué de miel, de saké et de gingembre. Le tout servi sur salade avec un éventail d'avocat et caramel de shiitake.	
<b>Légumes tempura</b> 🍴	7		
Une sélection de légumes frais frits dans une fine pâte tempura.			
<b>Crevettes tempura (4)</b>	8		
En croûte de tempura et chapelure panko bien dorée.			

# SUSHIS

AUTRES SUSHIS — VOIR NOTRE SÉLECTION À LA CARTE

<b>Fuji</b> 👤 18 Laissez notre chef vous surprendre avec une sélection de dix de nos meilleurs morceaux; idéal pour découvrir ou redécouvrir notre menu. AVEC SAUCE ET CAFÉ / THÉ 21	<b>Yamato</b> 👤👤 58 Variété de quinze makis, quatre uramakis, deux nigiris, un sushi pizza ainsi qu'un tataki; solution rêvée pour les curieux qui ne veulent rien manquer.	<b>Kaïga</b> 👤 26 L'ultime sélection de nos sashimis les plus authentiques. Servis avec sauce ponzu à l'orange et bol de riz assaisonné. AVEC SAUCE ET CAFÉ / THÉ 29
--	--	--

## BOLS, SOUPES & SALADES

<b>Bol Sushibox</b> 19 Notre plat signature: un tartare de saumon épicé, un tartare de saumon et de saumon fumé, un mélange de crabe et de crevettes, un mélange de crevettes épicées. Le tout servi sur riz et garni de wakame, concombre, won ton, avocat et sésame. OPTION SALADE / Remplacer le lit de riz par de la salade (+1). AVEC CREVETTE TEMPURA, SAUCE ET CAFÉ / THÉ 23	<b>Bol saumon</b> 21 Hommage au roi de la mer: Un tartare de saumon classique, un tartare de saumon et saumon fumé, un tartare de saumon épicé, un tartare de saumon sauce aigre-douce à la mangue. Le tout servi sur riz et garni de wakame, concombre, won ton et avocat.
<b>Bol Sushibox deluxe</b> 24 Le festin royal: un tartare de saumon épicé, un tartare de saumon et de saumon fumé, un tartare de thon sucré-épicé, du homard de la Gaspésie sauce citronnée. Le tout servi sur riz et garni de salade de calmars fumés, concombre, won ton, avocat et sésame. OPTION SALADE / Remplacer le lit de riz par de la salade (+1). AVEC CREVETTE TEMPURA, SAUCE ET CAFÉ / THÉ 28	<b>Bol Tao</b> 🍲 18 Délicieux morceaux de poulet frit, poivrons rouges, fèves germées, oignons verts, sésame et riz. Le tout sauté dans notre sauce Tao maison.
<b>Bol fruits de mer</b> 23 Une version de nos fameux bols sans poisson cru: un mélange de crabe-crevettes, un mélange de crevettes nordiques épicées, un mélange de crevettes sauce aigre-douce à la mangue et du homard de la Gaspésie sauce citronnée. Le tout servi sur riz et garni de wakame, mangue, concombre, won ton, avocat et sésame. OPTION SALADE / Remplacer le lit de riz par de la salade (+1). AVEC CREVETTE TEMPURA, SAUCE ET CAFÉ / THÉ 27	<b>Bol japonais</b> 🍲 18 Tendres lanières de poulet, nouilles soba, shiitake, fèves germées, poivrons rouges, oignons rouges, oignons verts, gingembre et sésame. Le tout sauté dans notre sauce maison. 🍴 OPTION VÉGÉ — Remplacer le poulet par du tofu, edamame et asperge. OPTION CREVETTE — Remplacer le poulet par des crevettes nordiques (+1).
<b>Bol sans gluten</b> 🌱 22 Sans gluten sans se priver: un tartare de saumon classique, un tartare de saumon et de saumon fumé, un tartare de thon sauce aigre-douce à la mangue, un mélange de crevettes nordiques épicées. Le tout servi sur riz et garni d'oignons rouges marinés, salade de calmars fumés, concombre, mangue, avocat et sésame. OPTION SALADE / Remplacer le lit de riz par de la salade (+1). AVEC SAUCE ET CAFÉ / THÉ 23	<b>Salade de saumon grillé</b> 17 Saumon de l'Atlantique grillé et laqué au miel avec un mélange de salade urbain, bébé kale, fèves germées, concombre, avocat, mangue, ciboulette, chips de patates douces, oignons marinés et vinaigrette tahini-sésame.
	<b>Shoyu ramen</b> 🍲 15 Nouilles ramen authentiques, bouillon de poulet, sambal oelek, kombu et soya. Le tout garni de flanc de porc, maïs, shiitake, tomates confites, oeuf mariné, oignons verts et algues.