

石の上にも三年

TROIS ANS SUR UN ROCHER

Une pierre froide finira par se réchauffer si l'on y reste assis assez longtemps. La persévérance et la patience sont toujours récompensées.

COCKTAIL

La dîme de l'empereur (inspiré d'un <i>Bloody Ceasar</i>) Grey Goose, nihon-shu, césar maison, sauce bulldog, sriracha, gyoza kimchi	13
Soirée à la marina (inspiré d'un <i>Gimlet</i>) Bombay, sirop shiso-cumin, jus de lime, amer de céleri	13
Canard bleu Cazadores blanco, nihon-shu, St-Germain, cordial de yuzu Honō, concombre	15
L'amer à Frank (inspiré d'un <i>Negroni</i>) Bombay citron pressé, Lillet blanc, Martini Bitter, Martini Rosso, zeste de citron, sésame noir	15
Chapeau melon de Chris Bleau Bombay infusé à la lime kaffir, nihon-shu, spritz Les Îles, amer à la lime kaffir	15
Vendredi 03 (inspiré d'un <i>Manhattan</i>) Bacardi 8, Martini Rosso, sirop miso-choco, amer d'orange, amer de chocolat	15
Pas moi qui close (shooter) Bombay, nihon-shu, spritz Les Îles, concombre, cordial de yuzu Honō	4

MOCKTAIL

La dîme de l'empereur César maison, sauce bulldog, sriracha, concombre, gyoza kimchi	11
Journée à la marina Gin sans alcool, sirop shiso-cumin, jus de lime, amer de céleri	11

AMUSE-BOUCHE

Concombre mariné	5
Edamame	6
Kimchi	5
Salade wakame	5
Salade calmar	5
Chips de nori	5

CHAUD

Soupe miso	5
+ Gyoza	2
+ Flétan tempura	2
Gyoza (kimchi ou porc)	9
Fishcake	6
Karaage	12
Légumes tempura, courgette, satsumaimo, nori oignon vert	12
Crevettes tempura, satsumaimo, nori	12
Flétan, miso grillé, légume sauté, beurre beige	22
Zosui, soupe de riz, champignon, oignon vert, jus	15
Tonkatsu, porc tempura, chou vinaigrette kimchi, sauce bulldog	12
Steak frites, toro grillé, épice Montréal, sauce poivre	22

SUSHI À LA CARTE

NIGIRI/SASHIMI (2)		SAKARI (4)	
Saumon	8	Escolar caramélisé	11
Saumon aburi	8	Saumon épicé	11
Saumon fumé	8	Thon mangue	13
Thon bluefin	11	Pétoncle caramélisé	13
Thon tataki	9	Saumon mangue	11
Escolar tataki	8		
Hamachi	9	RIZ CROUSTILLANT (2)	
Pétoncle	9	Saumon gochujang	12
Crevette	9	Bluefin	14
Anguille fumée	9	Crabe des neiges	14
		Hamachi	12
		Anguille et foie gras	20
HOSOMAKI (8)			
Avocat	9	TEMAKI (1)	
Concombre	8	Saumon épicé	8
Saumon	8	Thon mangue	10
Bluefin	12	Homard	12
Tamago	9	Crabe	11
Crevette	6	Flétan tempura	10
Saumon fumé	9		

SÉLECTION DU CHEF

Usuzukuri	Hamachi	25
	Wagyu	25
Plateau de sashimi (10)		28
Plateau de nigiri (8)		25
Donburi au thon bluefin		28
Crudo pétoncle		25
Tataki wagyu		25

MAKI

Maki Kamikaze (5)	Saumon, mayonnaise épicée, tobiko, oignon vert, wonton	12
	Thon bluefin, mayonnaise épicée, tobiko, oignon vert, wonton	17
Uramaki Maguro (8)	Thon rouge, tempura flake, mayo gochujang, concombre, avocat, sauce bulldog	22
Uramaki Shenron (8)	Anguille fumé, mangue, avocat, unagi à l'érable, wonton	22
Uramaki koebi (8)	Crevette nordique, sauce épicée, crevette tempura, riz soufflé	19
Maki frit (6)	Saumon 14 Végé 12	
Surf, surf, turf & turf (5)	Homard, pétoncle, wagyu et foie gras	32
Hani (8)	Champignon tempura, tofu teriyaki, poivron, avocat recouvert d'oignon frit, sriracha et miel	16