

DESSERT

Cheesecake Basque	Café, vanille, sauce au chocolat-miso	10
Tarte Key Lime	Crèmeux à la lime, caramel de sésame noir, ganache à la vanille	10
Petit gâteau	Mousse à l'érable, croustillant praliné, nougatine de sésame, glaçage choco-caramel	12

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.

BREUVAGE

Boisson gazeuse, 355ml	4
Eau pétillante, 355ml	4
Ramune Hata (saveurs variées)	5
Limonade maison (saveurs variées)	5
San Pellegrino, 750ml	8

CAFÉ

de *Fantôme Café*

Mauricio moyen
Région : Apaneca, El Salvador | Variété : Pacas

Espresso court ou Allongé	4
Latté (lait d'avoine disponible)	6

THÉ

de *Camellia Sinensis*

Perles au jasmin	Thé vert, Chine
Earl Grey bio & équitable	Thé noir, Inde
Sublime Camomille bio	Tisane, Inde
Zeste Éclair	Rooibos, Afrique du Sud
Sencha Nagashima bio	Thé vert, Japon



AMUSE-BOUCHE

Chips de nori	5
Salade de chou gochugaru	5
Concombre mariné	6
Edamame	6
Salade wakame	6
Salade calmar	7
Kimchi	7

SÉLECTION DU CHEF

Ailes de poulet gochujang	12
Salade de sashimi d'hamachi	32
Plateau de nigiri (8)	32
Plateau de sashimi (10)	35
Chirashi	40

CHAUD

Soupe miso	5
+ Gyoza	2
Soupe wonton	7
Gyoza (kimchi ou porc)	10
Karaage (poulet ou pleurote)	12
Légumes tempura, courgette, satsumaimo, nori, oignon vert	12
Crevettes tempura, satsumaimo, nori	12
Poulet katsu, salade de chou, chili crunch, yuzu kosho, ketchup, sauce bulldog	18
Magret de canard au miso	24
Pétoncle beurre beige	32
Steak frites, toro de bluefin ou boeuf wagyu (4oz), épice Montréal, sauce poivre	35

EXTRA

Changement Wagyu A5	10
Terrine de foie gras (35g)	15

SUSHI À LA CARTE

NIGIRI/SASHIMI (2)		SAKARI (4)	
Saumon	9	Escolar caramélisé	12
Saumon aburi	9	Saumon épicé	12
Escolar tataki	9	Saumon mangue	12
Saumon fumé	10	Pétoncle caramélisé	14
Hamachi	10	Crevette et crabe	14
Pétoncle	10	Thon mangue	16
Crevette	10		
Anguille fumée	11	RIZ CROUSTILLANT (2)	
Thon bluefin	14	Saumon gochujang	14
Wagyu A5	20	Bluefin	16
		Crabe des neiges	16
		Anguille et foie gras	20
HOSOMAKI (8)			
Concombre	8	TEMAKI (1)	
Tamago	8	Saumon	10
Avocat	9	Thon bluefin	13
Crevette	10	Crabe des neiges	13
Saumon	11	Trio	32
Saumon fumé	12		
Hamachi	14		
Bluefin	15		
MAKI			
Maki Korokke (5)	Croquette de morue et pomme de terre, fromage à la crème au yuzu kosho, mangue, sauce bulldog		13
Doufu (5)	Tofu émincé, végénaise, ciboulette, jus de lime, togarashi, avocat, patate douce		13
Maki Kamikaze (5)	Saumon, mayonnaise épicée, tobiko, oignon vert, wonton		13
	Thon bluefin, mayonnaise épicée, tobiko, oignon vert, wonton		18
Maki Tempura (5)	Crabe des neiges, crevette nordique, crevette tempura, sauce épicée, tobiko, avocat		15
Péché (5)	Saumon, thon bluefin, pétoncle, oignon vert, concombre, avocat		18
Surf, surf, turf & turf (5)	Homard, pétoncle, wagyu A5 et foie gras		45
Maki frit (6)	Végé 13 Saumon		15
Uramaki Okonomiyaki (8)	Pleurote karaage, tamago, asperge, ketchup, salade de chou, shiso, sauce okonomiyaki		18
Uramaki Koebi (8)	Crevette nordique, sauce épicée, crevette tempura, riz soufflé		22
Uramaki Maguro (8)	Thon rouge, tempura flake, mayo gochujang, concombre, avocat, sauce bulldog		26

OSOSUME

FORMULE À PARTAGER

AMUSE-BOUCHE

Crudo d'hamachi
Riz croustillant au saumon

SÉLECTION DU CHEF

Canard miso grillé, panais et poire
Flétan, crème mascarpone fumé, salsa mangue

SUSHI

Maki kamikaze saumon
Sakari pétoncle et escolar caramélisé
Nigiri thon bluefin

DESSERT

Mini gâteau érable et sésame

EXTRA

Accord mets-alcool

40 / personne

おまかせ、分かち合う

PRIX SELON LE NOMBRE DE CONVIVES

一人	1 personne	70
二人	2 personnes	120
三人	3 personnes	180