

DESSERT

Cheesecake Basque	Café, vanille, sauce au chocolat-miso	10
Gâteau au panais et poire	Biscuit moelleux au panais, crème fromage à la crème et gingembre, confit de poire, crumble coco-citrouille	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	4



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, kewpie, 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

HOSOMAKI (8)	
Concombre	8
Tamago	8
Avocat	9
Crevette	10
Saumon	11
Saumon fumé	12
Hamachi	14
Bluefin	15

TEMAKI (1)	
Saumon	10
Thon bluefin	13
Crabe des neiges	13
Trio	32

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, kewpie, 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