

DÉGUSTATIONS / TASTINGS

- 1. TATAKI DE SAUMON / SALMON TATAKI (7 mcx/pcs) \$16,95
- 2. TATAKI DE THON / TUNA TATAKI (7mcx/pcs) \$16,95
- 3. TATAKI DE BOEUF / BEEF TATAKI \$19,95
- 4. SASHIMI ROLL (5mcx/pcs) \$16,50
CONCOMBRE, TOBIKO, THON, SAUMON, FROMAGE À LA CRÈME, RADIS MARINÉ, VINAIGRETTE DU CHEF
 CUCUMBER, TOBIKO, TUNA, SALMON, CREAM CHEESE, PICKLED RADISH, CHEF'S VINAIGRETTE
- 5. SPICY OBA (5 mcx/pcs) \$18,50
FEUILLE DE MENTHE PANNÉE AVEC TARTARE DE THON/SAUMON/PÉTONCLE/CRABE
 BREADED MINT LEAF WITH TUNA/SALMON/SCALLOP/CRAB TARTARE

PIZZA SUSHI / SUSHI PIZZA

- 1. SUSHI PIZZA SAUMON \$15,95
GALETTE DE RIZ PANNÉE, TOBIKO, GOBERGE, OIGNONS, TEMPURA, POIREAUX FRITS, SAUMON CRU, MAYO ÉPICÉE
 BREADED RICE, TOBIKO, CRAB STICK, ONIONS, TEMPURA, FRIED LEEKS, RAW SALMON, SPICY MAYO
- 2. PIZZA DELUXE * \$16,95
GALETTE DE RIZ PANNÉE, SAUMON FUMÉ, TOBIKO, GOBERGE, OIGNONS, POIREAUX FRITS, HUILE DE SÉSAME, MAYO ÉPICÉE
 BREADED RICE, SMOKED SALMON, TOBIKO, CRAB STICK, ONIONS, FRIED LEEKS, SESAME OIL, SPICY MAYO
- 3. PIZZA HOMARD * \$20,95
GALETTE DE RIZ PANNÉE, HOMARD, TOBIKO, OIGNONS, AVOCAT, POIREAUX FRITS, SAUCE À L'AIL
 BREADED RICE, LOBSTER, TOBIKO, ONIONS, AVOCADO, FRIED LEEKS, GARLIC SAUCE
- 4. PIZZA PÉTONCLE \$18,95
GALETTE DE RIZ PANNÉE, PÉTONCLE, OIGNONS, AVOCAT, POIREAUX FRITS, TOBIKO, MAYO ÉPICÉE, HUILE DE SÉSAME
 BREADED RICE, SCALLOPS, TOBIKO, ONIONS, AVOCADO, FRIED LEEKS, SPICY MAYO, SESAME OIL
- 5. PIZZA KANI * \$18,95
GALETTE DE RIZ PANNÉE, CHAIR DE CRABE, TOBIKO, OIGNONS, AVOCAT, POIREAUX FRITS, MAYO ÉPICÉE HUILE DE SÉSAME
 BREADED RICE, CRAB MEAT, TOBIKO, ONIONS, AVOCADO, FRIED LEEKS, SPICY MAYO, SESAME OIL
- 6. PIZZA THON \$18,95
GALETTE DE RIZ, TARTARE DE THON, ÉCHALOTES, TOBIKO, OIGNONS, AVOCAT, POIREAUX FRITS, MAYO ÉPICÉE
 BREADED RICE, TUNA TARTARE, SHALLOTS, TOBIKO, ONIONS, AVOCADO, FRIED LEEKS, SPICY MAYO

COMBO DU JOUR

(MIX: SASHIMI, NIGIRI ET MAKI, ET UN CHOIX DE SOUPE OU SALADE)
 (MIX: SASHIMI, NIGIRI AND MAKI, AND A CHOICE OF SOUP OR SALAD)

- 1. COMBO #1 (17 mcx/pcs) \$35,95
6 MCX NIGIRI SUSHI, 6 MCX SASHIMI, 5 MCX MAKI
 6 PCS OF NIGIRI SUSHI, 6 PCS OF SASHIMI, 5 PCS OF MAKI
- 2. COMBO #2 (35 mcx/pcs) \$74,95
12 MCX NIGIRI SUSHI, 12 MCX SASHIMI, 5 MCX MAKI & SUSHI PIZZA (6 MCX)
 12 PCS OF NIGIRI SUSHI, 12 PCS OF SASHIMI, 5 PCS OF MAKI & SUSHI PIZZA (6 PCS)
- 3. COMBO #3 (52 mcx/pcs) \$116,95
18 MCX NIGIRI SUSHI, 18 MCX SASHIMI, 10 MCX MAKI & SUSHI PIZZA (6 MCX)
 18 PCS OF NIGIRI SUSHI, 18 PCS OF SASHIMI, 10 PCS OF MAKI & SUSHI PIZZA (6 PCS)
- 4. COMBO #4 (69 mcx/pcs) \$137,95
24 MCX NIGIRI SUSHI, 24 MCX SASHIMI, 15 MCX MAKI & SUSHI PIZZA (6 MCX)
 24 PCS OF NIGIRI SUSHI, 24 PCS OF SASHIMI, 15 PCS OF MAKI & SUSHI PIZZA (6 PCS)

SOUPES / SOUPS

- 1. MISO SOUP \$5,95
SOUPE TRADITIONNELLE À BASE DE SOYA ET D'ALGUES FRAÎCHES
 TRADITIONAL SOY BASED SOUP WITH FRESH SEAWEED
- 2. MISO SEAFOOD \$10,95
SOUPE MISO AVEC CREVETTES, PÉTONCLES, GOBERGES, SAUMON, SUZUKI, CALMAR
 MISO SOUP WITH SHRIMP, SCALLOPS, CRAB STICKS, SALMON, SUZUKI, SQUID
- 3. SUMASHI \$11,95
BOUILLON DE CREVETTE AVEC CREVERTES, PÉTONCLES, GOBERGES, SAUMON
 SUZUKI, SHRIMP STOCK WITH SHRIMPS, SCALLOPS, CRAB STICKS, SALMON, SUZUKI
- 4. DASHI BLANCHE \$14,95
BOUILLON DE BONITO AVEC MADAI, CREVETTES, PÉTONCLES, ALGUES, CHAMPIGNONS SHIITAKE, ÉCHALOTES
 BONITO BROTH WITH MADAI, SHRIMPS, SCALLOPS, SEAWEED, SHIITAKE MUSHROOMS, SHALLOTS

SALADES / SALADS

- 1. SALADE DU JARDIN / GARDEN SALAD \$6,50
SALADE SAISONNIÈRE AVEC LA VINAIGRETTE DU CHEF
 SEASONAL SALAD WITH THE CHEF'S VINAIGRETTE
- 2. EBI WAKAME \$11,95
SALADE D'ALGUES AVEC CREVETTES, RADIS MARINÉ, GOBERGE, GRAINES DE SÉSAME, SAUCE CITRONNÉE
 SEAWEED SALAD WITH SHRIMPS, PICKLED RADISH, CRAB STICK SESAME SEEDS, LEMON SAUCE
- 3. SALADE DU THON \$17,95
ALGUES FRAÎCHES, BÉBÉ CHICORÉE, CAROTTES, THON, SAUCE DU CHEF
 FRESH SEAWEED, BABY CHICORY, CARROTS, TUNA, CHEF'S SAUCE

PLATS / DISHES

- 1. POULET TÉRIYAKI / CHICKEN TERIYAKI \$27,95
ASSIETTE DE POULET TÉRIYAKI GRÉSILLANTE ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES SAUTÉS ET DE RIZ
 SIZZLING CHICKEN TERIYAKI DISH WITH SAUTÉED VEGETABLES AND RICE
- 2. SAUMON TÉRIYAKI / SALMON TERIYAKI \$31,95
ASSIETTE DE SAUMON GRÉSILLANTE ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES SAUTÉS ET DE RIZ
 SIZZLING SALMON TERIYAKI DISH WITH SAUTÉED VEGETABLES AND RICE
- 3. BOEUF TÉRIYAKI / BEEF TERIYAKI (SAIGNANT, MI-SAIGNANT, BIEN CUIT) \$34,95
ASSIETTE DE BŒUF TÉRIYAKI GRÉSILLANTE ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES SAUTÉS ET DE RIZ
 SIZZLING BEEF TERIYAKI WITH SAUTÉED VEGETABLES AND RICE
- 4. ENTRÉE TEMPURA \$15,95
3 CREVETTES PANNÉES AVEC 5 LÉGUMES SAISONNIERS
 3 BREADED SHRIMPS WITH 5 SEASONAL VEGETABLES
- 5. LÉGUME TEMPURA \$15,95
8 LÉGUMES SAISONNIERS PANNÉS
 8 BREADED SEASONAL VEGETABLES
- 6. ASSIETTE TEMPURA \$35,95
4 CREVETTES TEMPURA, PÉTONCLES, SAUMON FUMÉ, CALMARS, SAUMON ET LÉGUMES SAISONNIERS PANNÉS
 4 TEMPURA SHRIMP, SCALLOPS, SMOKED SALMON, SQUID, SALMON AND BREADED SEASONAL VEGETABLES

Extra

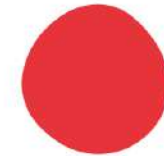
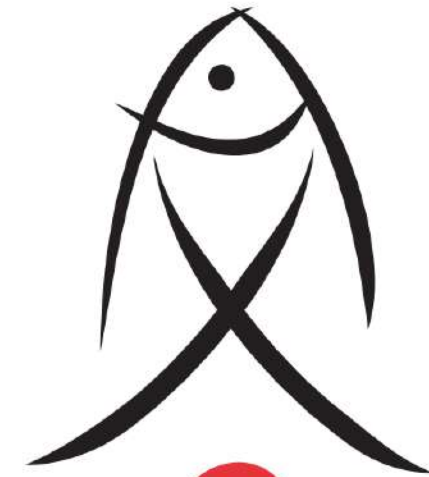
- SAUCE SOYA (\$1,00)
- SOYA SAUCE
- MAYO ÉPICÉE (\$1,95)
- SPICY MAYO
- SAUCE UNAGI (\$3,95)
- UNAGI SAUCE
- SAUCE TERIYAKI (\$3,00)
- TERIYAKI SAUCE
- GINGEMBRE (\$2,00)
- GINGER
- WASABI (\$2,00)
- EDAMANME CUIT (\$8,00)
- COOKED EDAMAME
- RIZ (\$3,95)
- RICE
- RIZ À SUSHI (\$6,95)
- SUSHI RICE

Autres services offerts

Épicerie fine japonaise

Pour plus d'information:
www.sushiamachi.ca

Restaurant
Sushi hamachi
 Épicerie fine japonaise & traiteur
 Spécialité Sashimi



は ま ち

MENU

Adresse

690 Suite N, Rue De Montbrun,
 Boucherville, Québec, J4B 8H2

Téléphone

(450) 906-3838
 (450) 906-6282
 (438) 527-0682

Courriel

info@sushiamachi.ca

Site Web

www.sushiamachi.ca

NOM - NAME

TÉLÉPHONE - PHONE

DATE

HEURE - TIME

ALLERGIE

NIGIRI SUSHI & SASHIMI

	SUSHI 2 mcs/pcs	SASHIMI 3 mcs/pcs		SUSHI 2 mcs/pcs	SASHIMI 3 mcs/pcs
1. MAGURO \$ 7,95 THON TUNA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	15. TOBIKO \$ 7,95 CAVIAR DE POISSON VOLANT FLYING FISH ROE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. HAMACHI \$ 7,95 THON À QUEUE JAUNE YELLOW TAIL TUNA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	16. TOBIKO YUZU \$ 9,95 CAVIAR DE POISSON VOLANT (YUZU) FLYING FISH ROE (YUZU)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. ALBACORE \$ 7,50 THON BLANC WHITE TUNA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	17. IKA \$ 7,50 CALMAR SQUID	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. SAKE a) SAUMON / SALMON \$ 7,50 b) ORA SAUMON KING SALMON \$ 9,95	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	18. TAKO * \$ 7,50 PIEUVRE OCTOPUS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. KUNSEI SAKE \$ 6,95 SAUMON-FUMÉ SMOKED SALMON	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	19. KANI * \$ 8,50 CHAIR DE CRABE CRAB MEAT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. MADAI \$ 10,95 DAURADE ROYAL SEA BREAM	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	20. KANI ALASKA * \$ 14,95 CHAIR DE CRABE DE L'ALASKA ALASKAN CRAB MEAT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7. SUZUKI \$ 6,95 LOUP DE MER SEA BASS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	21. KANIKAMA * \$ 6,25 GOBERGE CRAB STICK	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8. SABA \$ 7,95 MAQUEREAU MACKEREL	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	22. UNAGI * \$ 6,95 ANGUILLE GRILLÉE GRILLED EEL	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9. EBI * \$ 6,50 CREVETTES CUITES COOKED SHRIMPS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	23. ANAGO * \$ 12,95 ANGUILLE DE LA MER GRILLÉE GRILLED SEA EEL	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10. AMA EBI \$ 11,95 CREVETTES SUCRÉES SWEET SHRIMPS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	24. TAMAGO * \$ 5,95 OMELETTE OMELET	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
11. HOTATE \$ 7,95 a) PÉTONCLE / SCALLOPS b) U10 \$ 13,95	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	25. SUNSET \$ 8,95 TOBIKO ET OEUF DE CAILLE TOBIKO AND QUAIL EGG	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
12. HÖHGAI \$ 6,50 MACTRE DE STIMPSON SURF CLAMS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	26. SUNRISE \$ 8,95 PETONCLES, CAVIAR ET OEUF DE CAILLE SCALLOPS, CAVIAR AND QUAIL EGGS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
13. UNI \$ 11,95 OURSIN DE MER SEA URCHIN	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	27. THON BLEU \$ 11,95	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
14. IKURA \$ 9,50 CAVIAR DE SAUMON SALMON ROE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	28. CHUTORO \$ 13,95	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			29. OTORO \$ 15,50	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

NIGIRI SUSHI & SASHIMI Spécialités / Specialties

	SUSHI 2 mcs/pcs	SASHIMI 2 mcs/pcs		SUSHI 2 mcs/pcs	SASHIMI 2 mcs/pcs
1. MAGURO ÉPICÉ \$ 8,50 TEMPURA TARTARE DE THON, TOBIKO, TEMPURA ET SAUCE ÉPICÉE TUNA TARTAR WITH TOBIKO, TEMPURA AND SPICY SAUCE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	7. MAGURO YAKI \$ 8,50 THON GRILLÉ AVEC SAUCE YAKI GARNI DE GRAINES DE SÉSAME GRILLED TUNA WITH YAKI SAUCE GARNISHED WITH SESAME SEEDS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. HAMACHI ÉPICÉ \$ 8,50 TEMPURA TARTARE DE THON À QUEUE JAUNE, TOBIKO, TEMPURA ET SAUCE ÉPICÉE YELLOW FIN TUNA TARTAR WITH TOBIKO, TEMPURA AND SPICY SAUCE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	8. HAMACHI YAKI \$ 8,50 THON À QUEUE JAUNE GRILLÉ AVEC SAUCE YAKI GARNI DE GRAINES DE SÉSAME GRILLED YELLOW FIN TUNA WITH YAKI SAUCE GARNISHED WITH SESAME SEEDS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. SAKE ÉPICÉ TEMPURA \$ 8,50 TARTARE DE SAUMON, TOBIKO, TEMPURA ET SAUCE ÉPICÉE SALMON TARTAR WITH TOBIKO, TEMPURA AND SPICY SAUCE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	9. SAKE YAKI \$ 8,50 SAUMON GRILLÉ AVEC SAUCE YAKI GARNI DE GRAINES DE SÉSAME GRILLED SALMON WITH YAKI SAUCE GARNISHED WITH SESAME SEEDS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. KANI ÉPICÉ TEMPURA \$ 8,95 TARTARE DE CHAIR DE CRABE TOBIKO, TEMPURA ET SAUCE ÉPICÉE CRAB MEAT TARTAR WITH TOBIKO TEMPURA AND SPICY SAUCE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10. SABA YAKI \$ 8,95 MAQUEREAU GRILLÉ AVEC SAUCE YAKI GARNI DE GRAINES DE SÉSAME GRILLED MACKEREL WITH YAKI SAUCE GARNISHED WITH SESAME SEEDS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. HOTATE ÉPICÉ TEMPURA \$ 8,95 TARTARE DE PÉTONCLE, TOBIKO, TEMPURA ET SAUCE ÉPICÉE SCALLOP TARTAR WITH TOBIKO, TEMPURA AND SPICY SAUCE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	11. IKA YAKI \$ 8,50 CALMAR GRILLÉ AVEC SAUCE YAKI GARNI DE GRAINES DE SÉSAME GRILLED SQUID WITH YAKI SAUCE GARNISHED WITH SESAME SEEDS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. IKA ÉPICÉ TEMPURA \$ 8,95 TARTARE DE CALMAR, TOBIKO, TEMPURA ET SAUCE ÉPICÉE SQUID TARTAR WITH TOBIKO, TEMPURA AND SPICY SAUCE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	12. TAKO YAKI \$ 8,50 PIEUVRE GRILLÉ AVEC SAUCE YAKI GARNI DE GRAINES DE SÉSAME GRILLED OCTOPUS WITH YAKI SAUCE GARNISHED WITH SESAME SEEDS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

MINI MAKI SUSHI

(TOUS LES MAKIS CONTIENNENT DU SÉSAME / ALL MAKI CONTAIN SESAME)

	6 mcs 6 pcs	1 Cornet 1 Hand roll		6 mcs 6 pcs	1 Cornet 1 Hand roll
1. AVOCAT \$ 7,50 AVOCAT AVOCADO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	7. UNAGI ROLL \$ 8,95 ANGUILLE GRILLÉE ET RADIS MARINE GRILLED EEL AND PICKLED RADISH	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. KAPPA \$ 7,50 CONCOMBRE CUCUMBER	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	8. MINI EBI TEMPURA \$ 10,95 CREVETTE TEMPURA ET FROMAGE TEMPURA SHRIMP AND CHEESE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. OSHINKO \$ 6,95 RADIS MARINÉS PICKLED RADISHES	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	9. MINI GOBERGE \$ 7,95 GOBERGE CRABSTICK	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. HAMACHI \$ 8,50 THON À QUEUE JAUNE, ÉCHALOTES YELLOW TAIL TUNA, SHALLOTS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10. MINI KING SAUMON \$ 11,95 KING SAUMON KING SALMON	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. TEKKA \$ 8,50 THON, ÉCHALOTES TUNA, SHALLOTS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	11. MINI FUMÉ \$ 10,95 SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. SAKE \$ 8,50 SAUMON SALMON	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	12. MINI OTORO \$ 11,95 OTORO, ÉCHALOTES OTORO, SHALLOTS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

MAKI AVEC FEUILLE D'ALGUES / MAKI WITH SEAWEED

(TOUS LES MAKIS CONTIENNENT DU SÉSAME, DE LA MAYO, ET TEMPURA / ALL MAKI CONTAIN SESAME, MAYO AND TEMPURA)

	5 mcs 5 pcs	1 Cornet 1 Hand roll		5 mcs 5 pcs	1 Cornet 1 Hand roll
1. CALIFORNIA * \$ 8,95 OMELETTE, GOBERGE, TOBIKO, CONCOMBRE, AVOCAT OMELET, CRAB STICK, TOBIKO, CUCUMBER, AVOCADO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	11. TOFUTARIEN * \$ 8,50 TOFU PANNÉ, CONCOMBRE, AVOCAT, RADIS MARINÉS FRIED TOFU, CUCUMBER, AVOCADO, PICKLED RADISHES	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. NEW YORK * \$ 10,50 CREVETTES TEMPURA, GOBERGE, TOBIKO, CONCOMBRE, AVOCAT TEMPURA SHRIMPS, CRAB STICK, TOBIKO, CUCUMBER, AVOCADO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	12. KARA-AGE * \$ 8,95 POULET FRIT, GOBERGE, RADIS MARINÉ, TOBIKO, CONCOMBRE, FRIED CHICKEN, CRABSTICK, PICKLED RADISH, TOBIKO, CUCUMBER	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. BOSTON * \$ 10,50 SAUMON FUMÉ, OMELETTE, GOBERGE, TOBIKO, CONCOMBRE, AVOCAT SMOKED SALMON, OMELET, CRAB STICK, TOBIKO, CUCUMBER, AVOCADO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	13. SNAKE * \$ 9,95 PEAU DE SAUMON GRILLÉE, GOBERGE, TOBIKO, CONCOMBRE, AVOCAT, RADIS MARINÉS GRILLED SALMON SKIN, CRAB STICK, TOBIKO, CUCUMBER, AVOCADO, PICKLED RADISHES	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. KAMIKAZE THON \$ 10,50 THON ÉPICÉ, GOBERGE, TOBIKO, CONCOMBRE, AVOCAT SPICY TUNA, CRAB STICK, TOBIKO, CUCUMBER, AVOCADO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	14. SPIDER * \$ 14,95 CRABE À CARAPACE MOLLE, GOBERGE, TOBIKO, CONCOMBRE, SAUCE ÉPICÉE SOFT-SHELL CRAB, CRAB STICK, TOBIKO, CUCUMBER, SPICY SAUCE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. KAMIKAZE SAUMON \$ 10,50 SAUMON ÉPICÉ, GOBERGE, AVOCAT, CONCOMBRE, TEMPURA SPICY SALMON, CRAB STICK, AVOCADO, CUCUMBER, TEMPURA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	15. OSAKA \$ 11,95 THON ÉPICÉ, CONCOMBRE, AVOCAT, GOBERGE, RADIS MARINÉ, OIGNONS SPICY TUNA, CUCUMBER, AVOCADO, CRAB STICK, PICKLED RADISH, ONIONS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. KAMIKAZE KING SAUMON \$ 12,95 KING SAUMON, GOBERGE, AVOCAT, CONCOMBRE KING SALMON, CRAB STICK, AVOCADO, CUCUMBER	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	16. KYOTO \$ 12,95 TARTARE DE THON ÉPICÉ, AVOCAT, CONCOMBRE, GOBERGE, CREVETTE TEMPURA, FEUILLE DE MENTHE SPICY TUNA TARTARE, AVOCADO, CRAB STICK, TEMPURA SHRIMP, MINT LEAF	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7. SAUMON ÉPICÉ \$ 10,50 SAUMON ÉPICÉ, TOBIKO, CONCOMBRE SPICY SALMON, TOBIKO, CUCUMBER	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	17. 911 \$ 13,95 FEUILLE DE MENTHE, CREVETTES CUITES, HAMACHI, GOBERGE, CAVIAR, OSHINKO, CONCOMBRE, SAUCE ÉPICÉE TEMPURA MINT LEAF, COOKED SHRIMPS, HAMACHI, CRAB STICK, PICKLED RADISH, CUCUMBER, SPICY TEMPURA SAUCE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8. THON ÉPICÉ \$ 10,50 THON ÉPICÉ, TOBIKO, CONCOMBRE SPICY TUNA, TOBIKO, CUCUMBER	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	18. UNAKYU * \$ 10,95 ANGUILLE GRILLÉE, MASSAGO, RADIS MARINÉ, CONCOMBRE, AVOCAT GRILLED EEL, MASSAGO, PICKLED RADISH, CUCUMBER, AVOCADO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9. HAMACHI ÉPICÉ \$ 10,50 THON À QUEUE JAUNE ÉPICÉ, TOBIKO, CONCOMBRE, ÉCHALOTES, RADIS MARINÉ SPICY YELLOW FIN TUNA, TOBIKO, CUCUMBER, SHALLOTS, PICKLED RADISH	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	19. CALIFORNIA SPECIAL * \$ 10,95 PEAU DE SAUMON ET ANGUILLES GRILLÉES, GOBERGE, MASSAGO, CONCOMBRE, AVOCAT, RADIS MARINÉS GRILLED SALMON, SKIN AND EEL, CRAB STICK, MASSAGO, CUCUMBER, AVOCADO, PICKLED RADISHES	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10. VÉGÉTARIEN * \$ 8,50 CONCOMBRE, AVOCAT, GINGEMBRE, TOFU, PATATE SUCRÉE PANNÉS, RADIS MARINÉ, WAKAME CUCUMBER, AVOCADO, GINGER, FRIED SWEET POTATO, PICKLED RADISH, WAKAME	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	20. RAINBOW \$ 12,95 THON, SAUMON, LOUP DE MER, TOBIKO, AVOCAT, CONCOMBRE, GOBERGE, (PAS DE TEMPURA) TUNA, SALMON, SEA BASS, TOBIKO, GOBERGE AVOCADO, CUCUMBER. (NO TEMPURA)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

MAKI AVEC FEUILLE DE RIZ / MAKI WITH RICE PAPER

(TOUS LES MAKIS CONTIENNENT DU SÉSAME, DE LA MAYO, ET TEMPURA / ALL MAKI CONTAIN SESAME, MAYO AND TEMPURA)

	8 mcs 8 pcs		8 mcs 8 pcs	
1. GEISHA \$ 17,50 THON, CREVETTE TEMPURA, AVOCAT, CONCOMBRE, GOBERGE, TOBIKO TUNA, SHRIMP TEMPURA, AVOCADO, CUCUMBER, CRAB STICK, TOBIKO	<input type="radio"/>		5. HAWAIIEN \$ 19,25 CONCOMBRE, AVOCAT, THON ÉPICÉ, TOBIKO, TEMPURA, RECOUVERT DE THON ROUGE CUCUMBER, AVOCADO, SPICY TUNA, TOBIKO, TEMPURA, WRAPPED WITH RED TUNA	<input type="radio"/>
2. SAMOURAI \$ 18,50 THON, CREVETTE TEMPURA, AVOCAT, CONCOMBRE, GOBERGE, FROMAGE À LA CRÈME, TOBIKO TUNA, TEMPURA SHRIMP, AVOCADO, CUCUMBER, CRAB STICK, CREAM CHEESE, TOBIKO	<input type="radio"/>		6. CREVETTE GÉMEUX * \$ 17,95 CREVETTE TEMPURA, AVOCAT, CONCOMBRE, TOBIKO, FROMAGE À LA CRÈME, RECOUVERT DE CREVETTES CUITES TEMPURA SHRIMP, AVOCADO, CUCUMBER, TOBIKO, CREAM CHEESE, WRAPPED WITH COOKED SHRIMPS	<input type="radio"/>
3. FUSION \$ 20,95 THON ÉPICÉ, CONCOMBRE, AVOCAT, GOBERGE, FROMAGE À LA CRÈME, POIREAUX FRITS, TOBIKO, ÉCHALOTES, RECOUVERT DE SAUMON GRILLÉ SPICY TUNA, CUCUMBER, AVOCADO, CRAB STICK, CREAM CHEESE, FRIED LEEKS, TOBIKO, SHALLOTS, WRAPPED WITH GRILLED SALMON	<input type="radio"/>		7. ANGUILLE DANSANTE * \$ 19,25 CONCOMBRE, AVOCAT, GOBERGE, TOBIKO, FROMAGE À LA CRÈME RECOUVERT D'ANGUILLE GRILLÉE AVEC SAUCE UNAGI CUCUMBER, AVOCADO, CRAB STICK, TOBIKO, CREAM CHEESE, WRAPPED WITH GRILLED EEL AND UNAGI SAUCE	<input type="radio"/>
4. MISS BOUCHERVILLE * \$ 19,50 SAUMON FUMÉ, CREVETTE TEMPURA, FROMAGE À LA CRÈME, TOBIKO, AVOCAT, CONCOMBRE, FEUILLE DE MENTHE SMOKED SALMON, TEMPURA SHRIMP, CREAM CHEESE, TOBIKO, AVOCADO, CUCUMBER, MINT LEAF	<input type="radio"/>		8. CLEARWATER \$ 19,25 THON, SAUMON, SAUMON FUMÉ, LOUP DE MER, AVOCAT, CONCOMBRE, GOBERGE TUNA, SALMON, SMOKED SALMON, SEA BASS, AVOCADO, CUCUMBER, CRAB STICK	<input type="radio"/>

* CUIT / * COOKED

* CUIT / * COOKED