

BAR MOTTO

temaki roulé à la main

ENSEMBLES / SETS	3 TEMAKI / 3 HANDROLLS	Saumon / Thon jaune (albacore) / Crabe cuit au four Salmon / Yellowfin Tuna / Baked Crab	\$28	☐
	4 TEMAKI / 4 HANDROLLS	Saumon / Thon jaune (albacore) / Crevettes épicées / Hamachi Salmon / Yellowfin Tuna / Spicy Shrimp / Hamachi	\$36	☐
	5 TEMAKI / 5 HANDROLLS	Néguitoro / Hamachi / Saumon / Crabe cuit au four / Pétoncle d'Hokkaido Neguitoro / Hamachi / Salmon / Baked Crab / Hokkaido Scallop	\$48	☐
	CHIRASHI	Saumon / Thon / Hamachi / Tamago / Shiitaké / Concombre Salmon / Tuna / Hamachi / Tamago / Shiitake / Cucumber	\$38	☐

ROULEAUX À MAIN / HAND ROLLS				
Saumon biologique / Organic Salmon bubu arare, wasabi kizami / bubu arare, kizami wasabi	\$9	☐		
Thon rouge / Bluefin Tuna oignons verts / green onions	\$10	☐		
Néguï-toro / Negui-Toro sauce soja nikiri, oignons verts / nikiri soy, green onions	\$15	☐		
Albacore / Albacore ponzu, relish gingembre-ciboule / ponzu, ginger-scallion relish	\$8	☐		
Dorade / Sea Bream sauce soja au yuzu, shiso / yuzu soy, shiso	\$10	☐		
Hamachi / Hamachi jalapeño, aïoli au yuzu, tobiko / jalapeño, yuzu aioli, tobiko	\$9	☐		
Pétoncles d'Hokkaido / Hokkaido Scallops aïoli au yuzu, tobiko au yuzu / yuzu aioli, yuzu tobiko	\$10	☐		
Avocat / Avocado miettes de tempura, purée avocat-yuzu / tempura bits, yuzu avocado mash	\$8	☐		
Homard / Lobster salade de homard, tobiko au yuzu, relish pomme-piment / lobster salad, yuzu tobiko, apple-chili relish	\$14	☐		
Shiitaké / Shiitake pommes de terre croustillantes, glaçage sésame-soja / crispy potato, sesame-soy glaze	\$7	☐		
Crabe cuit au four / Baked Crab beurre, crabe, mayo épicée, sésame / butter, crab, spicy mayo, sesame	\$10	☐		
Concombre / Cucumber feuille de shiso, sésame / shiso leaf, sesame	\$5	☐		
Crevettes épicées / Spicy Shrimp miettes de tempura, mayo épicée, flocons de tempura / tempura bits, spicy mayo, tempura flakes	\$10	☐		
Tamago (omelette japonaise sucrée) / Tamago omelette japonaise sucrée / japanese sweet omelet	\$8	☐		

CRUDOS				
Tataki de saumon / Salmon Tataki ponzu truffe-yuzu, bubu arare / yuzu truffle ponzu, bubu arare	\$15	☐		
Thon rouge (crudo) / Bluefin Tuna Crudo relish de wasabi, oignons verts / wasabi relish, green onions	\$20	☐		
Hamachi (crudo) / Hamachi Crudo sauce soja au yuzu, jalapeño, coriandre / yuzu soy, jalapeño, cilantro	\$15	☐		
Albacore (crudo) / Albacore Crudo vinaigrette yuzu-jalapeño, relish gingembre-ciboule, huile de coriandre yuzu-jalapeño dressing, ginger-scallion relish, cilantro oil	\$15	☐		
Spécial du jour / Daily Special demandez à votre serveur (P.M.) / ask your server (M.P.)		☐		

SALADES ET SUPPLÉMENTS / SALADS & ADD-ONS				
Haricots verts / Green Beans avec tahini miso de cajou / with cashew miso tahini	\$10	☐		
Salade asiatique / Asian Slaw Papaye verte, menthe, jalapeño, poivron, mangue, sauce thaïe Green papaya, mint, jalapeño, bell pepper, mango, Thai sauce	\$10	☐		
Spécial du jour / Daily Special demandez à votre serveur (P.M.) / ask your server (M.P.)		☐		
Mayo Épicée +1 / Spicy Mayo +1 supplément / add-on	\$1	☐		
Feuille de soja +1 / Soy Paper +1 supplément / add-on	\$1	☐		

SWEETS				
Mochi glacé / Mochi Ice Cream 2 unités / 2 units	\$8	☐		

DRINKS

COCKTAILS SIGNATURE / SIGNATURE COCKTAILS

Bonzai / \$19 / tequila, chartreuse, purée d'edamame, calpico, blanc d'oeuf
tequila, chartreuse, edamame puree, calpico, egg white

Chidori / \$19 / tequila, cointreau, spiruline bleu, coconut, miel
tequila, cointreau, blue spirulina, coconut, honey

Momotto / \$21 / vodka, momo peach, red bull, pêche blanche, yuzu
vodka, momo peach, red bull, white peach, yuzu

Kuma / \$18 / vodka, umeshu, fruit de la passion, shiso
vodka, umeshu, passionfruit, shiso

COCKTAILS CLASSIQUE / CLASSIC COCKTAILS

Dirty Martini / \$19 / vodka, dry vermouth, green olives

Espresso Martini / \$19 / vodka, kahlua, espresso

Margarita / \$17 / tequila, cointreau, lime

Amaretto Sour / \$17 / disaronno, lime, blanc d'oeuf, bitter
disaronno, lime, egg white, bitters

Tokyo Mule / \$18 / vodka, sake, yuzu, biere au gingembre
vodka, sake, yuzu, ginger beer

Highball / \$21 / whisky japonais, soda, bitter pamplemousse
japanese whisky, soda, grapefruit bitters

SAKÉ / SAKE

Hakutsuru Tan Rei / \$16 / sake Cup 180ml

Kizakura Karakuchi Ikkon / \$12 / 100ml

Funaki Shinriki / Verre: \$19, Bouteille: \$60 / junmai 300ml

Nihonsakari Nama Genshu / Bouteille: \$25 / daigingo 200ml

Sayuri / Bouteille: \$30 / nigori 300ml

Momo peach / Bouteille: \$45 / flavored sake

Choya / Verre: \$14, Bouteille: \$105 / umeshu

BIÈRE / BEER

Asahi / 570ml (pinte) \$11 | 500ml (can) \$10

VINS / WINES

Blanc

Trenel / Verre: \$16, Bouteille: \$75
chardonnay / bourgogne

Cigalus / Verre: \$21, Bouteille: \$105
chardonnay / sauvignon, / viognier

La Scargina / Bouteille: \$75
trebbiano

Alessandro Berselli / Bouteille: \$65
pinot grigio

Rosé

Romance / Verre: \$15, Bouteille: \$60
grenache / cinsault / syrah

Rouge

Trenel / Verre: \$16, Bouteille: \$75
pinot noir

Alessandro Berselli Signature / Bouteille: \$65
cabernet sauvignon

SANS ALCOOL / NON ALCOHOLIC

Coke, Coke diète / \$4

Calpico / \$7

Red Bull / \$8

Bière au gingembre / \$7

Btl. Eau pétillante / \$5

Btl. Eau plate / \$5

