

# ENTRÉES

## SOUPE MISO

Bouillon végétarien garni de carottes, enoki, wakame & oignons verts

6

## SOUPE AUX FRUITS DE MER

Bouillon à base de crabe & miso. Palourde, crevettes, pétoncle et légumes

14

## POULET KARAAGE POPCORN

Servie avec mayo à la noix de coco (8 mcx)

13

## SALADE DU CHEF

Salade variée, julienne de carottes, enoki & wakame.

Vinaigrette Funky à base de gingembre & kimchi

Petite 7

Grande 13

## SALADE ELVIS

Tartare au choix dans un sauce yogourt avec tempura, tobiko, masago & oignons verts servi sur une salade du chef et mangue

Saumon 24<sup>50</sup>

Crevette 22<sup>75</sup>

Thon 29

Homard 28

## TATAKI DE THON

Servi avec salade et sauce pesto SAINT

28

## CREVETTES TEMPURA

Crevettes marinées dans une miso sucré et kimchi (3)

13

## SAPIN DE NOËL

Tartare sur biscuit de riz (3)

Saumon 13<sup>25</sup>

Crevette 12<sup>75</sup>

Hotate 14<sup>75</sup>

Chu-Toro 18<sup>75</sup>

Thon 14<sup>50</sup>

Homard 14

Hamachi 14<sup>50</sup>

O-Toro 20<sup>50</sup>

## SASHIMI & POMME

Sashimi au choix & pommes vertes en julienne, oignons verts, enrobés d'une réduction maison à base de saké & gingembre (6mcx)

Saumon 23

Hotate 27

Madai 27

Chu-Toro 36<sup>75</sup>

Thon 26

Hamachi 27

Kanpachi 28

O-Toro 42

## BOUCHÉES DE ROMANCE

Homard dans un sashimi de thon avec juliennes de concombre, avocat, mangue & sauce yogourt (4mcx)

23<sup>50</sup>

Menu  
Photo



# NIGIRI & SASHIMI

Nigiri - 2 mcx de poisson sur une boule de riz  
 Sashimi - 3 mcx de poisson seulement

	<i>Nigiri</i>	<i>Sashimi</i>		<i>Nigiri</i>	<i>Sashimi</i>
<b>Saumon</b>	12	12 <sup>75</sup>	<b>Chu-Toro</b>	18	26
<b>Thon</b>	13	14	<b>O-Toro</b>	20	28
<b>Hotate</b> (Pétoncle)	12 <sup>75</sup>	13	<b>Kanpachi</b> (Sériole)	14 <sup>50</sup>	15 <sup>75</sup>
<b>Hamachi</b>	13	14	<b>Madai</b> (Dorade)	13	14
<b>Unagi</b> (Anguille)	11	12 <sup>25</sup>	<b>Suzuki</b> (Bar)	13	14
<b>Tiger</b> (Crevette Tempura)	11 <sup>25</sup>				
<b>ASSIETTE DE SASHIMI</b>			<b>ASSIETTE DE NIGIRI</b>		
<b>Petite</b> (12 mcx)	70		<b>65</b>		
<b>Grande</b> (21 mcx)	119		<i>(8 mcx)</i>		
**Notre sélection de poisson varie à chaque semaine.**					

# HOSOMAKI

Petit rouleau simple servi dans une feuille de nori (6mcx)

<b>KAPPA</b> Concombre et sésame	6 <sup>50</sup>	<b>MANGUE</b> Mangue et riz	6 <sup>50</sup>
<b>AVOCAT</b> Avocat et sésame	7	<b>KARAAGE</b> Poulet popcorn, avocat & sauce sucrée	8 <sup>50</sup>
<b>SYAKE</b> Saumon, oignons verts & sésame	8 <sup>75</sup>	<b>TEKKA</b> Thon, oignon verts & sésame	11
<b>HOTATE</b> Pétoncle, oignon verts & sésame	11 <sup>50</sup>	<b>EBI FRIT</b> Crevettes tempura, avocat & sauce sucrée	8 <sup>50</sup>

Menu  
Photo



# MAKI

Rouleau complexe pouvant contenir tobiko, masago, concombre, avocat, laitue & sésame

## **MICHAEL JACKSON**

Rouleau frit dans une tempura légère avec mélange de saumon, thon, crevette & enoki (6 mcx)

21

## **BEATLES**

Homard avec tempura et sauce yogourt, sashimi de saumon et thon & enoki. Roulé dans une feuille de concombre sans riz (4 mcx)

20<sup>50</sup>

## **BOB MARLEY**

Poisson ou fruit de mer au choix du chef avec tempura & yogourt. Roulé dans une feuille de riz puis garnis de sashimi de saumon & thon (6 mcx)

22<sup>75</sup>

## **MADONNA**

Thon, saumon, mayonnaise épicé et mangue (5 mcx)

17<sup>75</sup>

## **MARVIN GAYE**

Crevettes marinées dans une miso sucrée puis pannées, homard avec tempura et yogourt (5 mcx)

18

## **JAMES BROWN**

Saumon, tempura, Yogourt (5 mcx)

17<sup>50</sup>

## **TUPAC**

Crevette, tempura, Yogourt, enoki (5mcx)

17<sup>25</sup>

## **YANN**

Homard, crevettes, tempura, yogourt dans une feuille de nori. Garnie de sashimi d'unagi & sésame (5mcx)

21<sup>50</sup>

## **PRINCE**

Feuille de soya, crabe à carapace molle, crevette, mayonnaise épicé et sauce pesto SAINT. (6mcx)

22<sup>75</sup>

## **MAKI ÉPICÉ**

Mayonnaise épicé, togorashi et oignon vert (5mcx)

Saumon	17 <sup>75</sup>	Hamachi	20 <sup>50</sup>	Chu-Toro	28
Thon	19 <sup>50</sup>	Hotate	20 <sup>50</sup>	O-Toro	31

## **SENSEI**

Roulé dans une feuille de riz, tempura et yogourt (6mcx)

crevette	17 <sup>75</sup>	Thon	20	Hotate	20 <sup>50</sup>
Saumon	18 <sup>25</sup>	Homard	19 <sup>50</sup>		

## **MAKI VÉGÉ**

Salade du chef, avocat, concombre et sauce yogourt

Feuille de nori (5mcx)	11 <sup>75</sup>	Frit (6mcx)	13
Feuille de riz (6mcx)	13 <sup>50</sup>		

Menu  
Photo



# NOTORIOUS B. I. G.

Notre sushi pizza

SAUMON 27

HOMARD 33

THON 33

CREVETTE 27

## COMBOS

Tous les items des combos sont au choix du chef

### MENU DÉGUSTATION

53

2 mcx Sashimi et pommes  
2 Sapin de noël  
2 Maki

Une formule que l'on conseille à prendre  
en groupe pour bénéficier en variété!  
(14 mcx)

### BONNIE

61

2 mcx Sashimi et pommes  
ou  
Salade du chef  
4 Nigiri  
2 Maki  
(16 mcx)

### CLYDE

69

2 mcx Sashimi et pommes  
ou  
Salade du chef  
2 Sapin de noël  
4 Nigiri  
2 Maki  
(18 mcx)

## DÉSSERT & EXTRA

Trio mochi 8<sup>75</sup>      Sorbet Coconut 8



Thé Genmaicha 4<sup>50</sup>

Evian 7

San Pellegrino 9

Jus et Boisson 3

Espresso 3

Allongé 4



Gingembre 2<sup>50</sup>      Sauce sucrée 2<sup>50</sup>

Extra Sauce 1<sup>25</sup>

Sans Riz | Gluten      Par Rouleau 3<sup>50</sup>      Par Combo 6<sup>50</sup>

\*\*\*\*Toutes modifications au menu peuvent être chargées ou refusées\*\*\*\*

Menu  
Photo



# COCKTAILS

<b>HOLY MARTINI</b>	15
Bombay, Sochu, Jus d'olive infusé au thym & Olive au Citron Confit	
<b>WU-TANG COLLINS</b>	16
Bombay, Vermouth Lacuesta Very dry, Lime, Pandan, Huile de Sésame Japonais & Soda	
<b>EMILIANO ZAPPATA</b>	15
Hornitos Reposado, Curacao Pierre Ferrand, Citron, sel & Cordial de Pamplemousse	
<b>KING OF THE NORTH</b>	15
Whiskey Suntory Toki, Aquavit Belle Isle, Curacao Pierre Ferrand, Ananas, Fruit de la Passion & Sirop d'Agave	
<b>CALICO JACK</b>	15
Plantation Original Dark, Curacao Pierre Ferrand, Liqueur de Framboise, Chartreuse, Lime & Nectar de Mangue	
<b>SAINT OLD FASHIONED</b>	16
Whiskey Suntory Toki, Sirop Simple, Bitters Angostura, Zeste d'Orange	
<b>FLOWER POWER</b>	15
Bombay, Liqueur de Rhubarbe, Vermouth Cocchi Rosa, Sirop de Poivre Rose & Bitters de Fraise Verte	
<b>GINETTE</b>	16
Bombay, Liqueur de Rhubarbe, St-Germain & Bittered Sling Lem-Marrakesh	
<b>SHAWTY'S</b>	15
Rum à la noix de coco, Liqueur de Fraise, Galliano, Lime, Vin rouge, Foamer	
<b>MR. 305</b>	16
Siete Misterios Mezcal, Lot 40 Whiskey, Saika Umeshu, Lime, Sirop Simple, Bitters Umami & Foamer	
<b>UMESHU SPRITZ</b>	15
Saika Umeshu, Cava	
<b>YUZU SPRITZ</b>	15
Saika Yuzushu, Cava	
<b>CHIKOLADA</b>	16
Rum Original Dark, Pisco, Orgeat à la Miso, Ananas, Lime	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	17
Vodka Stoli, Tia Maria, Espresso	

# SAKÉ

Carafe 250 ml Bouteille 720ml

<b>SAYURI NIGORI</b> Crémeux, doux et fruité - 300ml	<i>Junmai Nigori</i>	23
<b>HAKUTSURU SUPÉRIEUR</b> Frais, soyeux, bien balancé - 300ml	<i>Junmai Ginjo</i>	25
<b>UMETSU NO KIMOTO</b> Profond, complexe, arôme prononcé de riz et long fini	<i>Junmai</i>	29
<b>KITA NO SHO</b> Frais et léger, notes fruitées (litchi, pommes), herbacées et d'agrumes & légèrement acidulé	<i>Junmai Ginjo</i>	33
<b>SAIKA UMESHU</b> Très frais et fruité, riche arôme de prunes fraîches		60
<b>GUNMA IZUMI</b> Notes de miel, noix grillées et beurre, savoureux, soyeux et équilibré, nez de cacao	<i>Yamahai Honjozo</i>	26 75
<b>ZAKU GEN NO TOMO</b> Riche, fruité (pomme verte, banane), anis, finale fraîche	<i>Junmai</i>	30 85
<b>BIBIBI</b> Rond, fruité, miel brut, nez iodé, frais et sec	<i>Honjonzo</i>	33 95
<b>TSUKI NO KATSURA IWAI</b> Riche, élégant, floral, notes d'agrumes, pommes vertes et poire, finale longue & complexe	<i>Junmai</i>	39 110

## BIÈRES

<b>SAPPORO</b> Lager	10	<b>VACHE FOLLE ESB</b> IPA Rousse. Caramel. Boisée. Herbacée.	11
<b>LA FLACATOUNE</b> Bière Blonde Forte. Douce et fruité	11	<b>BLANCHE DE CHARLEVOIX</b> Arômes de fleurs et d'agrumes. Inspiration Belge.	11
<b>LA FLACATOUNE IPA</b> Agrumes. Pomme. Poire. Nectarine. Résine de pin.	11	<b>NEIPA</b> Litchi, poire asiatique, pêche blanche & fruit du dragon.	11
<b>MASÜM</b> 355ml Lager. Corps matlé et cardamom	8		

# VIN

Verre Bouteille  
4.5 oz

<b>Dogheria Rubicone, Poderi dal Nespoli, Emilia-Romagna, Italie</b>	11	55
<i>Pinot Blanc, Sauvignon Blanc – Frais, fruité, avec des arômes de pomme, poire et agrumes, et une belle vivacité en bouche.</i>		

<b>Apollo Trebbiano d'Abruzzo DOP, Ausonia – Abruzzes, Italie</b>	12	60
<i>100% Trebbiano d'Abruzzo – Vin blanc frais et velouté avec des arômes de pêche, jasmin, ananas et pomme, offrant une belle rondeur en bouche.</i>		

<b>Beaumont – Chenin blanc   Bot River, Afrique du Sud</b>	12 <sup>50</sup>	69
<i>Chenin blanc frais et précis, aux arômes de fleurs blanches, de poire et de pomme croquante. Bouche délicate, vive et minérale, avec une belle acidité et une finale nette. Un blanc tout en finesse, parfait à l'apéritif ou avec les fruits de mer</i>		

<b>Jean-Marc Brocard – Chablis, Bourgogne, France</b>	16	79
<i>100% Chardonnay – Vin blanc sec avec des arômes minéraux, d'agrumes et une pointe de fleurs blanches, offrant une bouche fraîche et élégante</i>		

<b>Magma, Pouilly-Fumé, Domaine de la Croisée – Loire, France</b>	85
<i>100% Sauvignon Blanc – Vin blanc sec avec des arômes de fruits mûrs, de minéralité et de fleurs blanches, offrant une bouche complexe, fraîche et bien équilibrée.</i>	

<b>Gérard Bertrand Côte des Roses – Languedoc, France</b>	11	55
<i>Assemblage de Grenache (60%), Cinsault (30%) et Syrah (10%) – Ce rosé élégant présente des arômes de melon, groseille, fraise et fleurs blanches. En bouche, il est délicat, avec une acidité présente et une finale rafraîchissante.</i>		

<b>Georges Duboeuf Brouilly – Beaujolais, France</b>	12	60
<i>Vin rouge léger et convivial à base de 100 % Gamay, marqué par de délicates notes de cerise, petits fruits rouges et fleurs avec une touche d'épices. La bouche est souple, fraîche et délicate, ce qui en fait un vin très accessible et facile à marier.</i>		

# M O U S S E U X

Verre Bouteille

<b>Parés Baltà Cava Brut – Côte Méditerranéenne, Espagne</b>	11	54
<i>Moët et Chandon Célébration – Champagne, France</i>		
<i>Veuve Clicquot Ponsardin Brut – Champagne, France</i>		

# SANS ALCOHOL

<b>AMARETTO SOUR - Virgin</b>	12
Amaretto NOA, Citron, Sirop simple, Foamer	
<b>APEROL SPRITZ - Virgin</b>	12
Apéritif Italien NOA, sirop d'agrumes, Soda, Orange	
<b>BLOODY CEASAR - Virgin</b>	10
Clamato, Sel de Celeri et épices, Tabasco, Worcestershire, Lime, Jus d'olive	
<b>CHIKOLADA - Virgin</b>	12
Noa Rum épicé, Lumette BrightLight, Anana lime, sirop simple, Sirop Miso	
<b>EMILIANO ZAPPATA - Virgin</b>	12
Cordial de Pamplemousse, citron, sel, soda, vegan foamer	
<b>KING OF THE NORTH - Virgin</b>	12
Noa Rum épicé, Ananas, Fruit de passion, Sirop d'agave	
<b>LIGHT &amp; BREEZY</b>	12
Noa Rum épicé, lime, sirop simple, bière de gingembre	
<b>LIMONADE</b>	8
Citron, sirop simple, Ginger ale, soda, sel, tabasco	
<b>WU-TANG COLLINS - Virgin</b>	12
Lumette! Bright Light, Lime, Sirop de Pandan, Huile de Sésame Japonais, Soda	
<b>GRÜVI JUICY IPA</b>	355 ml
Bière 0.5%. IPA trouble sans alcool est une explosion de saveurs tropicales, avec des notes dominantes d'ananas, d'agrumes et une touche de figue	8

# SPIRITUEUX

## COGNAC

<i>Hennessy VS</i>	15
<i>Rémy Martin VSOP</i>	15
<i>Rémy Martin XO</i>	45

## GIN

<i>Bombay</i>	9
<i>Botanist</i>	11
<i>Citadelle</i>	9
<i>Etsu</i>	15
<i>Roku</i>	11

## RHUM

<i>Coco Rosemont</i>	10
<i>Plantation Dark</i>	9

## VODKA

<i>Grey Goose</i>	14
<i>Stolichnaya</i>	9

## TEQUILA & MEZCAL

<i>Hornitos Plata</i>	9
<i>Hornitos Reposado</i>	10
<i>Don Julio</i>	15
<i>Siete Misterios Mezcal</i>	15

## WHISKEY JAPONAIS

<i>Hibiki Harmony</i>	25
<i>Suntori Toki</i>	15
<i>Nikka Barrel</i>	17

## WHISKEY & BOURBON

<i>Jameson</i>	9
<i>The Busker</i>	12
<i>Lot 40</i>	10

## LIQUEURS

<i>Amaretto Avril</i>	9
<i>Amaro Lucano</i>	8
<i>Campari</i>	9
<i>Chartreuse Verte</i>	13
<i>Liqueur de Rhubarbe</i>	8
<i>Midori</i>	9
<i>St-Germain</i>	12