

# umami

## IZAKAYA

### MENU DÉGUSTATION

Demandez les détails à votre serveur!

– 49\$ –

par personne

**Edamame** – 5.95\$

#### **Aubergine agebitashi**

Mariné avec shiso frais – 9.50

#### **Salade wakame**

Algue et concombre – 8.50\$

#### **Salade wafu**

Feuille de Chrysanthème

– 10.50\$

#### **Salade de pomme de terre crémeuse**

– 8.50\$

#### **Soupe Shiro Miso**

Miso San-O fait à Montréal – 6.50\$

#### **Okonomiyaki**

Crêpe japonaise aux choux, okra et shiitake – 14.50\$

#### **Gyoza**

Dumpling maison au tofu et shiitake – 9.50\$

#### **« Tonkatsu »**

Tempeh de pois jaunes frit au Panko

– 11.95\$

#### **Karaage**

Yuba frit mariné au gingembre – 12.95\$

#### **Tofu agedashi**

Sauce yuzu et prune ume – 9.50\$

#### **Suteki Teriyaki**

« Steak » de champignon crinière

de lion de la ferme Big Bloc – 22.95\$

#### **Tempura de champignon shimeji et courge kabocha**

– 14.95\$

#### **Ohitashi yuzu-Kosho**

Épinard blanchi et tempura d'oignon vert – 12.95\$

#### **Shishito**

*\*selon la disponibilité\**

Piments japonais frits, sel yuzu – 11.50\$

#### **Frite**

kimchi blanc et mayonnaise – 8.50\$

## RAMEN

*Ramen du moment*

#### **Tōmorokoshi Ramen**

Bouillon crémeux au maïs et miso, Tofu frit, Shiitake mariné, poireau tempura, maïs en grain, tomate confite, gingembre, oignon vert. – 19.95\$

#### **Miso ou Miso épicé\***

Tofu, shiitake, tomate confite et chou moutarde – 18.95\$

*Miso fait à Montreal par San-O*

#### **Shoyu « Tokyo style »**

Yuba, shiitake, tomate confite, wakame et daikon – 18.95\$

#### **Tantanmen épicé**

Sésame, poivre de sichuan, tofu, shiitaké, épinard – 18.95\$

#### **Kimchi crémeux épicé**

Tofu, shiitake, épinard, sésame et lait de soya – 18.95\$

#### **Curry et tempeh tonkatsu**

Shiitake, tomate confite, kimchi blanc, fukujinzuke – 19.95\$

*Nos nouilles Ramen sont confectionnées sur place et sont faites de blé biologique*

## TSUKEMEN

*Le Tsukemen est une variante du ramen. Contrairement au ramen classique, les nouilles sont plus grosses et sont servies dans un bol séparé du bouillon. Le but est de tremper les nouilles tièdes dans un bouillon chaud très concentré en saveurs.*

#### **Shoyu**

Accompagné de yuba, shiitake, tomate confite, wakame, daikon, oignon vert – 21.95\$

*Nos nouilles tsukemen sont confectionnées sur place et sont faites de blé biologique.*

#### **Extras**

+ Portion de nouilles maison – 2.95\$

+ Nori – 1\$

+ Tofu – 2\$

Nouille sans gluten – 2.95\$

*\* Fait d'ingrédients sans gluten sur demande*

## DESSERT

**Beigne maison** – 3.50\$

**Glace maison du moment** – 7.50\$

#### **Crème brûlée Umami**

crème brûlée à base de patate douce japonaise – 7.50\$