







Nos Soupes

- 278 - SOUPE MISO  \$4⁹⁰
Soupe traditionnelle japonaise à la pâte de soya avec tofu, champignons, algues et échalotes émincées
- 277 - MISO AUX FRUITS DE MER \$8²⁰
Soupe miso garnie de fruits de mer (pétoncles, crevettes, goberge)
- 276 - SOUPE ÉPICÉE AU POULET \$8⁵⁰
Soupe épicée et citronnée, vermicelles japonais, échalotes émincées
- 275 - SOUPE ÉPICÉE AUX FRUITS DE MER \$9⁷⁰
Soupe épicée et citronnée, champignons, vermicelles japonais, échalotes émincées, crevettes, pétoncles, goberge

Nos Salades

- 273 - SALADE VERTÉ  \$4⁹⁵
Feuille de romaine, concombre et carottes arrosées d'une sauce maison
- 272 - EDAMAME  \$7⁷⁰
Fève de soya
- 271 - SALADE AUX ALGUES  \$9²⁵
Algues fraîches marinées, carottes et concombres émincés, le tout arrosé d'une sauce citronnée
- 270 - SALADE AUX AVOCAT \$9⁹⁵
Salade saisonnière, avocat, noix et fruits secs
- 269 - SALADE TROUVAILLE HOMARD/LOBSTER \$14⁵⁰
Salade mesclun accompagnée de mangue, tomates et pamplemousse, nappée d'une sauce crémeuse au basilic
- 268 - SALADE TROUVAILLE PÉTONCLES MARINÉS GRILLÉS \$14⁵⁰
Salade mesclun accompagnée de mangue, tomates et pamplemousse, nappée d'une sauce crémeuse au basilic

Nos Entrees

- 267 - HARUMAKI [2 mcx/pcs] \$7²⁰
Rouleaux frits servis avec une sauce soya et gingembre
- 260 - GYOZA/DUMPLINGS VÉGÉTARIENS (6 mcx/pcs)  \$9²⁵
Succulents raviolis servis avec une sauce parfumée au gingembre
- 259 - GYOZA/DUMPLINGS POULET (5 mcx/pcs) \$9⁹⁵
Succulents raviolis servis avec une sauce parfumée au gingembre
- 258 - CROQUETTES DE POULET KATSU \$12⁵⁵
Morceaux croustillants de poulet panés servis avec une sauce crémeuse
- 257 - TEMPURA VÉGÉ  \$10²⁵
Succulent plat de légumes frais panés servis avec une sauce parfumée au gingembre
- 256 - TEMPURA DE CREVETTES ET LÉGUMES \$14⁵⁰
Crevettes et légumes panés servis avec une sauce parfumée au gingembre
- 255 - TATAKI AU SAUMON \$25⁰⁰
Saumon mariné, légèrement grillé, coupé en tranches, servi avec sauce tataki et mesclun
- 254 - TATAKI AU THON \$27⁰⁰
Thon légèrement grillé, coupé en tranches, servi avec sauce tataki et mesclun
- 253 - TEMPURA AU HOMARD \$13⁵⁰
Homard avec pommes en julienne enroulées dans une algue de mer et crêpe, sauce mayonnaise japonaise
- 252 - TEMPURA AU CRABE \$12⁷⁵
Crabe avec pommes en julienne enroulées dans une algue de mer et crêpe, sauce mayonnaise japonaise

ENTRÉES FROIDES

- 251 - SASHIMI NOUVEAU STYLE THON  \$20⁷⁵
Thon en tranches finement émincées, servi avec sauce citronnée
- 250 - SASHIMI NOUVEAU STYLE SAUMON  \$19⁷⁵
Saumon de l'Atlantique en tranches finement émincées, servi avec sauce citronnée
- 249 - ROULEAUX GEISHA THON \$13⁹⁵
Mélange de salade printanière et flocons de tempura enroulés dans une galette de riz avec votre garniture, servi avec sauce citronnée
- 248 - ROULEAUX GEISHA SAUMON \$13⁹⁵
Mélange de salade printanière et flocons de tempura enroulés dans une galette de riz avec votre garniture, servi avec sauce citronnée
- 347 - ROULEAUX GEISHA HOMARD \$13⁹⁵
Mélange de salade printanière et flocons de tempura enroulés dans une galette de riz avec votre garniture, servi avec sauce citronnée
- 346 - ROULEAUX GEISHA CRABE DES NEIGES \$13⁹⁵
Mélange de salade printanière et flocons de tempura enroulés dans une galette de riz avec votre garniture, servi avec sauce citronnée



Plats Principaux

- 247- **GÉNÉRAL THAI** **\$25⁵⁰**
Cubes de poulet croustillants et légumes sautés avec sauce aigre-douce, servi avec riz
- 246- **GÉNÉRAL THAI VEGE** **\$23⁷⁰**
Cubes de tofu croustillants et légumes sautés avec sauce aigre-douce, servi avec riz
- 245 - **PAD THAI VÉGÉ** **\$23⁷⁰**
Nouilles et légumes sautés avec œuf et sauce thai
- 244 - **PAD THAI POULET** **\$24⁷⁵**
Nouilles et légumes sautés avec œuf et sauce thai
- 243 - **PAD THAI CREVETTES** **\$24⁵⁰**
Nouilles et légumes sautés avec œuf et sauce thai
- 242 - **TERIYAKI POULET** **\$25⁵⁰**
Plat chaud constitué d'un lit de fèves germées, carottes et brocoli sautés, servis avec du riz à la vapeur
- 240 - **TERIYAKI SAUMON** **\$26⁵⁰**
Plat chaud constitué d'un lit de fèves germées, carottes et brocoli sautés, servis avec du riz à la vapeur
- 239 - **TERIYAKI CREVETTES** **\$26⁵⁰**
Plat chaud constitué d'un lit de fèves germées, carottes et brocoli sautés, servis avec du riz à la vapeur

NOS GRILLADES

- 238 - **POULET GRILLÉ** **\$24⁷⁵**
Grilled chicken
- 236 - **BROCHETTES DE CREVETTES GRILLÉES** **\$24⁷⁵**
Grilled shrimp skewers
- 229 - **POULET ET CREVETTES GRILLÉS** **\$26⁷⁵**
Grilled Chicken and Shrimps Skewers
- 226 - **NID D'AMOUR POULET/CHICKEN** **\$24⁷⁵**
Nouilles croustillantes sautées avec légumes
- 225 - **NID D'AMOUR CREVETTES/SHRIMPS** **\$25⁷⁵**
Nouilles croustillantes sautées avec légumes

PLATS TEMPURA

TEMPURA MEALS Servi avec du riz à la vapeur

- 218 - **CREVETTES TEMPURA** **\$29⁰⁰**
Crevettes et légumes panés servis avec une sauce parfumée au gingembre
- 217 - **TEMPURA VÉGÉ** **\$26⁰⁰**
Légumes assortis panés servis avec une sauce parfumée au gingembre

POKE BOWLS

- 216 - **VÉGÉ** **\$22⁵⁰**
Edamame, mangue, avocat, salade mixte, tomates cerises, riz, algues marines, flocons d'algues, quinoa, tofu et légumes grillés
- 215 - **SAUMON** **\$25⁵⁰**
Saumon, edamame, mangue, avocat, salade mixte, riz, algues marinées, tobiko, flocons d'algues, sauce épicée
- 214 - **THON** **\$27⁵⁰**
Thon, edamame, quinoa, avocat, concombre, tobiko, riz, algues marinées, sauce royale

COMBINAISONS DE LUXE

Toutes les combinaisons de luxe sont accompagnées d'une soupe miso ou d'une salade verte

| | |
|---|--------------------|
| 224 - JARDIN VÉGÉ [15 mcx/pcs] 5 mcx nigiri végété, 10 mcx maki végété | \$30 ⁰⁰ |
| 223 - SASHIMI DE LUXE 2 mcx saumon, 2 mcx thon, 1 portion caviar de saumon, 2 mcx palourde surf, 2 mcx thon à queue jaune, 1 spécialité du chef | \$40 ⁰⁰ |
| 222 - MAKI DE LUXE [17 mcx/pcs] 6 mcx maki speciality du chef, 5mcx maki, 6 pcs hosomaki | \$36 ⁰⁰ |
| 221 - SUSHI DE LUXE [15 mcx/pcs] 4 mcx nigiri, 5 mcx maki, 6 mcx maki spécialité du chef | \$39 ⁰⁰ |
| 220 - BENTO DE LUXE 3 mcx nigiri, 6 mcx maki spécialité du chef, teriyaki de saumon, tempura de crevette et végété | \$41 ⁰⁰ |
| 219 - DOUBLE [28 mcx/pcs] 4 mcx sashimi, 6 mcx nigiri, 12 mcx maki spécialité du chef, 6 pcs hosomaki | \$70 ⁰⁰ |

NIGIRI-[2 mcx/pcs]

| | | | |
|-----------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|
| 131- MAGURO THON | \$9 ⁷⁵ | 120- EBI TEMPURA | \$8 ²⁵ |
| 130 - THON À LA CAJUN | \$8 ⁰⁰ | 119- EBI \$6.50 | \$6 ⁵⁰ |
| 129- HAMACHI | \$7 ⁷⁵ | 118- TAMAGO | \$5 ⁷⁵ |
| 128 - HAMACHI ÉPICÉ | \$7 ⁷⁵ | 116- KANIKAMA | \$5 ⁹⁵ |
| 127- SAKE | \$7 ⁰⁰ | 115- INARI | \$5 ⁷⁵ |
| 126- KUNSEI SAKE | \$6 ⁷⁵ | 114- IKURA | \$7 ⁷⁵ |
| 125- IZUMIDAï | \$6 ²⁵ | 113- TOBIKO | \$6 ⁵⁰ |
| 124- TAKO | \$6 ⁷⁵ | 112- MASSAGO | \$6 ²⁵ |
| 123- IKA | \$6 ²⁵ | 111 - PÉTONCLE ÉPICÉ | \$8 ²⁵ |
| 122- HOTATE | \$8 ⁷⁵ | 110- PÉTONCLE À LA CRÈME | \$8 ²⁵ |
| 121- UNAGI | \$8 ⁰⁰ | | |



SASHIMI [3 mcx/pcs]

| | | | |
|-----------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|
| 331 - MAGURO THON | \$9 ⁷⁵ | 320 - EBI TEMPURA | \$8 ²⁵ |
| 330 - THON À LA CAJUN | \$9 ⁵⁰ | 319 - EBI | \$6 ⁷⁰ |
| 329 - HAMACHI | \$9 ⁷⁵ | 318 - TAMAGO | \$5 ⁹⁵ |
| 328 - HAMACHI ÉPICÉ | \$8 ⁷⁵ | 316 - KANIKAMA | \$5 ⁹⁵ |
| 327 - SAKE | \$9 ⁰⁰ | 315 - INARI | \$6 ⁷⁵ |
| 326 - KUNSEI SAKE | \$7 ⁷⁵ | 314 - IKURA | \$7 ⁹⁵ |
| 325 - IZUMIDAï | \$6 ⁷⁵ | 313 - TOBIKO | \$6 ⁵⁰ |
| 324 - TAKO | \$7 ²⁵ | 312 - MASSAGO | \$6 ⁵⁵ |
| 323 - IKA | \$6 ²⁵ | 311 - PÉTONCLE ÉPICÉ | \$8 ⁵⁵ |
| 322 - HOTATE | \$9 ⁹⁵ | 310 - PÉTONCLE À LA CRÈME | \$8 ⁵⁵ |
| 321 - UNAGI | \$8 ⁰⁰ | | |



SPÉCIALITÉS DU CHEF

- 213 - **MAGICIEN D'OR** [6 mcx/pcs] **\$16⁹⁵**
Thon, anguille fumée, avocat, concombre, feuille de menthe japonaise, feuille de soya, servi avec sauce du chef
- 212 - **MONT FUJI** [1 portion] **\$20⁹⁵**
Tartare au saumon, goberge, tobiko, riz, sauce épicée
- 211 - **TRILOGIE** [3 mcx/pcs] **\$18⁹⁵**
Saumon, thon, pétoncle, caviar, pomme, mangue, fraise, feuille de shiso panée
- 210 - **BLUE NOTE** [6 mcx/pcs] **\$14⁹⁵**
Feuille de soya, thon tempura, massago, miel, concombre, avocat, mangue, sauce à la mangue, servi avec sauce du chef
- 200 - **SAKURA** [1 portion] **\$23⁵⁰**
Mélange de crabe et tempura, pétoncles marinés et légèrement grillés, tobiko, salades mixtes, servi avec sauce basilic
- 199 - **MME BUTTERFLY** [5 mcx/pcs] **\$16⁷⁵**
Riz croustillant, saumon grillé, asperges panées, salade mixte, ananas, goberge, concombre, tobiko, servi avec sauce du chef
- 198 - **ARC DE TRIOMPHE** [6 mcx/pcs] **\$18⁵⁰**
Galette de riz, pâte de tempura, massago, tobiko, goberge, sauce épicée, thon saumon, poisson blanc, servi avec sauce citronnée
- 197 - **PARADIS** [6 mcx/pcs] **\$16⁵⁰**
Feuille de soya, crevette tempura, échalote panée, avocat, goberge, sauce du chef, thon, servi avec sauce épicée
- 196 - **NUAGE HOMARD/LOBSTER** [5 mcx/pcs] **\$17⁰⁰**
Feuille de concombre, crêpe mince, avocat, pâte de tempura, caviar, sauce citronnée
- 195 - **NUAGE CRABE/CRAB** [5 mcx/pcs] **\$17⁰⁰**
Feuille de concombre, crêpe mince, avocat, pâte de tempura, caviar, sauce citronnée
- 194 - **SUSHI PIZZA ASSORTI** [6 mcx/pcs] **\$19⁷⁵**
Galette de riz panée, saumon fumé, massago, avocat, concombre, goberge, omelette, sauce
- 193 - **SUSHI PIZZA AU THON ÉPICÉ** [6 mcx/pcs] **\$22²⁵**
Galette de riz panée, thon épicé, avocat, goberge, tobiko, échalote
- 192 - **SUSHI PIZZA AU SAUMON ÉPICÉ** [6 mcx/pcs] **\$21²⁵**
Galette de riz panée, saumon épicé, avocat, goberge, échalote, massago
- 191 - **THON ROYAL** [1 portion] **\$31⁰⁰**
Filet de thon légèrement pané, servi avec sauce du chef
- 180 - **SAUMON ROYAL** [1 portion] **\$30²⁰**
Filet de saumon légèrement pané, servi avec sauce du chef
- 179 - **VOLCAN** [4 mcx/pcs] **\$17⁵⁰**
Mélange de fruits de mer épicés, tobiko, avocat, goberge, échalote, oignons frits, zucchini tempura
- 178 - **KOBE ROLL** [6 mcx/pcs] **\$17⁵⁰**
Galette de riz, bœuf à la citronnelle, pomme verte, tomate, goberge, flocons d'arachides, laitue, carotte, mangue, servi avec sauce au basilic
- 177 - **KAISEN** [6 mcx/pcs] **\$17⁵⁰**
Saumon, crevette tempura, avocat, goberge, mayonnaise épicée



MAKI CORNET

[5 mcx/pcs - 1 cornet/handroll]

| | |
|--|---|
| 176 - <i>SIRÈNE</i> |  \$10 ²⁵ |
| Peau de saumon grillée, légumes japonais, goberge, échalote, concombre, massago | |
| 175 - <i>9-1-1</i> | \$10 ⁵⁰ |
| Saumon très épicé, pâte de tempura, échalote, massago, laitue | |
| 174 - <i>SAUMON ÉPICÉ</i> |  \$10 ²⁵ |
| Saumon, massago, échalote, sauce épicée | |
| 173 - <i>THON ÉPICÉ</i> |  \$10 ⁷⁵ |
| Thon, échalote, massago, sauce épicée | |
| 172 - <i>CREVETTE ÉPICÉE</i> | \$10 ²⁵ |
| Crevette tempura, laitue, mayonnaise épicée | |
| 171 - <i>DYNAMITE</i> | \$10 ⁵⁰ |
| Crevette tempura, avocat, concombre, massago, sauce épicée | |
| 170 - <i>KAMIKAZE</i> | \$10 ⁷⁵ |
| Saumon ou thon, pâte de tempura, avocat, sauce épicée, massago, échalote | |
| 169 - <i>TOKYO</i> | \$10 ⁷⁵ |
| Crevettes, avocat, concombre, massago, mayonnaise japonaise | |
| 168 - <i>MONTREAL</i> | \$10 ⁵⁰ |
| Goberge, massago, concombre, ananas, sauce | |
| 167 - <i>CALIFORNIEN</i> | \$10 ⁵⁰ |
| Goberge, avocat, massago, concombre, omelette, sauce | |
| 166 - <i>HAWAII</i> | \$9 ⁷⁵ |
| Ébi, mangue, salade, avocat, mayonnaise du chef | |
| 165 - <i>KARA-AGE</i> | \$10 ⁷⁵ |
| Poulet frit, goberge, omelette, concombre, sauce | |
| 160 - <i>PHILADELPHIA</i> |  \$10 ⁷⁵ |
| Saumon fumé, fromage à la crème, concombre, avocat, tomate, olive, échalote | |
| 159 - <i>LA PERLE D'ORIENT</i> | \$10 ⁵⁰ |
| Pétoncle frit, échalote frite, tobiko, goberge, avocat, sauce au basilic | |
| 158 - <i>BOMBAY</i> | \$9 ⁷⁵ |
| Riz mariné au cari, saumon, crevette tempura, échalote tempura, avocat, tobiko | |
| 157 - <i>ALASKA</i> | \$9 ²⁵ |
| Crabe, goberge, concombre, laitue, mayonnaise du chef | |
| 156 - <i>SPIDER</i> | \$13 ⁹⁵ |
| Crabe à carapace molle, avocat, tobiko, omelette japonaise, flocons de bonite, sauce | |
| 155 - <i>ARC-EN-CIEL</i> |  \$13 ²⁵ |
| Thon épicé, échalote, saumon, poisson blanc, avocat | |
| 150 - <i>PRINTEMPS</i> | \$14 ²⁵ |
| Galette de riz, caviar, thon rouge, saumon, crevette tempura, goberge, sauce du chef, servi avec sauce citronnée | |
| 149 - <i>ÉTÉ</i> | \$13 ⁷⁵ |
| Feuille de concombre, thon, saumon, goberge, tobiko, sauce citronnée | |
| 148 - <i>AUTOMNE</i> | \$11 ⁵⁰ |
| Homard émincé ou crabe émincé, caviar, avocat, concombre, sauce, échalote, pâte de tempura | |
| 147 - <i>HIVER</i> | \$11 ²⁵ |
| Saumon, concombre, avocat, tobiko, pâte de tempura, échalote, sauce, crêpe mince | |



HOSOMAKI

- 146 - AVOCAT AU NOUVEAU STYLE

Avocat, fromage Philadelphia, tomate

\$6⁷⁵
- 145 - AVOCAT & MAYONNAISE JAPONAISE

Avocat & mayonnaise japonaise

\$5⁷⁵
- 144 - KAPPA

Concombre

\$5⁷⁵
- 143 - OSHINKO

Radis japonais mariné

\$5⁷⁵
- 142 - TAMAGO

Omelette japonaise

\$5⁷⁵
- 141 - KANIKAMA

Goberge

\$5⁹⁵
- 140 - SAKÉ

Saumon et échalote

\$7⁹⁵
- 139 - INARI MAKI

Tofu sucré

\$5⁷⁵
- 138 - TEKKA

Thon et échalote

\$8⁵⁰
- 137 - HAMACHI

Thon à queue jaune et échalote

\$8²⁵
- 136 - UNAKYU

Anguille grillée, concombre, avocat et sauce

\$8⁷⁵
- 135 - SAUMON GRILLÉ

Saumon grillé, concombre, échalote, sauce teriyaki

\$7⁷⁵
- 134 - EXOTICA

Intérieur : saumon épicié, extérieur : saumon fumé

\$8⁹⁵
- 133 - EBI TEMPURA

Crevette tempura

\$8⁵⁰
- 132 - MANGO MAKI

Mangue

\$5⁷⁵

TEMPURA MAKI

- 109 - ZENBU [6 mcx/pcs]

Saumon, goberge, omelette, concombre, avocat, massago et sauce douce, servi avec sauce épicée

\$13⁹⁵
- 108 - L'ŒIL DE DRAGON [6 mcx/pcs]

Saumon, calabar sucré, échalote, tobiko, servi avec sauce épicée

\$14⁹⁵

VÉGÉ

- 107 - VÉGÉ TEMPURA [5 mcx/pcs]

Zucchini, patate sucrée, échalote, carotte et sauce teriyaki

\$7⁹⁵
- 106 - VÉGÉ KAMIKAZE [5 mcx/pcs]

Avocat, tofu sucré, concombre, pâte de tempura, sauce épicée

\$8⁵⁰
- 105 - VÉGÉ SUSHI PIZZA [6 mcx/pcs]

Tofu sucré, avocat, concombre, oshinko, tomate, échalote et sauce douce

\$17²⁵
- 104 - VÉGÉ GESHHA [6 mcx/pcs]

Galette de riz, pomme, avocat, tofu sucré, concombre et sauce douce avec sauce citronnée

\$10²⁵
- 103 - VÉGÉ VOLCAN [6 mcx/pcs]

Rondelles de zucchini frit garnies d'asperges, avocat, concombre, tofu sucré, flocons d'arachides et sauce

\$16⁰⁰
- 102 - VÉGÉ BONSAI [5 mcx/pcs]

Poivron, aubergine, zucchini marinés grillés, avocat, concombre et sauce basilic

\$9⁹⁵
- 101 - VÉGÉ TROPICAL [6 mcx/pcs]

Feuille de soya, mangue, avocat, fraise, patate sucrée, enoki et servi avec sauce du chef

\$11⁹⁵
- 100 - VÉGÉ NUAGE [6 mcx/pcs]

Feuille de concombre, avocat, concombre, tofu sucré, sauce citronnée

\$14⁰⁰

Combo du chef

Disponible seulement pour emporter et livraison/Only available for take our and delivery

- 301— Combo 30mcx

10 mcx maki, 5 mcx tempura maki, 9 mcx nigiris, 6 mcx hosomaki

\$71⁰⁰
- 302— Combo 50mcx

15mcx maki, 12 mcx tempura maki, 11 nigiris, 12 mcx hosomaki

\$110⁰⁰
- 303— Combo 100mcx

40 mcx maki, 18mcx tempura maki, 18 mcx nigiris, 24 mcx hosomaki

\$206⁰⁰
- 304— Combo 120mcx with Sashimi

40 mcx maki, 18mcx tempura maki, 18 mcx nigiris, 24 mcx hosomaki , 20 mcx Sashimi du chef

\$260⁰⁰

NOTES

- Sans Gluten /Gluten-Free
- Vegetarien/Vegetarian
- Sans Sauce
- Sans Gluten can be options
- Vegetarian can be options
- 1 Sashimi = 1 Portion
- *Veuillez Mentionner Toutes Allergies/Please Notified All Allergies
- Version 2025
- Prix sujets à changements sans préavis /Prices subject to change without notice
- 1 Sashimi = 1 Portion
- Veuillez mentionner toutes allergies / Please notify all allergies
- Version 2025
- Prix sujets à changements sans préavis / Prices subject to change without notice