

| SPÉCIALITÉS / SPECIALITIES | | Descriptions |
|---|--|---------------------|
| Thon à la grille / Grill Tuna Fines tranches de poisson légèrement grillées / Fine sliced of fish slightly grilled. | | \$14,50 |
| Hanako (enveloppé avec feuille de soja / rolled with soya paper) Thon épicé, tempura doré, crevette cuite et avocat / Spicy tuna, crispy tempura, cooked shrimp and avocado. | | \$14,50 |
| Mikasa (frit léger / slightly fried) Sashimi de thon et saumon frais enroulés dans une feuille d'algue, enrobés d'une légère panure de tempura Fresh salmon and tuna sashimi rolled in seaweed slightly breaded with tempura | | \$14,50 |
| Rosa Rosa (enveloppé avec feuille de soja / rolled with soya paper) Crevette tempura, thon rouge, avocat, caviar / Red tuna, tempura shrimp, avocado and tobiko. | | \$14,50 |
| Dragon eyes (frit léger / slightly fried) Saumon ou poisson blanc (choix du chef), carotte et échalote / Salmon, carrot and shallots. | | \$13,50 |
| Fleurs de Lotus Crevette panée, feuille de shiso et avocat enroulés d'une tranche de saumon / Katzu shrimp, shiso leaf and avocado rolled in a raw salmon slice. | | \$14,50 |
| Rainbow Anguille grillée, bâtonnets de crabe, omelette, caviar enroulés dans une feuille d'algue et recouverts de fines tranches d'avocat / Eel grilled, crabsticks, tobiko, egg cluster rolled in seaweed and covered with fine slices of avocado. | | \$14,50 |
| Golden Dragon (enveloppé avec feuille de soja / rolled with soya paper) Thon épicé, julienne de mangue, caviar, carottes frites croustillantes enroulés dans une feuille de soja et de riz / Spicy tuna, mango strips, tobiko, carrots chips and rice rolled in a soya paper. | | \$14,50 |
| Kyoto (frit léger / slightly fried) Thon épicé, batonnets crabe, crevette cuite, caviar et concombre roulés dans une feuille d'algue / Spicy tuna, crabstick, cooked shrimp, tobiko and cucumber rolled in seaweed coated with tempura batter. | | \$14,50 |
| Pizza Servi sur une galette de riz croustillante et garni de saumon fumé et caviar / Red tuna, smoked salmon and tobiko sit on a round crispy rice shell. | | \$8,50 |
| Yamaska (enveloppé avec feuille de soja / rolled with soya paper) Crevette tempura, avocat et aneth recouvertes de tranche de thon rouge légèrement grillée / A red tuna slice Reverse soya bean leaf roll with tempura shrimp, avocado and dill. | | \$14,50 |
| Shiromi Saké Fines tranches de poisson blanc servies avec la sauce bonzu / Slices of white fish in sashimi served with bonzu sauce | | \$14,50 |
| Happy roll Thon épicé, anguille, feuille de shiso, concombre, omelette & avocat / Spicy tuna, grilled eel, shiso leaf, cucumber, omelet & avocado. | | \$14,50 |
| Québec roll (enveloppé avec feuille de soja / rolled with soya paper) Maki de feuille de soja composé de crevettes sucrées, pétoncles crues, juliennes de mangue et caviar / A maki roll with raw shrimp, raw scallop, tobiko, mango slices rolled in soya bean leaf. | | \$14,50 |
| Fuji (enveloppé avec feuille de soja / rolled with soya paper) Rouleau composé de mangue, avocat, caviar, oignons frits et bâtonnets de crabe recouverte de tranches de thon rouge / Roll with mango, avocado, tobiko, katzu onion and crabstick covered with slices of red tuna. | | \$14,50 |
| Summer Garden (frit léger / slightly fried) Omelette jap., bâtonnets de crabe, avocat, caviar et concombre / Egg cluster, crabstick, tobiko, avocado and cucumber | | \$11,00 |
| Saporo Roll (enveloppé avec feuille de soja / rolled with soya paper) Rouleau composé de pétoncle katzu, crevette cuite, caviar, concombre, mangue et avocat / A roll with crabstick, scallops katzu, cooked shrimp, tobiko, cucumber, mango and avocado. | | \$14,50 |
| Zen Roll (enveloppé avec feuille de soja / rolled with soya paper) Rouleau composé de crevettes grillées, juliennes de mangue, caviar, et avocat / A roll with grilled shrimps, mango slices, avocado and tobiko. | | \$14,50 |
| Alizee (enveloppé avec feuille de soja / rolled with soya paper) Thon épicé, crabe, mangue, laitue, menthe japonaise, caviar et crevette/ Spicy tuna, crab, mango, shiso leaf, fish roe & shrimp | | \$14,50 |
| Kasumi (enveloppé avec feuille de soja / rolled with soya paper) Thon épicé, laitue, menthe japonaise, crevettes grillées et riz/ Spicy tuna, lettuce, shiso leaf, grilled shrimp and rice | | \$14,50 |
| Osaka (enveloppé avec feuille de soja / rolled with soya paper) Crevettes grillées, salade Wakame, concombre, caviar/ Grilled shrimps, Wakame salad, cucumber, tobiko. | | \$14,50 |
| Chaque spécialité est servie avec sa délicieuse sauce / each plate is served with a special sauce. | | |
| DESSERTS | | |
| Sushi dessert / Sweety (frit léger / slightly fried) Banane, fraise, bleuet, framboise roulés dans une feuille d'algue et légèrement panée, servie avec une sauce de chocolat / A slightly tempura breaded roll with banana, strawberry, blueberry served with a chocolat sauce. | | \$10,50 |
| Beignet frit Morceau de pomme, banane ou ananas légèrement pané et frit servi avec crème glacé au thé vert ou au gingembre / A piece of apple, banana or pineapple slightly coated with tempura batter served with green tea or ginger ice cream. | | \$5,50 |
| Crème glacée au thé vert ou gingembre / Ice cream green tea or ginger | | \$4,50 |
| Table: _____ Serveuse: _____ Premier plat: _____ Deuxième plat: _____ Troisième plat: _____ Quatrième plat: _____ | | |