

L'ÉVEIL Les entrées froides

Tartare de boeuf aux enokis, oeuf de caille et réduction de soja épicée, chips maison / Beef tartare with enoki mushrooms, quail egg and spicy soy sauce reduction, house chips	15
Tartare de saumon aux flocons de tempura épicées et vinaigrette au sésame, chips maison / Salmon tartare with spicy tempura flakes and sesame dressing, house chips	10
Huîtres à la vinaigrette aux framboises / Oysters with raspberry vinaigrette	11
Tataki de thon rouge, asperges vertes et épinards au granapadano, gingembre frit, vinaigrette au ponzu à la truffe / Red tuna tataki, green asparagus and spinach with granapadano, fried ginger, ponzu-truffle vinaigrette	16
Tataki de boeuf et légumes marinés, vinaigrette yuzu-ponzu <i>Beef tataki and pickled vegetables, yuzu-ponzu vinaigrette</i>	11

L'ENVIE Les entrées chaudes

Choux de Bruxelles épicés au kimchi / Brussels sprouts and spicy kimchi	8
Shumais à la vapeur, salade de légumes au vinaigre de riz et sésame <i>choix de: crevettes ou poulet ou pétoncles / Steamed dumplings, vegetable salad with rice vinegar and sesame; choice of: shrimp or chicken or scallops</i>	9
L'Odori aux crevettes, sauce aux arachides / Shrimp dumplings, peanut sauce	9
Gyoza poêlés, vinaigrette sunomono; choix de: boeuf ou poulet ou porc <i>Pan-fried dumplings, sunomono vinaigrette; choice of: beef or chicken or pork</i>	8
Huîtres shiro miso; huîtres gratinées au miso / Oysters with miso gratin	12
Yaki Tori; Brochettes de poulet grillées, sauce teriyaki au sésame <i>Grilled chicken skewers, sesame teriyaki sauce</i>	10
Calmars à la chinoise panés et sautés / breaded wok-tossed calamari à la "chinoise"	9
Rouleaux frits au saumon et crevettes au cari jaune <i>Salmon and shrimp fried rolls with yellow curry</i>	7
Tofu et légumes gratinés au miso et à la sauce tomate <i>Tofu and vegetables with miso-tomato gratin</i>	9

LES TENTATIONS Les tempura

Yasai; 7 légumes frits / 7 fried vegetables	7
3/3; 3 crevettes et 3 légumes frits / 3 fried shrimps and 3 fried vegetables	8
Crevettes popcorn, gelée de citron, mayonnaise au yuzu <i>Popcorn shrimps, lemon jelly and yuzu mayo</i>	10
Crabe à carapace molle frit et sa salade d'avocat <i>Fried soft shell crab and its avocado salad</i>	13
Tofu frit, sauce tempura au daikon rapé et aux flocons de bonito <i>Fried tofu, tempura sauce with grated daikon and bonito flakes</i>	7

LA RÉFLEXION Les soupes

Soupe miso, algues, tofu soyeux, oignons verts <i>Miso soup, seaweed, silky tofu, green onions</i>	4
Soupe miso aux fruits de mer / Seafood miso soup	8
Soupe aigre et piquante aux œuf et enokis <i>Hot and sour soup with egg and enoki mushrooms</i>	4
Soupe épicée à l'huile d'homard et émincés de poulet <i>Spicy soup with lobster oil and sliced chicken</i>	5

LA SÉDUCTION Les salades

Edamame; Fèves de soja à la fleur de sel / Soy beans with "fleur de sel"	5
Tout en feuilles à la vinaigrette au sésame <i>Mesclun salad with sesame dressing</i>	8
Salade de roquette et d'épinard aux poires asiatiques et aux pacanes <i>Arugula and spinach salad with chinese pears and pecan nuts</i>	10
Salade wakame; salade d'algues et de légumes assortis <i>Seaweed salad with assorted vegetables</i>	9
Salade de homard aux ananas grillés et concombre à la vinaigrette au wasabi / Lobster salad with grilled pineapple and cucumber with wasabi vinaigrette	11
Salade de ramen, poulet poêlé, oeuf mariné cuit et vinaigrette au sésame <i>Ramen salad, pan-fried chicken, marinated soft-boiled egg and sesame dressing</i>	10

LES PASSIONS les plats principaux

Suprême de poulet teriyaki et ses légumes, riz vapeur <i>Teriyaki chicken breast and vegetables, steamed rice</i>	23
Entrecôte de boeuf AAA grillée et ses légumes, sauce teriyaki, purée de patates douces / AAA grilled sirloin and vegetables, teriyaki sauce, sweet potato puree	28
Pavé de saumon teriyaki et ses légumes, riz vapeur <i>Teriyaki grilled salmon and vegetables, steamed rice</i>	24
Fruits de mer et légumes tempura, riz vapeur <i>Seafood and vegetables fried in tempura batter, steamed rice</i>	22
Steak de thon rouge au sésame et ses légumes, sauce onctueuse au wasabi, riz vapeur / Red tuna tataki with sesame and vegetables, rich wasabi sauce, steamed rice	31
Morue-lingue poêlée au lait de coco, purée d'aubergine au paprika, sauce crémeuse aux courgettes, riz vapeur / Seared ling cod with coconut milk, eggplant puree with paprika, creamy courgette sauce, steamed rice	28
Crevettes à l'ail au poivre à queue et ses légumes, riz vapeur <i>Sautéed shrimps with garlic and cubeb, vegetables and steamed rice</i>	25
Sukiyaki à l'agneau et ses légumes, riz vapeur <i>Lamb and vegetable sukiyaki, steamed rice</i>	25
Général Tao; bouchées de poulet frit, sauce de soja épicée au gingembre, asperges et ananas grillés, riz vapeur / Fried chicken breast, spicy ginger soy sauce, grilled asparagus and pineapple, steamed rice	23
Thon blanc grillé au nanami, émulsion à la menthe et riz à la citronnelle / Nanami grilled albacore tuna, mint emulsion and lemongrass rice	25
Étagé de légumes grillés au cari asiatique, tofu soyeux en croûte de panko <i>Grilled vegetables with asian curry sauce, panko-crusted silky tofu</i>	20

L'INTIMITÉ Les à-côtés

Chips maison / House chips	3
Épinards croustillants / Crispy spinach	4
Purée de patates douces / Sweet potato puree	5
Gingembre frit / Fried ginger	3

L'ENGAGEMENT Les tables d'hôte

(servi avec soupe miso et crème glacé tempura / served with miso soup and tempura ice cream)

Le 32\$

Légumes grillés au cari asiatique sur riz vapeur
Grilled vegetables with asian curry sauce on steamed rice

Tempura de légumes
Vegetables tempura

Salade de ramen, oeuf mariné cuit
Ramen salad, marinated soft-boiled egg

Légumes marinés
Pickled vegetables

Le 40\$

Sukiyaki à l'agneau sur riz vapeur / Lamb sukiyaki on steamed rice

Poulet katsu, sauce katsu et dijonnaise
Chicken katsu, katsu sauce and dijonnaise

Roulades de boeuf et d'asperges grillés, sauce teriyaki
Grilled beef and asparagus rolls, teriyaki sauce

Légumes marinés
Pickled vegetables

Le 45\$

Una-don; bol de riz, anguilles, avocat, oeuf mariné cuit et sauce unagi
Bowl of rice topped with eel, avocado, soft-boiled egg and unagi sauce

Huîtres shiro miso; huîtres gratinées au miso
Oysters with miso gratin

Calmars à la chinoise panés et sautés / breaded wok-tossed calamari à la "chinoise"

Légumes marinés
Pickled vegetables