

# SPÉCIALITÉS SPECIALTIES



## PHOENIX

13.00

Un alliage haut en couleur surmonté d'un morceau de thon rouge, goberge, flocons de tempura, tobiko, mangue, oignon frit et avocat. Relevé avec une sauce spéciale. *A colorful blend of tuna, crab stick, tempura flakes, tobiko, mango and avocado retouched with a special sauce.*



## BESAME

13.00

Une création originale combinant thon, crevette tempura, caviar, flocons de tempura et avocat, servie avec sauce spéciale. */ A creative invention incorporating tuna, shrimp tempura, caviar, tempura flakes, avocado and served with a special sauce.*



## VENUS

14.00

Rouleau croustillant alliant chaleureusement saumon, oignon, carotte frits, tobiko, avocat et feuille d'oba, servi avec une sauce tartare. */ Blazing crispy roll stuffed with salmon, fried carrot and onion, avocado, oba leaf and a touch of tartar sauce.*



## ROSE MAKI

13.00

Une création du Chef réunissant crevette tempura, asperge, tobiko, avocat ainsi qu'une couche extérieure de thon tempura, soigneusement servie avec mayonnaise épicée et une sauce spéciale. */ Chef's creation blending shrimp tempura, tobiko, avocado and asparagus with an outside layer of tuna tempura, gracefully served with spicy mayo and a special sauce.*



## HOKKAIDO

13.00

Une combinaison exquise de pétoncle frit, saumon, caviar, pomme, servie avec une sauce spéciale. */ A sumptuous combination of fried scallop, salmon, caviar, apple, served with a special sauce.*



## PIZZA

15.00

Un étage délectable de saumon fumé, thon épicé, avocat et caviar présenté sur une galette de riz croustillante. */ A delightful layered creation garnished with smoked salmon, spicy tuna, avocado and caviar, served on a crispy rice cake.*



## TARTARE

Un plat coup de cœur réconfortant, élégamment confectionné de poisson frais et d'une touche de flocons de tempura, avocat, caviar, tobiko et sauce spéciale. *A heart-warming dish of exquisite fish garnished with tempura flakes, avocado, caviar, tobiko and a special sauce.*



## INDOCHINE

14.00

Notre classique rouleau de saumon et crevette tempura, fraîchement garni de concombre, mangue, salade mixte et sauce Miso. */ Our classic shrimp tempura and salmon roll skillfully prepared with fresh mango, cucumber, mixed salad and Miso sauce.*



## DRAGON EYE

13.00

Un grand favori, plaisant et croustillant, créé à partir de saumon, de poisson blanc, d'échalote, de carotte, de riz, et accompagné d'une touche de sauce teriyaki et de mayonnaise épicée. */ Crunchy and tasty, this fan favorite roll is a great fusion of salmon, white fish, rice, shallot and carrot, seasoned with eiyaki sauce and spicy mayo.*

# SPÉCIALITÉS SPECIALTIES



## PARADISE

17.00

Un medley succulent de goberge, crabe, thon, crevette, concombre, pomme et salade mixte, servi avec sauce Miso. *A mouth-watering medley of crab stick, crab, tuna, shrimp, cucumber, apple, and mixed salad, topped with Miso sauce.*



## LA SIRENE

18.00

Un rouleau chic et élégant de homard tempura, saumon, tobiko, avocat, ajouté d'un petit coulis de mayonnaise épicée et d'une sauce spéciale. */ A glamorous roll of rich lobster tempura, fresh salmon, tobiko and avocado, served with spicy mayo and a special sauce.*



## MESSIAH

18.00

Un adorable rouleau de homard, tobiko, avocat et tempura, enrobé de saumon sockeye minutieusement roulé sur feuille d'oba, et servi avec une sauce spéciale. *A captivating roll of lobster, tobiko, avocado and tempura, wrapped elegantly with sockeye salmon and oba leaf, served with a special sauce.*



## JADE

20.00

Savoureux mélange de thon et de saumon soigneusement roulé sur une feuille d'algue, saupoudré d'un brin de tempura et de tobiko, et servi avec une sauce spéciale. */ A pleasant mix of tuna and salmon skillfully wrapped in a seaweed leaf with tobiko and tempura bits, served with a special sauce.*



## THE FLOWER

20.00

Notre conception unique joignant tobiko, masago et une couche extérieure de thon tempura, assaisonnée d'une sauce spéciale et de mayonnaise épicée. *A unique conception made of tobiko, masago and an outside layer of tuna tempura, seasoned with a special sauce and spicy mayo.*



## ROCK'n'ROLL

20.00

Un concert électrisant de thon et crevette panée, joignant riz, tobiko, goberge, radis mariné, mangue, feuille d'oba, oignon frit, et accompagné de mayonnaise épicée et d'une sauce spéciale. */ A thrilling mix composed of tuna and fried shrimp topped with rice, tobiko, crabstick, marinated radish, mango, oba leaf, fried onion, and served with spicy mayo and a special sauce.*



## ALBACORE MANGO

20.00

Huit délicieuses tranches de thon blanc surmontées de mangue, ail frit, tobiko, et garnies d'une sauce Miso. */ Eight delicious slices of white tuna mixed with mango, tobiko, fried garlic and Miso sauce.*



## JUMBO EBI

19.00

Six crevettes géantes panées et croustillantes, délicieusement assaisonnées avec mayonnaise épicée et sauce teriyaki. */ Six jumbo shrimps, fried and crispy, freshly served with spicy mayo and a teriyaki sauce.*



## GOLDEN GATE

20.00

Agréable mariage de thon et saumon épicé rehaussé de patate douce, feuille d'oba, asperge croustillante, caviar, et assaisonné de mayonnaise épicée et d'une sauce spéciale. */ An ingenious alliance of tuna and spicy salmon topped with sweet potato, oba leaf, crispy asparagus, caviar, spicy mayo and a special sauce.*



1864C Boul. Des Sources,  
Pointe-Claire (Qc) H9R 5B1  
Tel: (514) 505-4555 Fax: (514) 505-4535  
info@katoreya-sushi.com



COMMANDER EN LIGNE:  
ORDER ONLINE:

[www.katoreya-sushi.com](http://www.katoreya-sushi.com)

## TAPAS

7.00



### YIN

Généreux morceaux de thon garni de flocons de tempura, d'avocat et d'une touche de caviar. */ Chunk of tuna topped with tempura flakes, avocado and a touch of caviar.*



### YANG

Généreux morceaux de saumon garni de flocons de tempura, d'avocat et d'une touche de caviar. */ Chunk of salmon topped with tempura flakes, avocado and a touch of caviar.*



### SHISO

Tartare de thon, mangue et caviar accompagné d'une feuille de menthe japonaise frite, le tout garni de flocons de carottes. */ Tuna, mango and caviar tartar served on a fried Japanese mint leaf, topped with carrot flakes.*



### TOURNESOL

Saumon épicé, oignons croustillants et caviar servis sur une tranche de patate douce panée. */ Spicy salmon, crispy onions and caviar served on a bed of breaded sweet potatoes.*



### BLANCHE NEIGE

Pétoncle épicé rehaussé de pommes vertes croquantes, de caviars et de flocons de tempura, le tout servi sur une croustille de crabe. */ Spicy scallop topped with crispy green apples, caviar and tempura flakes, served on a crab chip.*



### SUNNY

Galette de patate douce recouverte d'un mélange de pétoncles épicés, de fraises, de caviar et d'avocats. */ Sweet potato crispy garnished with a mix of spicy scallops, strawberries, caviar and avocados.*



### GONDOLA

Croustillante galette de riz garnie de thon et d'un mini rouleau de feuille de menthe japonaise et de saumon fumé. */ Crispy rice cake topped with tuna and a mini smoked salmon roll wrapped with Japanese mint leaf*



### TARTARE SAUMON

Combinaison de saumon finement coupé, d'avocats et de flocons de tempura, garnie d'une fine couche de caviar. */ Finely chopped salmon, avocado and tempura flakes topped with a layer of caviar.*



### TARTARE THON

Combinaison de thon finement coupé, d'avocats et de flocons de tempura, garnie d'une fine couche de caviar. */ Finely chopped tuna, avocado and tempura flakes topped with a layer of caviar.*

**LIVRAISON DISPONIBLE**  
**DELIVERY AVAILABLE**

| ENTRÉES APPETIZERS                                                                                                                                                                                                    |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| EDAMAME<br>Fèves de soya cuites à la vapeur saupoudrées de sel<br><i>Steamed soy beans with sea salt served in their pods</i>                                                                                         | 8.00  |
| AGEDASHI TOFU<br>Morceaux de tofu doré garnis d'échalottes et de flocons de bonite<br><i>Golden brown fried tofu topped with chopped shallots and bonito flakes</i>                                                   | 10.00 |
| YAM TEMPURA<br>Patate sucrée frite garnie d'une sauce tempura<br><i>Fried sweet potato topped with tempura dressing</i>                                                                                               | 10.00 |
| YASAI TEMPURA<br>Assortiment de légumes panés, servi avec sauce tempura<br><i>Fresh vegetables dipped in tempura batter and lightly fried, served with tempura dressing</i>                                           | 10.00 |
| GYOZA<br>Raviolis japonais au poulet et oignons<br><i>Japanese dumplings filled with chicken and shallot</i>                                                                                                          | 12.00 |
| TORI YUBI<br>Suprême de filet de poulet pané et frit, garni d'une sauce katsu<br><i>Breaded and fried chicken breast served with katsu dressing</i>                                                                   | 12.00 |
| HARUMAKI<br>Rouleaux impériaux japonais au poulet et aux crevettes, servis avec sauce maison<br><i>Japanese-style chicken and shrimp imperial rolls, dipped in house sauce</i>                                        | 12.00 |
| TEMPURA<br>Crevettes et légumes panés servis avec sauce tempura<br><i>Deep-fried shrimps and vegetables served with tempura dressing</i>                                                                              | 14.00 |
| KAKIAGE<br>Assortiment de crevettes et de légumes panés, servi avec une sauce parfumée au gingembre / <i>Shrimps and vegetables dipped in tempura batter and lightly fried, served with ginger flavoured dressing</i> | 14.00 |
| EBI GYOZA<br>Raviolis japonais aux crevettes et oignons<br><i>Japanese dumplings filled with shrimp and shallot</i>                                                                                                   | 14.00 |
| TATAKI DE BOEUF<br>Fines tranches de bœuf parsemées d'épices, aromatisées de radis, de gingembre et de poireau<br><i>Japanese-style roast beef, topped with radish, ginger, leek and spices</i>                       | 20.00 |
| CRABE À CARAPACE MOLLE<br>Crabe à carapace molle frit accompagné d'une sauce Ponzu<br><i>Deep fried soft shell crab served with Ponzu sauce</i>                                                                       | 20.00 |
| SURUME IKA<br>Calmar grillé à la japonaise agrémenté de concombre et de salade<br><i>Grilled squid marinated in Japanese-style, served with cucumber and salad</i>                                                    | 20.00 |

| SALADES SALADS                                                                                                                                                                                            |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| SALADE MAISON<br>Salade mélangée avec concombre, tomate, radis arosée d'une vinaigrette maison<br><i>Mixed fresh salad with cucumber, tomato, radish topped with house dressing</i>                       | 10.00 |
| KAISO<br>Assortiment d'algues, de concombre tomate et radis assaisonné d'une vinaigrette de soya. / <i>Assortment of seaweed mixed with cucumber, tomato and radish, seasoned with soy vinegar</i>        | 12.00 |
| WAKAME<br>Salade d'algues marinées, arosée de notre sauce aigre-douce<br><i>Marinated seaweed salad, topped with sweet and sour dressing</i>                                                              | 12.00 |
| IKA CHUKA<br>Salade d'algues marinées agrémentée de calmar et de pieuvre, arosée de notre sauce aigre-douce. / <i>Marinated seaweed salad with squid and octopus, topped with sweet and sour dressing</i> | 16.00 |
| SHIFUDO<br>Salade maison soigneusement rehaussée de fruits de mer et saumon fumé<br><i>Fresh house salad topped with seafood and smoked salmon</i>                                                        | 16.00 |

| À LA CARTE                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Nos plats 'À la Carte' sont accompagnés d'une soupe miso OU d'une salade maison</b><br><i>Our 'À la Carte' dishes are served with miso soup OR house salad</i>                                                                               |  |
| <i>Tempura</i>                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| LÉGUMES / Vegetables 28<br>Assortiment de légumes saisonniers panés et agrémentés d'une sauce tempura<br><i>Deep-fried seasonal vegetables served with tempura sauce</i>                                                                        |  |
| CREVETTES ET LÉGUMES / Shrimps and Vegetables 33<br>Crevettes frites à la japonaise rehaussées de légumes saisonniers panés, servies avec sauce tempura<br><i>Crispy deep-fried shrimps and seasonal vegetables topped with a tempura sauce</i> |  |
| <i>Teriyaki</i>                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <b>Nos plats teriyaki sont servis avec des légumes sautés, du riz à la vapeur et de la sauce teriyaki</b><br><i>Our teriyaki dishes are served with pan-mixed seasonal vegetables, steamed rice and teriyaki dressing</i>                       |  |
| TOFU ET LÉGUMES / Tofu and Vegetables 28<br>Plat de tofu agrémenté de légumes saisonniers sautés et d'une sauce teriyaki<br><i>Tofu and stir-fried seasonal vegetables served with a teriyaki sauce</i>                                         |  |
| POULET / Chicken 31<br>Suprême de poulet grillé rehaussé de légumes saisonniers sautés et servi avec sauce teriyaki<br><i>Grilled chicken supreme topped with fresh in season vegetables and teriyaki sauce</i>                                 |  |
| BOEUF / Beef 33<br>Surlonge de bœuf grillé à la teriyaki préparé avec légumes frais saisonniers et arrosé d'une sauce teriyaki<br><i>Grilled sirloin beef garnished with stir-fried seasonal vegetables and a teriyaki sauce</i>                |  |
| SAUMON - Salmon 33<br>Plat de saumon grillé garni de légumes saisonniers sautés et présenté avec sauce teriyaki<br><i>Grilled salmon dressed with fresh in season vegetables and served with teriyaki sauce</i>                                 |  |
| <i>Les Sélection's Katoreya</i>                                                                                                                                                                                                                 |  |
| SUSHI & SASHIMI (18 MCX / PCS ) 34<br>5 nigiri, 6 sashimi, 5 futomaki et 2 spécialités du chef / <i>chef's specialties</i>                                                                                                                      |  |
| FRUITS DE MER DELUXE - Seafood Deluxe 36<br>Crevettes tempura et fruits de mer teriyaki, accompagnés d'une sauce maison<br><i>Tempura shrimps and teriyaki seafood served with a house dressing</i>                                             |  |
| SASHIMI 39<br>Une sélection délectable de 21 tranches de poissons crus<br><i>Our finest selection of 21 slices of fresh raw fish</i>                                                                                                            |  |
| FRUITS DE MER UDON - Seafood Udon 41<br>Nouilles japonaises sautées de champignons, servies avec homard et fruits de mer<br><i>Pan-mixed Japanese noodles and mushrooms, topped with lobster and seafood</i>                                    |  |
| OMAKASE SUSHI* (21 MCX / PCS ) 41<br>Sélection du chef / <i>Chef's selection</i>                                                                                                                                                                |  |
| MORIWASE (17 MCX / PCS ) 34<br>7 nigiri, 5 futomaki, 3 hosomaki et 2 spécialités du chef / <i>and 2 chef's specialties</i>                                                                                                                      |  |

| SOUPES SOUPS                                                                                                                                                                                                                  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| DASHI MISO 7.00<br>Soupe japonaise traditionnelle parfumée à la pâte de soya, agrémentée de tofu.<br><i>Traditional soy bean paste, served with tofu, crabstick, mushroom, shallot and seaweed</i>                            |  |
| WONTON 7.00<br>Wontons garnis de crevette et porc, servis dans un bouillon parsemé d'oignon vert<br><i>Handmade wonton filled with shrimp and pork, served in a savoury broth with chopped scallion</i>                       |  |
| MARITIME MISO 10.00<br>Soupe aux fruits de mer parfumée à la pâte de soya, agrémentée de tofu, de champignons, d'échalotte et d'algues<br><i>Seafood soup served with soy bean paste, tofu, mushroom, shallot and seaweed</i> |  |
| SUMASHI 10.00<br>Bouillon clair de poisson avec fruits de mer agrémenté de champignons, d'échalotte et d'algues<br><i>Seafood in clear fish broth seasoned with mushroom, shallot and seaweed</i>                             |  |



| LE CHOIX DU CHEF CHEF'S CHOICE                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>SUSHI POUR 2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| 38MCX / PCS 64\$<br>3 Nigiri sushi (6 mcx/pcs) / 1 Hosomaki (6 mcs/pcs)<br>4 Futomaki (20 mcx/pcs) / 1 Spécialité du chef/ <i>chef's speciality:</i><br>* Dragon Eye (4 mcx/pcs)                                                                                                                                  |  |
| <b>SUSHI POUR 3</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| 51 MCX / PCS 91\$<br>3 Nigiri sushi (9 mcx/pcs) / 1 Hosomaki (6 mcx/pcs)<br>5 Futomaki (25 mcx/pcs) / 2 Spécialités du chef / <i>chef's specialties:</i><br>* Dragon Eye (6 mcx/pcs) / * Besame (5 mcx/pcs)                                                                                                       |  |
| <b>SUSHI POUR 4</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| 69 MCX / PCS 122\$<br>3 Nigiri sushi (12 mcx/pcs) / 2 Hosomaki (12 mcx/pcs)<br>5 Futomaki (25 mcx/pcs) / 4 Spécialités du chef / <i>chef's specialties:</i><br>* Pizza (4 mcx/pcs) / * Besame (5 mcx/pcs)<br>* Phoenix (5 mcx/pcs) / * Dragon Eye (6 mcx/pcs)                                                     |  |
| <b>SUSHI POUR 5</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| 87 MCX / PCS 155\$<br>3 Nigiri sushi (15 mcx/pcs) / 2 Hosomaki (12 mcx/pcs)<br>6 Futomaki (30 mcx/pcs) / 6 Spécialités du chef / <i>chef's specialties:</i><br>* Pizza (4 mcx/pcs) / * Dragon Eye (6 mcx/pcs)<br>* Besame (5 mcx/pcs) / * Phoenix (5 mcx/pcs)<br>* Hokkaido (5 mcx/pcs) / * La Sirène (5 mcx/pcs) |  |

| NIGIRI SUSHI & SASHIMI                           |  |                              |  |                         |                                                                                             |                |  |        |                                                                             |                |  |  |
|--------------------------------------------------|--|------------------------------|--|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--|--------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------|--|--|
| POISSON / FISH                                   |  | Sushi /Sashimi<br>2mcx /3mcx |  | FRUITS DE MER / SEAFOOD |                                                                                             | Sushi /Sashimi |  | GUNKAN |                                                                             | Sushi /Sashimi |  |  |
| Hamachi<br>Sérieole<br>Yellow tail tuna          |  | 8.00                         |  |                         | Ebi<br>Crevette / Shrimp                                                                    | 6.25           |  |        | Sunrise<br>Tobiko, pétoncle, oeuf de caille<br>Tobiko, scallop, quail's egg | 8.00           |  |  |
| Maguro<br>Thon rouge/Red tuna                    |  | 8.00                         |  |                         | Ama Ebi<br>Crevette douce<br>Sweet shrimp                                                   | 7.00           |  |        | Ikura<br>Oeufs de saumon<br>Salmon roe                                      | 7.50           |  |  |
| Sake<br>Saumon frais<br>Fresh salmon             |  | 7.50                         |  |                         | Hotategai<br>Pétoncle / Scallop                                                             | 8.00           |  |        | Tobiko<br>Oeufs de poisson volant<br>Flying fish roe                        | 6.50           |  |  |
| Albacore<br>Thon blanc<br>White tuna             |  | 6.75                         |  |                         | Ika<br>Calmar / Squid                                                                       | 6.25           |  |        | Inari<br>Tofu mariné<br>Marinated tofu                                      | 5.75           |  |  |
| Kunsei Sake<br>Saumon fumé<br>Smoked salmon      |  | 7.00                         |  |                         | Tako<br>Pieuvre / Octopus                                                                   | 8.00           |  |        | Thon Dynamite*<br>Thon épicé / Spicy tuna                                   | 8.50           |  |  |
| Shime Saba<br>Maquereau/Mackerel                 |  | 6.25                         |  |                         | Kani<br>Crabe / Crab                                                                        | 7.25           |  |        | Saumon Dynamite*<br>Saumon épicé / Spicy salmon                             | 8.00           |  |  |
| Escolar<br>Escolier noir<br>Butter Fish          |  | 6.75                         |  |                         | Kani-Kama<br>Bâtonnet de crabe<br>Crab stick                                                | 5.75           |  |        | Pétoncle Dynamite*<br>Pétoncle épicé / Spicy scallop                        | 8.50           |  |  |
| Sockeye<br>Saumon du pacifique<br>Pacific salmon |  | 7.00                         |  |                         | Unagi<br>Anguille d'eau douce<br>Freshwater eel                                             | 8.00           |  |        | Crabe Dynamite*<br>Crabe épicé / Spicy crab                                 | 8.50           |  |  |
| Hedai<br>Dorade royale<br>Goldline Sea Bream     |  | 7.00                         |  |                         | Ebi tempura<br>Crevette tempura, avocat, feuille d'Oba<br>Shrimp tempura, avocado, oba leaf | 8.00           |  |        | Hamachi Dynamite*<br>Hamachi épicé<br>Spicy hamachi                         | 8.50           |  |  |

| HOSOMAKI (6 mcx/pcs)             |  |      |  |                                                                                                 |      |  |                                    |      |  |
|----------------------------------|--|------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|------------------------------------|------|--|
| <b>Syake</b><br>Saumon<br>Salmon |  | 7.50 |  | <b>Phila</b><br>Saumon fumé, avocat, fromage à la crème<br>Smoked salmon, avocado, cream cheese | 8.00 |  | <b>Tamago</b><br>Omelette / Omelet | 5.50 |  |
| <b>Tekka</b><br>Thon / Tuna      |  | 8.00 |  | <b>Negri Hamachi</b><br>Sériole / Yellow tail tuna                                              | 8.00 |  | <b>Avocat / Avocado</b>            | 5.50 |  |
|                                  |  |      |  |                                                                                                 |      |  | <b>Concombre / Cucumber</b>        | 5.25 |  |

| FUTOMAKI (5 mcx/pcs)                                                                                                                                                 |  |       |  |                                                                                                                                                    |      |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|--|--|--|
| <b>Yamacado</b><br>Tempura, patate douce, avocat<br>Tempura, sweet potato, avocado                                                                                   |  | 7.25  |  | <b>Titanic</b><br>Crevette tempura, flocons de tempura, patate douce, avocat<br>Shrimp tempura, tempura flakes, sweet potato, avocado              | 7.75 |  |  |  |  |
| <b>Végétarien</b><br>Tofu mariné, concombre, avocat, radis, salade, carrot<br>Marinated tofu, cucumber, avocado, radish, salad, carrot                               |  | 7.50  |  | <b>Kamikasé Saumon*</b><br>Saumon épicé, caviar, tempura, avocat, concombre<br>Spicy salmon, fish roe, tempura, avocado, cucumber                  | 9.25 |  |  |  |  |
| <b>Californie</b><br>Crabe, goberge, caviar, avocat, concombre, sésame<br>Crab, crabstick, fish roe, avocado, cucumber, sesame                                       |  | 9.50  |  | <b>Kamikasé Thon*</b><br>Thon épicé, caviar, tempura, avocat, concombre, laitue<br>Spicy tuna, fish roe, tempura, avocado, cucumber, lettuce       | 9.75 |  |  |  |  |
| <b>Boston</b><br>Crevette tempura, saumon, caviar, avocat, concombre, laitue<br>Shrimp tempura, salmon, fish roe, avocado, cucumber, lettuce                         |  | 8.50  |  | <b>Hamachi Épicé*</b><br>Sériole épicé, caviar, flocons de tempura<br>Spicy yellow tail tuna, fish roe, tempura flakes                             | 9.00 |  |  |  |  |
| <b>New York</b><br>Crevette tempura, thon, caviar, avocat, concombre, laitue<br>Shrimp tempura, tuna, fish roe, avocado, cucumber, lettuce                           |  | 8.75  |  | <b>Thon Épicé*</b><br>Thon épicé, caviar, flocons de tempura<br>Spicy tuna, fish roe, tempura flakes                                               | 9.00 |  |  |  |  |
| <b>Unakyu</b><br>Anguille, omelette, radis, goberge, concombre, salade<br>Eel, omelet, radish, crabstick, cucumber, salad                                            |  | 8.75  |  | <b>Saumon Épicé*</b><br>Saumon épicé, caviar, flocons de tempura<br>Spicy salmon, fish roe, tempura flakes                                         | 8.75 |  |  |  |  |
| <b>Spider</b><br>Crabe à carapace molle, caviar, concombre, salade<br>Soft- shell crab, fish roe, cucumber, salad                                                    |  | 11.75 |  | <b>Pétoncle Épicé*</b><br>Pétoncle épicé, caviar, flocons de tempura<br>Spicy scallop, fish roe, tempura flakes                                    | 9.00 |  |  |  |  |
| <b>Rainbow</b><br>Goberge, thon, saumon, poisson blanc, omelette, tobiko, avocat, concombre<br>Crabstick, tuna, salmon, white fish, omelet, tobiko, avocado cucumber |  | 11.75 |  | <b>Aloha</b><br>Crevette panée, tempura, ananas, tangerine, concombre, caviar<br>Breaded shrimp, tempura, pineapple, tangerine, cucumber, fish roe | 9.50 |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                      |  |       |  | <b>Poulet katsu</b><br>Poulet pané, tempura, concombre, avocat<br>Breaded chicken, tempura, cucumber, avocado                                      | 9.50 |  |  |  |  |

| TAPAS                            |  | 7.00 |
|----------------------------------|--|------|
| <b>Yin*</b> (2 mcx/pcs)          |  |      |
| <b>Yang*</b> (2 mcx/pcs)         |  |      |
| <b>Shiso*</b> (1 mc/pc)          |  |      |
| <b>Tournesol*</b> (1 mc/pc)      |  |      |
| <b>Blanche Neige*</b> (1 mc/pc)  |  |      |
| <b>Sunny*</b> (1 mc/pc)          |  |      |
| <b>Gondola*</b> (2 mcx/pcs)      |  |      |
| <b>Tartare SAUMON*</b> (1 mc/pc) |  |      |
| <b>Tartare THON*</b> (1 mc/pc)   |  |      |

\* Contient de la mayonnaise  
Contains mayonnaise  
VEUILLEZ SPÉCIFIER VOS ALLERGIES  
PLEASE SPECIFY YOUR ALLERGIES

| SPÉCIALITÉS ~ SPECIALTIES         |  |    |  |                                 |    |  |  |  |  |
|-----------------------------------|--|----|--|---------------------------------|----|--|--|--|--|
| <b>Pizza*</b> (4 mcx/pcs)         |  | 15 |  | <b>Phoenix*</b> (5 mcx/pcs)     | 13 |  |  |  |  |
| <b>Tartare SAUMON*</b> (1 mc/pc)  |  | 19 |  | <b>Besame*</b> (5 mcx/pcs)      | 13 |  |  |  |  |
| <b>Tartare THON*</b> (1 mc/pc)    |  | 20 |  | <b>Venus*</b> (6 mcx/pcs)       | 14 |  |  |  |  |
| <b>Tartare HAMACHI*</b> (1 mc/pc) |  | 20 |  | <b>Rose Maki*</b> (5 mcx/pcs)   | 13 |  |  |  |  |
| <b>Tartare DUO</b> (1mc/pc)       |  | 20 |  | <b>Hokkaido</b> (5 mcx/pcs)     | 13 |  |  |  |  |
| <b>Indochine</b> (6 mcx/pcs)      |  | 14 |  | <b>La Sirene*</b> (5 mcx/pcs)   | 18 |  |  |  |  |
| <b>Paradise</b> (6 mcx/pcs)       |  | 17 |  | <b>Dragon Eye*</b> (6 mcx/pcs)  | 13 |  |  |  |  |
| <b>Jade</b> (8 mcx/pcs)           |  | 20 |  | <b>The flower*</b> (6 mcx/pcs)  | 20 |  |  |  |  |
| <b>Albacore Mango</b> (8 mcx/pcs) |  | 20 |  | <b>Rock'n'Roll*</b> (8 mcx/pcs) | 20 |  |  |  |  |
| <b>Jumbo Ebi*</b> (6 mcx/pcs)     |  | 19 |  | <b>Messiah*</b> (5 mcx/pcs)     | 18 |  |  |  |  |
| <b>Golden gate*</b> (6 mcx/pcs)   |  | 20 |  | <b>Sauce épicée*</b>            | 1  |  |  |  |  |
|                                   |  |    |  | <b>Kizami wasabi</b>            | 4  |  |  |  |  |

Note:

Serveur(se): \_\_\_\_\_

No. de Table: \_\_\_\_\_

Nb. de Client: \_\_\_\_\_