

SPÉCIALITÉS SPECIALTIES



PHOENIX

\$14.00

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

\$14.00

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

\$15.00

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

\$14.00

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

\$14.00

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 SAUMON / THON

\$20.00 / \$21.00

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

\$15.00

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

\$18.00

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

\$19.00

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

\$19.00

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 & (514) 505-4535
info@katoreya-sushi.com



COMMANDER EN LIGNE:
ORDER ONLINE:

www.katoreya-sushi.ca

TAPAS

\$7.25



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 Fèves de soya cuites à la vapeur saupoudrées de sel <i>Steamed soy beans with sea salt served in their pods</i>	\$8.00
AGEDASHI TOFU Morceaux de tofu doré garnis d'échalottes et de flocons de bonite <i>Golden brown fried tofu topped with chopped shallots and bonito flakes</i>	\$10.00
YAM TEMPURA Patate sucrée frite garnie d'une sauce tempura <i>Fried sweet potato topped with tempura dressing</i>	\$10.00
YASAI TEMPURA Assortiment de légumes panés, servi avec sauce tempura <i>Fresh vegetables dipped in tempura batter and lightly fried, served with tempura dressing</i>	\$10.00
GYOZA Raviolis japonais au poulet et oignons <i>Japanese dumplings filled with chicken and shallot</i>	\$12.00
TORI YUBI Suprême de filet de poulet pané et frit, garni d'une sauce katsu <i>Breaded and fried chicken breast served with katsu dressing</i>	\$12.00
HARUMAKI Rouleaux impériaux japonais au poulet et aux crevettes, servis avec sauce maison <i>Japanese-style chicken and shrimp imperial rolls, dipped in house sauce</i>	\$12.00
TEMPURA Crevettes et légumes panés servis avec sauce tempura <i>Deep-fried shrimps and vegetables served with tempura dressing</i>	\$14.00
KAKIAGE 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 Raviolis japonais aux crevettes et oignons <i>Japanese dumplings filled with shrimp and shallot</i>	\$14.00
CRABE À CARAPACE MOLLE Crabe à carapace molle frit accompagné d'une sauce Ponzu <i>Deep fried soft shell crab served with Ponzu sauce</i>	\$20.00

SALADES SALADS

SALADE MAISON Salade mélangée avec concombre, tomate, radis arosée d'une vinaigrette maison <i>Mixed fresh salad with cucumber, tomato, radish topped with house dressing</i>	\$10.00
WAKAME Salade d'algues marinées, arosée de notre sauce aigre-douce <i>Marinated seaweed salad, topped with sweet and sour dressing</i>	\$12.00
IKA CHUKA 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 Salade maison soigneusement rehaussée de fruits de mer et saumon fumé <i>Fresh house salad topped with seafood and smoked salmon</i>	\$16.00

À LA CARTE

**Nos plats 'À la Carte' sont accompagnés d'une soupe miso
OU d'une salade maison**

Our 'À la Carte' dishes are served with miso soup OR house salad

Tempura

LÉGUMES / Vegetables	\$31
Assortiment de légumes saisonniers panés et agrémentés d'une sauce tempura <i>Deep-fried seasonal vegetables served with tempura sauce</i>	
CREVETTES ET LÉGUMES / Shrimps and Vegetables	\$36
Crevettes frites à la japonaise rehaussées de légumes saisonniers panés, servies avec sauce tempura <i>Crispy deep-fried shrimps and seasonal vegetables topped with a tempura sauce</i>	

Teriyaki

**Nos plats teriyaki sont servis avec des légumes sautés,
du riz à la vapeur et de la sauce teriyaki**

Our teriyaki dishes are served with pan-mixed seasonal vegetables, steamed rice and teriyaki dressing

TOFU ET LÉGUMES / Tofu and Vegetables	\$31
Plat de tofu agrémenté de légumes saisonniers sautés et d'une sauce teriyaki <i>Tofu and stir-fried seasonal vegetables served with a teriyaki sauce</i>	
POULET / Chicken	\$34
Suprême de poulet grillé rehaussé de légumes saisonniers sautés et servi avec sauce teriyaki <i>Grilled chicken supreme topped with fresh in season vegetables and teriyaki sauce</i>	
BOEUF / Beef	\$37
Surlonge de bœuf grillé à la teriyaki préparé avec légumes frais saisonniers et arrosé d'une sauce teriyaki <i>Grilled sirloin beef garnished with stir-fried seasonal vegetables and a teriyaki sauce</i>	
SAUMON - Salmon	\$37
Plat de saumon grillé garni de légumes saisonniers sautés et présenté avec sauce teriyaki <i>Grilled salmon dressed with fresh in season vegetables and served with teriyaki sauce</i>	

Les Sélections Ratoreya

SUSHI & SASHIMI (18 MCX / PCS)	\$38
5 nigiri, 6 sashimi, 5 futomaki et 2 spécialités du chef / <i>chef's specialties</i>	

FRUITS DE MER DELUXE - Seafood Deluxe	\$40
Crevettes tempura et fruits de mer teriyaki, accompagnés d'une sauce maison <i>Tempura shrimps and teriyaki seafood served with a house dressing</i>	

SASHIMI (21 MCX / PCS)	\$43
Une sélection délectable de 21 tranches de poissons crus <i>Our finest selection of 21 slices of fresh raw fish</i>	

OMAKASE SUSHI* (21 MCX / PCS)	\$45
Sélection du chef / <i>Chef's selection</i>	

MORIWASE (20 MCX / PCS)	\$38
7 nigiri, 5 futomaki, 6 hosomaki et 2 spécialités du chef / <i>and 2 chef's specialties</i>	

SOUPES SOUPS

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



LE CHOIX DU CHEF CHEF'S CHOICE

SUSHI POUR 2

38MCX / PCS	\$68
3 Nigiri sushi (6 mcx/pcs) / 1 Hosomaki (6 mcs/pcs) 4 Futomaki (20 mcx/pcs) / 1 Spécialité du chef / <i>chef's speciality:</i> * Dragon Eye (6 mcx/pcs)	

SUSHI POUR 3

51 MCX / PCS	\$99
3 Nigiri sushi (9 mcx/pcs) / 1 Hosomaki (6 mcx/pcs) 5 Futomaki (25 mcx/pcs) / 2 Spécialités du chef / <i>chef's specialties:</i> * Dragon Eye (6 mcx/pcs) / * Besame (5 mcx/pcs)	

SUSHI POUR 4

71 MCX / PCS	\$130
3 Nigiri sushi (12 mcx/pcs) / 2 Hosomaki (12 mcx/pcs) 5 Futomaki (25 mcx/pcs) / 4 Spécialités du chef / <i>chef's specialties:</i> * Pizza (6 mcx/pcs) / * Besame (5 mcx/pcs) * Phoenix (5 mcx/pcs) / * Dragon Eye (6 mcx/pcs)	

SUSHI POUR 5

89 MCX / PCS	\$165
3 Nigiri sushi (15 mcx/pcs) / 2 Hosomaki (12 mcx/pcs) 6 Futomaki (30 mcx/pcs) / 6 Spécialités du chef / <i>chef's specialties:</i> * Pizza (6 mcx/pcs) / * Dragon Eye (6 mcx/pcs) * Besame (5 mcx/pcs) / * Phoenix (5 mcx/pcs) * Hokkaido (5 mcx/pcs) / * La Sirène (5 mcx/pcs)	

NIGIRI & SASHIMI														
POISSON / FISH		Nigiri / Sashimi 2mcx / 3mcx		FRUITS DE MER / SEAFOOD		Nigiri / Sashimi 2mcx / 3mcx		GUNKAN		Nigiri / Sashimi 2mcx / 1~3mcx				
Hamachi Sérieole Yellow tail tuna		8.25			Ebi Crevette / Shrimp		6.50			Sunrise Tobiko, pétoncle, oeuf de caille Tobiko, scallop, quail's egg		8.25		
Maguro Thon rouge/Red tuna		8.25			Ama Ebi Crevette douce Sweet shrimp		7.50			Ikura Oeufs de saumon Salmon roe		8.00		
Sake Saumon frais Fresh salmon		7.75			Hotategai Pétoncle / Scallop		8.50			Tobiko Oeufs de poisson volant Flying fish roe		6.75		
Albacore Thon blanc White tuna		7.00			Ika Calmar / Squid		6.50			Inari Tofu mariné Marinated tofu		6.00		
Kunsei Sake Saumon fumé Smoked salmon		7.25			Tako Pieuvre / Octopus		8.50			Thon Dynamite* Thon épicé / Spicy tuna		8.75		
Shime Saba Maquereau/Mackerel		6.50			Kani Crabe / Crab		7.50			Saumon Dynamite* Saumon épicé / Spicy salmon		8.25		
Escolar Escolier noir Butter Fish		7.00			Kani-Kama Bâtonnet de crabe Crab stick		6.00			Pétoncle Dynamite* Pétoncle épicé / Spicy scallop		9.00		
Sockeye Saumon du pacifique Pacific salmon		7.25			Unagi Anguille d'eau douce Freshwater eel		8.25			Crabe Dynamite* Crabe épicé / Spicy crab		8.75		
Hedai Dorade royale Goldline Sea Bream		7.25			Ebi tempura Crevette tempura, avocat, feuille d'oba Shrimp tempura, avocado, oba leaf		8.25			Hamachi Dynamite* Hamachi épicé Spicy hamachi		8.75		

HOSOMAKI (6 mcx/pcs)									
Syake Saumon Salmon	7.75		Phila Saumon fumé, avocat, fromage à la crème Smoked salmon, avocado, cream cheese	8.25		Tamago Omelette / Omelet	5.75		
						Avocat / Avocado	5.75		
Tekka Thon / Tuna	8.25		Negri Hamachi Sérieole / Yellow tail tuna	8.25		Concombre / Cucumber	5.50		

FUTOMAKI (5 mcx/pcs)									
Yamacado Tempura, patate douce, avocat Tempura, sweet potato, avocado		7.50			Titanic Crevette tempura, flocons de tempura, patate douce, avocat Shrimp tempura, tempura flakes, sweet potato, avocado		8.00		
Végétarien Tofu mariné, concombre, avocat, radis, salade, carrot Marinated tofu, cucumber, avocado, radish, salad, carrot		7.75			Kamikasé Saumon* Saumon épicé, caviar, tempura, avocat, concombre Spicy salmon, fish roe, tempura, avocado, cucumber		9.50		
Californie Crabe, goberge, caviar, avocat, concombre, sésame Crab, crabstick, fish roe, avocado, cucumber, sesame		9.75			Kamikasé Thon* Thon épicé, caviar, tempura, avocat, concombre Spicy tuna, fish roe, tempura, avocado, cucumber		10.00		
Boston Crevette tempura, saumon, caviar, avocat, concombre, laitue Shrimp tempura, salmon, fish roe, avocado, cucumber, lettuce		8.75			Hamachi Épicé* Sérieole épicé, caviar, flocons de tempura Spicy yellow tail tuna, fish roe, tempura flakes		9.25		
New York Crevette tempura, thon, caviar, avocat, concombre, laitue Shrimp tempura, tuna, fish roe, avocado, cucumber, lettuce		9.00			Thon Épicé* Thon épicé, caviar, flocons de tempura Spicy tuna, fish roe, tempura flakes		9.25		
Unakyu Anguille, omelette, radis, goberge, concombre, salade Eel, omelet, radish, crabstick, cucumber, salad		9.00			Saumon Épicé* Saumon épicé, caviar, flocons de tempura Spicy salmon, fish roe, tempura flakes		9.00		
Spider Crabe à carapace molle, caviar, concombre, salade Soft- shell crab, fish roe, cucumber, salad		12.00			Pétoncle Épicé* Pétoncle épicé, caviar, flocons de tempura Spicy scallop, fish roe, tempura flakes		9.50		
Rainbow Goberge, thon, saumon, poisson blanc, omelette, tobiko, avocat, concombre Crabstick, tuna, salmon, white fish, omelet, tobiko, avocado cucumber		12.00			Aloha Crevette panée, tempura, ananas, tangerine, concombre, caviar Breaded shrimp, tempura, pineapple, tangerine, cucumber, fish roe		9.75		
					Poulet katsu Poulet pané, tempura, concombre, avocat Breaded chicken, tempura, cucumber, avocado		9.75		

TAPAS		7.25
Yin* (2 mcx/pcs)		
Yang* (2 mcx/pcs)		
Shiso* (1 mc/pc)		
Tournesol* (1 mc/pc)		
Blanche Neige* (1 mc/pc)		
Sunny* (1 mc/pc)		
Gondola* (2 mcx/pcs)		
Tartare SAUMON* (1 mc/pc)		
Tartare THON* (1 mc/pc)		

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

SPÉCIALITÉS ~ SPECIALTIES									
Pizza* (6 mcx/pcs)		15.00			Phoenix* (5 mcx/pcs)		14.00		
Tartare SAUMON* (1 mc/pc)		20.00			Besame* (5 mcx/pcs)		14.00		
Tartare THON* (1 mc/pc)		21.00			Venus* (6 mcx/pcs)		15.00		
Tartare HAMACHI* (1 mc/pc)		21.00			Rose Maki* (5 mcx/pcs)		14.00		
Tartare DUO* (1mc/pc)		21.00			Hokkaido (5 mcx/pcs)		14.00		
Indochine (6 mcx/pcs)		15.00			La Sirene* (5 mcx/pcs)		19.00		
Paradise (6 mcx/pcs)		18.00			Dragon Eye* (6 mcx/pcs)		13.00		
Jade (8 mcx/pcs)		20.00			The flower* (6 mcx/pcs)		20.00		
Albacore Mango (8 mcx/pcs)		20.00			Rock'n'Roll* (8 mcx/pcs)		20.00		
Jumbo Ebi* (6 mcx/pcs)		19.00			Messiah* (5 mcx/pcs)		19.00		
Golden gate* (6 mcx/pcs)		20.00			Sauce épicée*		1.00		
					Kizami wasabi		4.00		

Note:

Serveur(se): _____

No. de Table: _____

Nb. de Client: _____