

## Sushi ou sashimi (2 mcx )

Maguro thon rouge-*red tuna*

Sake bio saumon bio-*bio salmon*

Iwana omble chevalier-*arctic char*

Suzuki bar rayé-*stripped seabass*

Hamachi thon à queue jaune-*yellowtail tuna*

Aji maquereau espagnol-*spanish mackerel*

Albacore thon blanc-*white tuna*

Unagi anguille d'eau douce-*fresh water eel*

Ebi crevette black tiger-*black tiger shrimp*

Botanebi crevette botan-*botan shrimp*

Tako pieuvre-*octopus*

Hotategai pétoncle-*scallop*

## Gun kan sushi (2 mcx) ou sashimi (1 mcx)

Maguro épicé thon rouge épicé-*spicy red tuna*

Sake épicé saumon épicé-*spicy salmon*

Hamachi épicé  
thon à queue jaune épicé-*spicy yellowtail tuna*

Hotate épicé pétoncle épicé-*spicy scallop*

Kani épicé crabe épicé-*spicy crab*

Uni oursin-*sea urchin*

Ikura caviar de saumon-*salmon roe*

Tobikko caviar de poisson volant-*flying fish roe*

Kani crabe des neiges-*snow crab*

Rising sun tobiko, pétoncle-*tobiko, scallop*

## Uramaki (4 mcx) ou Témaki (1 mcx)

Maguro épicé thon rouge épicé-*spicy red tuna*

Sake épicé saumon épicé-*spicy salmon*

Hamachi épicé  
thon à queue jaune épicé-*spicy yellow tail tuna*

Hotate épicé pétoncle épicé-*spicy scallop*

Kani épicé crabe épicé-*spicy crab*

## Hosomaki (6 mcx) ou Témaki (1)

Avocado avocat-*avocado*

Kappa concombre-*cucumber*

Tekka maki thon rouge-*red tuna*

Sake maki saumon bio-*salmon bio*

Negi hamachi  
thon à queue jaune, oignons verts-*yellow tail tuna, scallion*

## Tokubetsumaki

Ebi age maki (4mcx)  
crevette frite en pâte filo-*shrimp fried in filo paste*

Kani age épicé (5mcx)  
crabe à carapace molle aux épices cajun, avocat, concombre et caramel de soya-cajun *spices soft-shell crab, avocado, cucumber and soya caramel*

Gyu taru maki (4mcx)  
tartare de boeuf à l'huile de sésame épicée, tomate cerise et cresson-*spicy beef tartar with sesame oil, cherry tomato and watercresson*

Unagi dynamite (4mcx)  
riz soufflé, sauce épicée, avocat, anguille grillée et crevette-*rice crispies, spicy sauce, avocado, grilled eel and shrimp*

Hamachi maki (4mcx)  
poivron rouge, oignon, mizuna garni d'une rilette de hamachi grillé-*red bell pepper, onion, mizuna topped with a grilled yellowtail tuna rilette*

Arc-en-ciel (6mcx)  
crabe, avocat, concombre, variétés de poissons-*crab avocado, cucumber, variety of fishes*

Spicy curry maki (5mcx)  
crevette, crabe, avocat, riz au cari et noix de coco, yogourt à la coriandre-*shrimp, crab, avocado, coconut and curry rice, coriander yogurt*

Dancing unagi (5mcx)  
thon rouge, anguille, tobiko, concombre, avocat-*red tuna, eel, tobiko, cucumber, avocado*

B-52 (5mcx)  
thon rouge, riz soufflé, avocat, mayonnaise épicée-*red tuna, rice crispies, spicy mayo, avocado*

Funny maki (4mcx)  
thon rouge, hamachi, avocat, frit en tempura garni d'un tartare de saumon épicé-*fried red tuna, hamachi and avocado topped with a spicy salmon tartar*

T.M.T (4mcx)  
thon rouge, shiso, frit en tempura et servi dans une tentsuyu-*fried red tuna, shiso served in a warm tentsuyu sauce*

Lucky maki (5mcx)  
thon rouge, champignon shimeji, avocat, bar rayé, frit en panko, sauce épicée-*fried red tuna, seabass, shimeji mushroom, avocado, fried in panko, spicy sauce*

## Entrées-Appetizers

### Miso

Miso, champignons enoki et tofu

*Miso, enoki mushroom and tofu*

### Sumashi

Bouillon de dashi, bar rayé, pétoncle, crevette, lime, champignons et tosaka rouge

*Dashi broth, sea bass, scallop, shrimp, mushrooms, lime and red tosaka*

### Salada

Salade mesclun, vinaigrette maison

*Fresh mesclun salad with house dressing*

### Kaiso Trio

Salade d'algues wakame, tosaka et ogonori, vinaigrette au shiso

*Wakame, tosaka and ogonori seaweed, shiso dressing*

### Maguro Taru-Taru

Tartare de thon rouge à l'huile de truffe noire, pleurotes, caviar de poisson volant et chips de taro

*Red tuna tartare, black truffle oil, oyster mushroom, flying fish roe and taro chips*

### Gindara

Morue noire, fumet de poisson, rabioles, champignons crinière de lion, poireaux, gingembre

*Black cod, fish stock, turnips, lion's mane mushrooms, leeks, ginger*

### Tsubugai

Bourgots grillés, yuzu-kosho maison, purée de celeri-rave, salade de rutabaga et courge butternut, vinaigrette au yuzu-miso

*Grilled whelks, home-made yuzu-kosho, celeriac puree, butternut squash and rutabaga salad, yuzu-miso dressing*

### Masu Kunsei

Truite confite et fumée, crème fraîche à l'aneth, purée de figues, umeboshi, courgettes, peau de saumon frite

*Smoked candied trout, dill fresh cream, fig puree, umeboshi, zucchini, fried salmon skin*

.....

## Omakase 115\$ par personne

### Kani Salade

Crabe des neiges, sorbet sumashi, asperges, fraises, vrilles de pois, vinaigrette à la fraise

*Snow crab, sumashi sorbet, asparagus, strawberries, pea tendrils, strawberry dressing*

### Masu Kunsei

Truite confite et fumée, crème fraîche à l'aneth, purée de figues, umeboshi, courgettes, peau de saumon frite

*Smoked candied trout, dill fresh cream, fig puree, umeboshi, zucchini, fried salmon skin*

### Hotate Kobujime

Pétoncles des IDLM poêlés, vinaigrette de noisettes, salsifis, pancake de pomme de terres douces

*Panseared scallop from IDLM, hazelnuts dressing, salsifis, sweet potato pancake*

### Tako

Pieuvre grillée, choux rouges, graines de tournesol, pommes, chips de nori, champignons shiitake

*Grilled octopus, red cabbage, sunflower seeds, apples, nori chips, shiitake mushrooms*

### Omakase de Junichi San

Assortiment de nigiris, sashimis et makis : 15 mcx / personne

*Assortment of nigiris, sashimis and makis: 15 pieces / person*

### Dessert

Yatsuhashi au praliné de graines de citrouille, crème glacée au natto, feuilletine de kinako, prunes, sésames

*Pumpkin seeds praliné yatsuhashi, natto ice cream, kinako feuilletine, plums, sesames*

.....

## Sushi moriawase 75\$ par personne

Assortiment du chef de nigiris, sashimis et makis 15 morceaux

*Chef's assortment of nigiris, sashimis and makis 15 pieces*