

## 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 caviar de poisson volant, pétoncle-  
flying fish roe, 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*

Kani age épicé (5mcx)

crabe à carapace molle aux épices cajun frit, avocat, concombre et caramel de soya-*fried 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 watercress*

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 thon à queue jaune 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, caviar de poisson volant, cocombre, avocat-*red tuna, eel, flying fish roe, cucumber, avocado*

B-52 (5mcx)

thon rouge, riz soufflé, avocat, mayonnaise épicée-  
*red tuna, rice crispies, spicy mayo, avocado*

Funny maki (4mcx)

thon rouge, thon à queue jaune, avocat, frit en tempura garni d'un tartare de saumon épicé-*red tuna, yellowtail tuna, avocado, fried in tempura topped with a spicy salmon tartar*

T.M.T (4mcx)

thon rouge, shiso, frit en tempura et servi dans une tentsuyu-  
*red tuna, shiso, fried in tempura served tentsuyu sauce*

Lucky maki (5mcx)

thon rouge, champignon shimeji, avocat, bar rayé, frit en panko, sauce épicée-*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 au miso-gingembre, sauce aux crevettes douces, huile de nanami, oignons frits, céleri-rave, pleurotes royales, feuilles de moutarde fermentées

*Ginger-miso black cod, sweet shrimp sauce, nanami oil, fried onions, celeriac, king oyster mushrooms, fermented mustard leaves*

### Tsubugai Salada

Bourgot grillé, endives, fenouil, radicchio, champignons shimeji, udon frit, vinaigrette au tofu rouge

*Grilled whelks, endives, fennel, radicchio, shimeji mushrooms, fried udon, red tofu vinaigrette*

### Hotate Yaki

Pétoncles des I-D-L-M, rutabaga, panais, purée de poire, vinaigrette de vinaigre noir, sirop d'érable et huile de sapin

*Scallops from I-D-L-M, rutabaga, parsnip, pear purée, black vinegar, maple syrup and pine tree oil dressing*



## Omakase 115\$ / pers\*

### Ika Salad

Calmars, chanterelles, pomme verte, menthe, radis, vinaigrette citron, miel et shiokoji

*Squids, chanterelles, green apple, mint, radish, honey, lemon and shiokoji dressing sauce*

### Hotate Yaki

Pétoncles des I-D-L-M, rutabaga, panais, purée de poire, vinaigrette de vinaigre noir, sirop d'érable et huile de sapin

*Scallops from I-D-L-M, rutabaga, parsnip, pear purée, black vinegar, maple syrup and pine tree oil dressing*

### Masu Confite

Truite confite, peperonata, crème fraîche au wasabi, crumble de peau de saumon, sauce à l'orange sanguine

*Candied trout, peperonata, wasabi fresh cream, salmon skin crumble, blood orange sauce*

### Kamo

Magret de canard, champignons crinière de lion, purée de courge, réduction de légumes

*Duck breast, lion's mane mushrooms, squash purée, vegetables reduction sauce*

### Omakase de Junichi San

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

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

### Dessert

Kingyoku au yuzu et poivre noir, écume de matcha, sorbet à la poire, salade de fruits, huile de basilic

*Yuzu and black pepper kingyoku, matcha foam, pear sorbet, fruits salad and basil oil*

\*Seulement disponible au service du soir/  
*Only available during the evening service*



## Sushi moriawase 75\$ / pers

Assortiment du chef de nigiris, sashimis et makis 15 morceaux

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