

Nigiri ou sashimi (2 mcx)

Maguro thon rouge- <i>red tuna</i>	11,00\$	Albacore thon blanc- <i>white tuna</i>	8,50\$
Sake bio saumon bio- <i>bio salmon</i>	11,00\$	Unagi anguille d'eau douce- <i>fresh water eel</i>	8,75\$
Iwana omble chevalier- <i>arctic char</i>	8,75\$	Ebi crevette black tiger- <i>black tiger shrimp</i>	7,75\$
Suzuki bar rayé- <i>stripped seabass</i>	8,75\$	Botanebi crevette botan- <i>botan shrimp</i>	16,50\$
Hamachi thon à queue jaune- <i>yellowtail tuna</i>	11,00\$	Tako pieuvre- <i>octopus</i>	8,75\$
Aji maquereau espagnol- <i>spanish mackerel</i>	9,75\$	Hotategai pétoncle- <i>scallop</i>	11,00\$

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

Maguro épicé thon rouge épicé- <i>spicy red tuna</i>	10,50\$	Uni oursin- <i>sea urchin</i>	19,00\$
Sake épicé saumon épicé- <i>spicy salmon</i>	10,50\$	Ikura caviar de saumon- <i>salmon roe</i>	16,00\$
Hamachi épicé thon à queue jaune épicé- <i>spicy yellowtail tuna</i>	10,50\$	Tobikko caviar de poisson volant- <i>flying fish roe</i>	9,00\$
Hotate épicé pétoncle épicé- <i>spicy scallop</i>	12,00\$	Kani crabe des neiges- <i>snow crab</i>	10,50\$
Kani épicé crabe épicé- <i>spicy crab</i>	10,50\$	Rising sun caviar de poisson volant, pétoncle- flying fish roe, scallop	11,00\$

Uramaki (4 mcx) ou Témaki (1 mcx)

Maguro épicé thon rouge épicé- <i>spicy red tuna</i>	10,50\$
Sake épicé saumon épicé- <i>spicy salmon</i>	10,50\$
Hamachi épicé thon à queue jaune épicé- <i>spicy yellow tail tuna</i>	10,50\$
Hotate épicé pétoncle épicé- <i>spicy scallop</i>	12,00\$
Kani épicé crabe épicé- <i>spicy crab</i>	10,50\$

Hosomaki (6 mcx) ou Témaki (1mcx)

Avocado avocat- <i>avocado</i>	8,50\$
Kappa concombre- <i>cucumber</i>	7,00\$
Tekka maki thon rouge- <i>red tuna</i>	10,50\$
Sake maki saumon bio- <i>salmon bio</i>	10,50\$
Negi hamachi thon à queue jaune, oignons verts- <i>yellow tail tuna, scallion</i>	10,50\$

Tokubetsumaki

Ebi age maki (4mcx) 13,50\$
crevette frite en pâte filo, concombre-*shrimp fried in filo, cucumber*

Kani age épicé (5mcx) 20,00\$
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) 15,50\$
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) 16,50\$
riz soufflé, sauce épicée, concombre, avocat, anguille grillée et crevette-
rice crispies, spicy sauce, cucumber, avocado, grilled eel and shrimp

Hamachi maki (4mcx) 13,50\$
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) 22,00\$
crabe, avocat, concombre, variétés de poissons-*crab avocado, cucumber, variety of fishes*

Spicy curry maki (5mcx) 16,50\$
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) 16,50\$
thon rouge, anguille, caviar de poisson volant, concombre, avocat-*red tuna, eel, flying fish roe, cucumber, avocado*

B-52 (5mcx) 16,50\$
thon rouge, riz soufflé, avocat, mayonnaise épicée-
red tuna, rice crispies, spicy mayo, avocado

Funny maki (4mcx) 17,50\$
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) 10,50\$
thon rouge, shiso, frit en tempura et servi dans une tentsuyu-
red tuna, shiso, fried in tempura served tentsuyu sauce

Lucky maki (5mcx) 18,50\$
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 7\$

Miso, champignons enoki et tofu
Miso, enoki mushroom and tofu

Sumashi 17\$

Bouillon de dashi, bar rayé, pétoncle, crevette,
lime, champignons et tosaka rouge
*Dashi broth, sea bass, scallop, shrimp,
mushrooms, lime and red tosaka*

Salada 12\$

Salade mesclun, vinaigrette maison
Fresh mesclun salad with house dressing

Kaiso Trio 15\$

Salade d'algues wakame, tosaka et ogonori,
vinaigrette au shiso
*Wakame, tosaka and ogonori seaweed,
shiso dressing*

Maguro Taru-Taru 21\$

Tartare de thon rouge, 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 28\$

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*

Hotate Kobujime 26\$

Pétoncles kobujime, cerise de terre, pâte de piment, poire et
onion rouge marinés, daikon
*Scallops kobujime, physalis, chili paste, pickled pear and red
onion, daikon*

Omakase 130\$ par personne

Muurugai

Moules, fraises fermentées, tomates cerises confites,
vinaigrette shiso-basilic, mousse de shira-ae
*Mussels, fermented strawberries, confit cherry tomatoes,
shiso-basil dressing, shira-ae foam*

Masu Fumée

Truite fumée, courgettes, rémoulade de panais, sauce au yogourt
yamaimo et takuan
*Smoked trout, zucchini, parsnip remoulade, yamaimo and
takuan yogurt sauce*

Hotate Kobujime

Pétoncles kobujime, cerise de terre, pâte de piment, poire et
oignon rouge marinés, daikon
*Kobujime scallops, physalis, chili paste, pickled pear and red
onion, daikon*

Hirame Curry

Cardeau japonais, velouté de curry, salade d'asperge et de
fenouil, pommes de terre confites, purée d'épinard et d'asperge
*Japanese Flounder, curry velouté, asparagus and fennel
salad, confit potatoes, spinach and asparagus purée*

Omakase de Junichi San

Assortiment de nigiris, sashimis et makis
Assortment of nigiris, sashimis and makis

Dessert

Gâteau aux carottes, ganache à la cardamome, salade de fruits frais et de carottes marinées,
vinaigrette à la lime et au shiso, gel de cantaloup
*Carrot cake, cardamom whipped ganache, fresh fruit salad and marinated carrots,
lime and shiso vinaigrette, cantaloupe gel*

Sushi Moriawase 80\$ par personne

Assortiment du chef de nigiris, sashimis et makis 15 morceaux
Chef's assortment of nigiris, sashimis and makis 15 pieces