

BAR CRU

生

HUÎTRES

(6) \$24

(12) \$48

Caviar Doré Acadien
- PRIX DU MARCHÉ -

HUÎTRES ET CAVIAR

Six huîtres garnies de caviar doré acadien
servies avec de la vodka Belvedere fraîche

- 65 -



HUÎTRES

(6) 24 (12) 48

Six huîtres garnies de caviar doré acadien servies
avec de la vodka Belvedere fraîche.

65

NIGIRI

Découvrez la perfection culinaire avec notre ensemble
spécial de 4 nigiri, proposant le meilleur du Japon.

Saumon Ōra King, Toro, Hokkaido Uni, Caviar
Osetra, le célèbre A5 Wagyu Japonais de Miyazaki.

100

GOKUJŌ

Laissez-vous tenter par le summum de l'art culinaire avec
notre plateau de spécialités japonaises.

*Bluefin, Oursin, Pétoncle, Saumon Ōra King,
Caviar Osetra & A5 Wagyu*

Soigneusement sélectionnés, ces produits proviennent directement des
principales régions japonaises de Miyazaki, Hokkaido, Aomori et Kansai.

500

酒

ENTRÉES

先付け

Soupe Miso	7
Edamame — V (Épicé +50¢)	8
Salade de Cresson — V	14
Bébé cresson, roquette, pomme verte, quinoa soufflé, tempura tenkasu et vinaigrette au wasabi	
Salade Wakame — V	17
Wakame, papaye verte, carotte, radis pastèque, masago arare, yuzu ponzu, micro coriandre	

OSHIZUSHI 4 MORCEAUX

押し寿司

Saumon Aburi	19
Saumon flambé, jalapeño, sauce aburi	
Toro Aburi	32
Toro Bluefin, sauce unagi, caviar, jalapeño, togarashi, micro coriandre	

TACOS 3 MORCEAUX

タコス

Avocat à la Truffe	17
Avec pêches à la truffe, jalapeño, myoga salsa	
Saumon	19
Avec avocat, micro coriandre, myoga salsa	
Thon	21
Avec avocat, micro coriandre, myoga salsa, mayo épicée	

竜

SPECIALTÉS RYU

名物料理

FROID	Pizza au Thon à la Truffe	22
	Tartare de Saumon et Thon <i>Style Ryu</i>	30
	Temaki de Saumon Ōra King (1 MCX)	24
	Ikura, nikiri, bénitade avec nori japonais premium	
	Temaki de Toro Bluefin (1 MCX)	36
	Sturgeon gold caviar, nikiri, bénitade avec nori japonais premium	
	Gunkan de Wagyu <i>de Miyazaki, Japon</i> (2 MCX)	39
Daikon wrap topped with yuzu kosho mayo & sturgeon gold caviar, A5 Wagyu		
CHAUD	Rouleau de Crabe Cuit au Four (2 MCX)	19
	Wagyu “Slider”	19
	Pétoncles de Hokkaido poêlés servis avec beurre au miso, yuzu kosho & salade de microherbes	26
	“Short Rib” de Boeuf Braisé avec sauce yakiniku	37
	Morue Noire au Miso	44
	Contre-filet Wagyu (5 oz) avec de la sauce à steak wagyu et du sel fumé	60

ASSIETTES 5 MORCEAUX

前菜

TATAKI

Saumon avec ciboulette, bénitade, sésame et ponzu maison	21
Thon avec champignon au truffe, togarashi, sauce nikiri	24
A5 Wagyu <i>de Miyazaki, Japon</i> (4 MCX) avec soja au gingembre et à l’ail, ciboulette, bénitade, oignon frit	51

SASHIMI

Hamachi Jalapeño thon à queue jaune avec sauce maison ponzu	23
Usuzukuri filet de bar en fines tranches avec une sauce “new style” (16 MCX)	30
Saumon Ōra King avec sauce “new style”	32
Chūtoro enveloppé avec du kaiware, daikon, yuzu ponzu, jalapeño	34
Toro with truffe ponzu	39

NIGIRI ET SASHIMI

お刺身 にぎり寿司

2 MCX CHAQUE

Ebi — Crevette	8	Saumon Ōra King	17
Thon Albacore	9	Ikura — Oeufs de saumon	18
Saumon Bio	10	Akami — Thon rouge Bluefin maigre	18
Shiromi — Poisson blanc	10	Chūtoro — Thon rouge Bluefin moyen gras	24
Pétoncle (Hokkaido, JPN)	12	O-Toro — Thon rouge Bluefin gras	25
Hamachi — Thon à queue jaune	13	A5 Wagyu (Miyazaki, JPN) (1)	20
Unagi — Anguille	14	Uni Gunkan (Hokkaido, JPN) (1)	25

REHAUSSEZ VOTRE EXPÉRIENCE CULINAIRE

Wasabi Frais Japonais 10

大

PLATEAUX

III

NIGIRI / SASHIMI

Six Morceaux	28
Douze Morceaux	55
Premium	105

TORO

Douze Morceaux	120
----------------	-----

CAVIAR *Esturgeon Sibérien*

Avec du Pain au Lait Japonais <i>et Crème Sûre</i>	300
Caviar Bump <i>avec un shot de Belvedere Vodka</i>	30

MAKI SIGNATURES

6 MORCEAUX

特別

Maki Végétalien	15
Mélange d'avocat à la truffe, mélange de légumes, concombre, quinoa croustillant, tempura, nori	
Crevette Tempura	16
Crevette, avocat, tempura, nori, mayo épicée, sésame	
New Style Club — 4 MCX	19
Crevette, crabe, goberge, tempura, concombre, wakame, papier soja, mayo épicée	
Saumon Truffe	20
Saumon, shiitake, avocat, tobiko noir, huile de truffe, nori	
Mr. Maguro	23
Tartare de thon épicé, jalapeño, cresson de daïkon, échalote, tempura, nori, yuzu tobiko, mayo épicée, miso, sésame	
Kaizen	21
Saumon épicé, nori, avocat tranché, sauce unagi, togarashi	
Sashimi Maki — 5 MCX (SANS RIZ)	22
Thon, saumon, loup de mer, avocat, tobiko, shiso, kaiware enveloppé dans du concombre, sauce tosazu	
Paradis	23
Tartare de saumon, avocat, tempura, papier de soja, échalote, huile de sésame, sauce sucrée	
Pétoncle à la Truffe	23
Pétoncle, tartare de thon épicé, avocat, concombre, yuzu kosho, jalapeño, échalote, quinoa croustillant, nori	
Dragon	25
Hamachi, albacore, avocat, tobiko, jalapeño, épices à steak, papier de soja, sauce shirayuki	
Hamachi Baby	26
Hamachi, avocat, shiso salsa, échalote, nori, mayo épicée	
Rouleau de Morue Noire au Miso (CUIIT)	29
Morue noire, myoga, den miso, asperges, masago arare, nori garni d'avocat, de sauce unagi et de graines de sésame	

MAKI DU CHEF

シェフの寿司

Toro Shyoga — 4 MCX	30
Toro, avocat, myoga, yuzu kosho, wasabi tobiko, masago arare, micro coriandre, oignon frit, nori <i>Served dans une sauce soja épicée au gingembre</i>	
Shirayuki — 6 MCX	37
Saumon Ōra King, crabe des neiges, avocat, mizuna, bâtonnet de crabe, papier de soja, tempura, tobiko <i>Servi dans une sauce shirayuki</i>	
Ōra Akami Maki — 6 MCX	39
Toro épicé, avocat, papier de soja garni de saumon Ōra King, akami, mayo au gingembre, tobiko au yuzu	
“Surf N Wagyu” Maki — 6 MCX	39
Thon, avocat, mizuna, oignon frit garni de Wagyu (Miyazaki, Japon) et salsa jalapeño oba	

MAKI CLASSIQUES

巻き寿司

Nos rouleaux peuvent être faits sans riz

	CORNET	ROULEAU (6)
V	Concombre	7
	Avocat	8
	Shiitake	9
Saumon	9	10
Pétoncle	10	12
Hamachi	10	12
Thon	14	16
Kamikaze	13	14 5 MCX
Toro Bluefin — Thon gras	20	22