

DES METS JAPONAIS QUI PLAIRONT À TOUS LES APPÉTITS

À SAVOURER SEUL OU ENTRE AMIS

Notre menu à la carte au Restaurant Le Saké conviendra à tous les palais, des plus aventureux aux plus raffinés. Faites votre choix parmi notre variété de mets japonais tous aussi succulents les uns des autres.

PLATEAUX DE SUSHI

Vous planifiez une sortie en tête-à-tête ou entre amis ? Vos invités seront tout à faits conquis par nos plateaux de sushi pour 2, pour 3, pour 4 ou pour 5 personnes! Essayez-les!



SUSHI POUR 2



SUSHI POUR 3



SUSHI POUR 4



SUSHI POUR 5

Vous avez envie d'une soupe Miso Shiru accompagnée d'une brochette Pahi Ton? Venez aussi goûter notre délicieuse soupe Wonton! Profitez de notre table d'hôte qui comprend des plats japonais délicieux au Restaurant Le Saké.



SOUPES / SOUP

1- Miso Shiru \$4.00

Soupe avec Tofu, algues, champignons et échalottes.
Soup with Tofu, seaweed, mushroom and shallots.

**2- Miso aux fruits de mer
Seafood miso soup \$6.00**

Soupe aux fruits de mer, Tofu, algues, champignons et échalottes.
Seafood soup with Tofu, seaweed, mushroom and shallots.

3- Sumashi \$6.00

Soupe aux fruits de mer, algues, champignons et échalottes.
Seafood soup with seaweed, mushroom and shallots.

4- Soupe Wonton \$6.00

SALADES / SALADS

5- Salade de fruits de mer / Seafood salad \$12.00

Laitue servie avec crabe, saumon fumé et crevettes.
Fresh garden lettuce arranged with crab meat, smoked salmon and shrimps.

6- Salade verte / Green salad \$5.00

Laitue et légumes frais arrosés de vinaigrette maison.
Fresh lettuce and vegetables topped with house dressing.

7- Salade wakame / Wakame salad \$6.50

Salade aux algues / *Seaweed salad*

8- Salade de pieuvre / Octopus salad \$8.00

Spécialité du chef / *Chef's speciality*

ENTRÉES / APPETIZERS

Ces plats sont servis pour midi et soir / Dishes served for lunch and dinner

9- TEMPURA aux crevettes \$9.00

Crevettes et légumes panés / *Fried shrimps and vegetables.*

10- GYOZA (frits ou à la vapeur) \$8.00

Ravioli japonais au poulet avec sauce vinaigré
Japanese chicken dumpling with vinegar sauce.

11- Wonton Frits \$8.00

Ravioli chinois au poulet avec soya-vinaigré
Chinese dumpling with vinegar-soy sauce

12- EBI GYOZA (frits ou à la vapeur) \$9.00

Ravioli aux crevettes / *Shrimp dumplings*

13- Calamars frits / Fried calamaries \$9.00

Servi avec sauce soya-vinaigre / *served with soy-vinegar sauce*

14- HARUMAKI \$9.00

Rouleaux printemps japonais / *Japanese spring rolls*





À LA CARTE

TERIYAKI

Plats Teriyaki servis avec légumes de saison sautés / Teriyaki dishes served with sauté seasonal vegetables

- 15- Poulet / Chicken \$17.00
- 16- Saumon / Salmon \$19.00
- 17- Boeuf / Beef \$24.00
- 18- Fruits de mer / Seafood \$24.00
- 19- Plat de légumes / Vegetable platter \$14.00

TEMPURA

Plats servis avec légumes de saison sautés / Dishes served with sauté seasonal vegetables

- 20- Poulet Katsu / Katsu chicken \$17.00
Poulet frit à la japonaise servi avec sauce Katsu / Japanese fried chicken served with Katsu sauce
- 21- Poulet croustillant OSAKA / Crispy chicken OSAKA \$17.00
Servi avec légumes, sauce aigre douce et riz / Served with vegetable, sweet sour sauce and rice
- 22- Crevettes Tempura / Shrimps Tempura \$22.00
Avec légumes saisonniers / With seasonal vegetable
- 23- Fruits de mer / Seafood \$24.00
Choix du chef / Chef's special
- 24- Légumes / Vegetables \$14.00

MAKI - SUSHI - SASHIMI



Maki = rouleau coupé en bouchées / Roll cut in pieces



Temaki sushi "Handroll"

- 25- Initiation au sushi / Beginner's \$19.00
Une variété de bouchées de sushi (6mcx) et de maki (10 mcx) / A combination of sushi (6pcs) and maki (10pcs)
- 26- Sushi Bonsai \$21.00
Une sélection de bouchées de sushi (10mcx) et de maki (5 mcx) / A combination of sushi (10pcs) and maki (5pcs)
- 27- Sashimi \$27.00
Une variété de tranches de fruits de mer et de poissons crus / An assortment of raw fish and seafood slices
- 28- Sushi - Sashimi \$28.00
Un délicieux assortiment de sushi et sashimi / A delightful combination of sushi and sashimi
- 29- Chirashi Sushi \$28.00
Assortiment de Sashimi de poisson et fruit de mer sur nid de riz / Varieties of fish and seafood sashimi on rice



Sashimi = tranches de poisson / Fish slices



Nigiri = tranche de poisson sur riz vinaigré / slice of fish on rice

NOUILLES FRITES / FRIED NOODLES

- 30- Au poulet / Chicken \$17.00
- 31- Aux crevettes / Shrimps \$22.00
- 32- Aux fruits de mer / Seafood \$24.00



TABLE D'HOTE

Bonsai A \$18.00

Soupe Miso Shiru / Miso shiru soup
Maki

Assiette de gyoza, crevettes tempura et brochettes de poulet servie avec riz
dumpling, shrimp tempura and chicken brochettes served with rice

Bonsai C \$21.00

Soupe Sumashi
Sushi et Maki
Assiette de harumaki, crevettes tempura
et brochettes de poulet servie avec riz

Bonsai B \$19.00

Soupe Miso Shiru
Sushi et Maki

Assiette de harumaki, crevettes tempura et brochettes de poulet servie avec riz
Harumaki, shrimp tempura and chicken brochettes served with rice

Bonsai D \$42.00 (pour 2 personnes)

Soupe Miso Shiru
Sushi et Maki
Assiette de harumaki, crevettes tempura
Assiette de poulet teriyaki servie avec du riz
Dessert choix du chef

CARTE DES DESSERTS

Crème glacée / Ice cream \$5.00

Au thé vert ou au gingembre / Green tea or ginger flavour

Beignet frit / Fried dough \$7.00

*Au pomme, banane ou ananas servi avec crème glacée
au thé vert ou au gingembre.*

Apple, banana or pineapple served with green tea or ginger ice cream.

Crème glacée frite / Fried ice cream \$8.00

*Crème glacée à la vanille enrobée dans un baluchon arrosée d'une liqueur de lychee.
Vanilla ice cream in a shell served with lychee liquor.*

Sushi dessert / Sushi desert \$12.00

*Rouleau de banane, framboises et bleuets enveloppé dans une feuille d'algue
légèrement frit, servi avec chocolat chaud.*

Roll of banana, raspberry and blueberry served with hot chocolate.

BREUVAGES

Perrier \$3.50

Pepsi, 7up, thé glacé, jus \$3.50

Café régulier \$3.50

Expresso \$4.00

Thé \$2.00

Théière \$6.00