

Soupes

Miso Shiru

3

Bouillon traditionnel parfumé à la pâte de soja agrémenté de cubes de tofu, de minces tranches d'échalotes, de champignons, de pousses de bambou et algues.

Traditional soy base broth, served with tofu cubes, thin slices of shallots, mushroom, bamboo shoots and seaweed.

Kaisen Sumashi

6

Consommé clair de poisson avec crevette, calmar, pétoncle et saumon, agrémenté de tofu, de champignons, d'échalotes, de pousses bambou et algues.

Clear fish broth with shrimp, calamari, scallop and salmon, seasoned with tofu cubes, mushroom, shallots, bamboo shoots and seaweed.

Bisque Ise Ebi

8

Bisque de homard servie avec pétoncle saisie et petits pois wasabi concassés.

Lobster bisque served with pan-seared scallop and grounded wasabi peas.



du Jardin

Salade maison

4

Salade verte arrosée de notre vinaigrette maison.

Green salad topped with house dressing.

Salade d'algues

7

Assortiment d'algues arrosé de notre vinaigrette maison.

Mix of three kinds of seaweed topped with house dressing.

Salade tiède de Yoko

8

Mini brochettes de poulet grillées nappée de sauce teriyaki servies sur salade verte et vinaigrette maison.

Grilled teriyaki chicken mini brochettes served on green salad and house dressing.

Jardin de Yoko

12

Assortiment d'algues marinées agrémenté de fruits de mer et arrosé de notre vinaigrette maison.

Assortment of marinated seaweed topped with seafood and our house dressing.

Salade de homard

15

Chair de homard, servie sur verdure, légumes et mélange wakamé. Le tout accompagné de tobiko et arrosé de la vinaigrette du Chef.

Greens, vegetables and wakame, topped with lobster meat and tobiko, served with Chef's dressing.



Entrées

Thon Yoko

20

Surlonge de thon rouge frais très légèrement pané, coupé en fines tranches et déposées sur notre délicieuse sauce du Chef. (Aussi disponible avec du saumon frais)

Fresh red tuna loin very lightly fried on the outside, thinly sliced and served with a delightful Chef's sauce. (Also available with fresh salmon)

Pizza Sushi

10

Mince pâte de riz panée et garnie de saumon fumé, kanikama, avocat, concombre, tobiko et sauce Yoko.

Thin tempura rice crust topped with smoked salmon, kanikama, avocado, cucumber, tobiko and Yoko sauce.

Oba Tempura

12

Pétoncle, saumon et thon épicés sur feuilles de Oba tempura.
Spicy scallop, salmon, and tuna served on tempura Oba leaves.

Le coin des tartares

Votre choix de tartare apprêté à la façon du Chef.

Your choice of tartare seasonned to Chef's taste.

• Thon rouge / Red tuna	15
• Saumon / Salmon	13
• Pétoncle / Scallop	15
• Homard / Lobster	16



Entrées (suite)

Boeuf sashimi

12

Fines tranches de boeuf cru légèrement saisies sur le grill accompagnées de sauce ponzu.

Thin slices of rare beef, lightly grilled on the contour, served with ponzu sauce.

Ika kanaagé

10

Calmars panés servis avec la sauce katsu.

Fried calamari served with katsu sauce.

Crabe à carapace molle

12

Crabe bleu entier pané et servi avec sauce ponzu.

Whole blue crab deep fried and served with ponzu sauce.

Harumaki

6

Rouleaux impériaux au porc et crevettes à la japonaise.

Japanese style pork and shrimps imperial rolls.

Ebi tempura

9

Crevettes et légumes panés servis avec la sauce tempura tiède.

Shrimps and vegetables deep fried with a light batter served with warm tempura sauce.

Tori Gyoza (5 mcs)

5

Bouchées de poulet, de crevettes et d'épices dans une légère enveloppe servies avec sauce soya au sésame.

Dumplings with chicken, shrimps and spices with sesame flavored soy sauce.



Entrées (suite)

Ebi shiitaké (4 morc.) 10

Champignons shiitaké frais du marché, farcis aux crevettes.
Fresh shiitaké mushroom stuffed with shrimps.

Demi-homard gratiné 15

Demi-homard gratiné à la japonaise.
Half lobster gratin in japanese tradition.

Morue noire au miso 12

Morue noire marinée au miso poêlée, et servie sur un lit de légumes grillés.
Pan-seared miso marinated black cod, served with grilled vegetables.

Trio Yoko 9

Savoureux mélange de crevette tempura, tobiko, échalote et mayonnaise épicée, le tout disposé sur des croustilles de patate douce.
Very tasty mix of shrimp tempura, tobiko, shallots and spicy mayonnaise served on sweet potato chip.



Menu enfant

La portion du menu enfant est recommandée pour les enfants de 12 ans et moins. Tous les plats incluent un dessert.

The portion from the children's menu is suggested to children of 12 years and younger. All meals are served with a dessert.

Poulet katsu

12

Poulet enrobé d'une légère chapelure de panko

Panko breaded chicken.

Maki & Nigiri enfant (10 mcx)

12

Assortiment de rouleau et nigiris.

Assortment of roll and nigiris.

Udon

12

Nouilles udon sautées avec légumes, et votre choix de :

Sauted udon noodles, served with vegetables and your choice of :

- Poulet / Chicken
- Crevettes / Shrimps



Sushi

Tous ces plats comprennent une soupe miso shiru.
All following platters include a miso shiru.

Nigiri & Sashimi (18 pcs)

24

Idéal mélange de nigiris et de sashimis accompagné d'un maki.
A well-balanced mix of nigiris and sashimis served with a maki.

Sashimi Yoko (18 pcs)

26

Un choix parfait du chef pour les amateurs de sashimi. (Accompagné d'un bol de riz)
A treat from the chef to the sashimi lovers. (Served with rice)

Maki du Chef (16 pcs)

22

Bel assortiment de makis du Chef.
Nice variety of Chef's makis.

Assiette du Chef

pour 2 personnes (32 mcx) 45

pour 4 personnes (64 mcx) 85

L'assiette pour 2 personnes: assortiment de nigiris (6 mcx), sashimis (4 mcx) et makis (22 mcx), dont un maki spécialité du Chef. Doublez ces portions pour l'assiette de 4 personnes.

For 2 people : mix of nigiris (6 pcs), sashimis (4 pcs) and makis (22 pcs), which include a specialty maki. Double the portion for 4 people.



A la carte

Tous ces plats comprennent une soupe miso shiru.
All following platters include a miso shiru.

Tempura Yoko

25

Un bel arrivage de fruits de mer panés et servi avec la sauce tempura de Yoko. (calmar, crevettes géantes, pétoncle, homard, et légumes)
A nice selection of deep fried seafood such as calamari, jumbo shrimps, scallop, lobster, and vegetables served with Yoko's tempura sauce.

Agneau au miso

22

Carrés d'agneau, arrosés d'émulsion de miso rouge, soya bio et huile d'olive, servis avec légumes du moment et riz.
Lamb chops topped with red miso, bio soy sauce and olive oil, served with seasonal vegetables.

Homard gratiné

25

Homard gratiné à la japonaise, servi avec légumes du moment et riz.
Japanese style lobster gratin, served with seasonal vegetables and rice.

Grillades teriyaki

Chaque choix est grillé, servi avec légumes saisonniers, sauce teriyaki et riz.
Each choice is grilled and served with seasonal vegetables, teriyaki sauce and rice.

- Saumon teriyaki/Salmon teriyaki	20
- Poulet teriyaki	16
- Steak teriyaki	20
- Combo Yoko : duo steak et crevettes	25

Udon

Nouilles udon sautés avec légumes, servies avec votre choix de :
Sauted udon noodles, served with your choice of :

- Fruits de mer	18
- Poulet/Chicken	16

