

IZAKAYA

VIANDES | MEATS

YAKITORI NEGIMA - Brochettes de poulet, oignons verts Chicken and green onion skewers	15	KAKUNI - Flanc de porc braisé, émulsion braisée au beurre et au vinaigre de xérès Braised pork belly, braised emulsion with butter and sherry vinegar	18
NAGOYA TEBASAKI - Ailes de poulet laquées au Mirin, soja et au poivre noir Soy-Mirin glazed chicken wings with black pepper	15	GYUYAKI AKA MISO - Brochettes grillées de bœuf AAA mariné dans un mélange de miso rouge, de saké et d'épices à steak de Montréal Grilled skewers of AAA beef marinated in mixture of red miso, sake and Montreal steak spice	19
KARAAAGE - Poulet pané enrobé au miel et à la sriracha, servi avec une mayonnaise à l'ail rôti Breaded chicken tossed in a honey sriracha sauce served with a roasted garlic mayonnaise	17	YAKI UDON - Nouilles Udon sautées, poulet, champignons shimeji, arachides, sauce kimchi, katsuobushi, nori, oignons verts Yaki Udon - Udon noodles sautéed with chicken, shimeji mushrooms, peanut and kimchi sauce, katsuobushi, nori, green onions	26
GYOZA DE PORC OU DE POULET - Dumplings de poulet ou de porc poêlés, shoyu au piment doux, huile de truffe, oignon vert Chicken or Pork Gyoza - Pan-fried chicken or pork dumplings, sweet chili shoyu, truffle oil, green onion	19	POULET KATSU AU CURRY - Blanc de poulet pané au panko, curry japonais crémeux, fukujinzuke maison Chicken Katsu Curry - Panko breaded chicken breast, creamy Japanese curry, homemade fukujinzuke	20
GYOZA WAGYU - Dumplings de bœuf wagyu poêlés, shoyu au piment doux, huile de truffe, oignons verts Wagyu Gyoza - Pan fried wagyu beef dumplings, sweet chili shoyu, truffle oil, green onions	25	CÔTES DE BOEUF GLACÉES AU HOISIN TOGARASHI - Chou nappa grillé, pomme verte Togarashi Hoisin glazed short rib - Grilled nappa cabbage, green apple	26

LÉGUMES & TOFU | VEGETABLES & TOFU

SOUPE MISO - Tofu, oignon vert, algues, champignons shiitake Miso Soup - Tofu, green onion, seaweed, shiitake mushrooms	7	EDAMAME - Fèves de soja cuites à la vapeur avec du sel de mer Maldon Steamed soy beans with Maldon sea salt	7
TOFU AGEDASHI - Tofu légèrement frit, sauce tentsuyu, oignons verts, daikon, nori, katsuobushi Lightly fried tofu, tentsuyu sauce, green onions, daikon, nori, katsuobushi	13	CHAMPIGNONS SHIITAKE - Sauce Kushiya Shiitake mushrooms with Kushiya sauce	16
WAKAME - Algues marinées Marinated seaweed	8	KABOCHA KOROKKE - Croquettes de courge japonaise, mayonnaise kewpie, sauce katsu, chou Japanese squash croquettes, kewpie mayonnaise, katsu sauce, cabbage	15
GYOZA VÉGÉTARIEN - Dumplings végétariens frits, shoyu au piment doux, huile de truffe, oignon vert Fried vegetarian dumplings, sweet chili shoyu, truffle oil, green onion	16		

POISSONS - FRUITS DE MER

HUÎTRES FRAÎCHES - 6 PCS - 20 / 12 PCS - 38 Avec une mignonnette de yuzu et de Granny Smith Fresh oysters served with yuzu and Granny Smith mignonette		EBI TEMPURA - Crevettes tempura nobashi, sauce Tentsuyu Tempura nobashi shrimps, Tentsuyu sauce	12
SHISHITO - Poivrons shishito rôtis, réduction de vinaigre de riz sucré, katsuobushi, nanami togarashi, bonite Roasted shishito peppers, sweetened rice vinegar reduction, katsuobushi, nanami togarashi, bonite	8	TEMPURA MORIAWASE - Crevettes Nobashi (6), légumes de saison au choix du chef, sauce Tentsuyu Nobashi shrimps (6), chef's choice of seasonal vegetables, Tentsuyu sauce	15
EBI MAYO - Crevettes géantes tigrées légèrement frites, mayo à l'orange et au wasabi, caviar de Mujol, coriandre Lightly fried jumbo tiger shrimps, orange and wasabi mayo, Mujol caviar, coriander	26	CALMARS IKA FRITS - Calmar frit, mélange d'épices japonaises, mayonnaise épicée Fried calamari, japanese spice mix, spicy mayonnaise	24
GINDARA SAIKYO YAKI - Morue charbonnière marinée au miso blanc et au saké, accompagnements et sauce au choix du chef White miso and sake marinated black cod, accompaniments and sauce of the chef's choice	37	TAKOYAKI - Bouchées de pieuvre frites, mayonnaise Kewpie, sauce Okonomi, Nori Fried octopus balls, Kewpie mayonnaise, Okonomi sauce, Nori	15