

## SOUPES | SOUPS

### SOUPE DUMPLING | DUMPLING SOUP △

Bouillon de volaille à l'huile de sésame, dumplings au poulet, chou nappa et oignons verts  
Chicken broth with sesame oil, chicken dumplings with Napa cabbage, and green onions

14

### SOUPE MISO | MISO SOUP △◇

Pomme de terre, tofu, oignons verts et daikon  
Potato, tofu, green onions, and daikon

6

## SALADES | SALADS

### SALADE JATоба | JATOBА SALAD △◇

Julienne de légumes, vinaigrette à la prune et au gingembre, graines de sésame, riz soufflé, coriandre, chips de pomme de terre  
Vegetable julienne, plum and ginger vinaigrette, sesame seeds, puffed rice, coriander, potato crisp

24

### CHOU-KAVE, HOMARD, TRUFFE △◇

#### KOHLRABI, LOBSTER, TRUFFLE SALAD

Julienne de chou-rave, riz soufflé, homard, épinard, pêches amères à la truffe  
Kohlrabi julienne, lobster, puffed rice, spinach, dwarf truffled peaches

30

### MANGUE ET PAPAYE | MANGO AND PAPAYA SALAD △

Coriandre, won tons croustillants et piment oiseau  
Cilantro, crispy won tons and bird's-eye chili

18

### ROMAINE | ROMAINE LETTUCE △◇

Laitue romaine grillée, vinaigrette au sésame acidulée, éminces de bambou, poudre de nori, concombres, won tons croustillants, coriandre, carottes et fenouil marinés, graines de sésame  
Grilled romaine lettuce, tangy sesame vinaigrette, minced bamboo, nori powder, cucumber, crispy wontons, coriander, marinated carrots and fennel, sesame seeds

24

Options sans gluten disponibles | Gluten-free options available 🌱

Options sans produits laitiers | Dairy-free options △ Végétalien | Vegan 🌱

# DUMPLINGS

## MALA AU POULET | MALA CHICKEN

Poivron rouge, piment jalapeño, oignon et shiso,  
saisonné de sel de umeboshi et de sichuan,  
chili et poivre blanc

Red bell pepper, jalapeno, onion, shiso,  
dusted umeboshi salt and Sichuan pepper,  
chili flakes & white pepper

18

## GYOSA

Poêlées au porc et aux crevettes, ciboulette chinoise,  
sauce soya relevée au sambal oelek, vinaigre chinois  
Pan-seared pork and shrimp dumplings, Chinese chives,  
spicy sambal oelek soy sauce with Chinese vinegar

18

## CHAMPIGNONS CROUSTILLANTS

### CRISPY MUSHROOM

Portobello, tofu frit, réduction de soya et Calabos  
Portobello, fried tofu, soy reduction & Calabos

18

## HA GAO

Dim sum vapeur aux crevettes,  
oignons verts, tobiko au vin rouge

Steamed shrimp dim sum,  
green onions, red wine tobiko

19

## DYNAMITE | FIRECRACKER

Crevettes et hamachi vapeur, habanero, serrano,  
piment chili thai, basilic thai et gingembre  
fermenté, mayonnaise sucrée, sauce au  
habanero, gingembre et ananas

Steamed shrimp and hamachi, habanero, serrano,  
Thai chili pepper, Thai basil and fermented ginger,  
sweet mayonnaise, habanero ginger and pineapple sauce

18

## • EGG ROLLS • DE BŒUF | BEEF EGG ROLLS

Avec chou nappa et foie gras  
With nappa cabbage & foie gras

22

## VEGÉTARIEN | VEGETARIAN

Vapeur, nouilles Jap chue, tofu soyeux braisé,  
ciboulette, ail noir

Steamed, Jap chue noodles, braised tofu, chives,  
and black garlic

18

Options sans gluten disponibles | Gluten free options available 

Options sans produits laitiers | Dairy free option  Végétarien | Vegan 

# SUSHI

## MAKI SAUMON ÉPICÉ | SPICY SALMON MAKI △

Mayonnaise épicée, concombre, avocat  
et flocons de tempura

Spicy mayonnaise, cucumber,  
avocado, tempura flakes

26

## MAKI HAMACHI TARU | HAMACHI TARU MAKI △

Tartare d'hamachi aux oignons verts  
et jalapeño, wasabi et tobiko yuzu

Hamachi tartare with green onions & jalapeño,  
wasabi and tobiko yuzu

28

## SASHIMI MORIOWASE

Sashimi assortis, 6 types de poissons

Assorted sashimi, 6 types of fish

12 morceaux | 12 pieces 60

24 morceaux | 24 pieces 120

28 morceaux | 28 pieces 145

## SASHIMI DE THON ROUGE BLUEFIN △◎

### BLUEFIN RED TUNA SASHIMI

Sauce ponzu aux herbes fraîches, huile d'olive,  
julienne de concombres, mirina  
et micro-shiso

Tuna sauce with fresh herbs, olive oil,  
cucumber julienne, mirina  
and micro shiso

39

## NIGIRI SAUMON ROYAL ABURI △

Nigiri de saumon royal brûlé au

soya sucrée, échalotes vertes et sésame

King salmon nigiri, torched  
with sweet soy sauce, green onions & sesame

38

## MAKIS THON ROUGE BLUEFIN △◎

### BLUEFIN TUNA MAKI

Oignons verts, avocat, mayo au wasabi

Green onions, avocado, wasabi mayo

48

## HOSOMAKI HOMARD | LOBSTER HOSOMAKI △

Queue de homard, avocat, mirina, flocon de  
tempura, tobikko et mayonnaise épicée

Lobster tail, avocado, mirina, tempura flakes,  
tobikko and spicy mayo

52

## KINOKO OMA MAKI | MUSHROOM MAKI △

Feuille de soya aux sésames, tartare de kampachi, gingembre  
mariné, concombre, champignons tempura

Sesame soy paper, Kampachi tartare, pickled ginger, cucumber  
and mushrooms tempura

38

# FRUITS DE MER | SEAFOOD

## IKA GRILLEE Δ 0 GRILLED CALAMARI

Purée d'avocat, salsa de concombre aux herbes et jus de yuzu, échalotes croustillantes, micro-orties  
Avocado puree, cucumber and fresh herb salsa with yuzu juice, crispy shallots and micro-orties

40

## CRABE À CARAPACE MOLLE CROUSTILLANT Δ 0 SOFT SHELL CRAB

Mayonnaise au jalapeño et épinard, avocat et échalotes marinées | Spinach and jalapeño mayo, avocado and pickled shallots

34

## CREVETTES GÉANTES TEMPURA Δ SHRIMPS TEMPURA

Sudachi, sauce tempura au shiso, daikon mariné | Sudachi, shiso tempura sauce, pickled daikon

48

## HOWARD TEMPURA LÉGÈREMENT RELEVÉ LOBSTER TEMPURA

Zeste de lime, riz soufflé et micro coriandre, beurre de yuzu  
Lime zest, puffed rice and micro coriander, yuzu butter

62

## PÊTONCLES DE MER | SEA SCALLOPS

Saisi, shiitake crémeux à la sauce teriyaki, zeste de lime, échalotes croustillantes, purée d'umeboshi, feuilles de céleri blanc  
Seared, creamy shiitake with teriyaki sauce, lime zest, crispy shallots, umeboshi puree, white celery leaf

76

## OURSIN ET CAVIAR ANTONIUS

### SEA URCHIN WITH ANTONIUS CAVIAR

Oursin d'Hokkaido, riz croustillant, crème fraîche, ciboulette, soya au wasabi frais | Hokkaido sea urchin, crispy rice, creme fraiche, chives, fresh wasabi soya

108

## HOWARD | LOBSTER

Sauté au wok avec gingembre, sauté de légumes  
Wok-tossed with ginger, sautéed vegetables

68

# POISSONS | FISH

## CARDEAU | FLUKE

Poêlé au beurre, pois sucrés, cipollini,  
pousse de pois et sauce haricots noirs  
Butter-seared, sugar snap peas, Cipollini,  
snow pea tendrils, black beans sauce

67

## GÂTEAU DE RIZ CROUSTILLANT

### CRISPY RICE CAKE

Tartare de saumon royal au wasabi, carpaccio d'avocat,  
piments serrano rouges, fleur de gingembre, sauce soya sucrée  
King salmon tartare with wasabi, avocado, red serrano peppers,  
ginger flower and sweet soya sauce

40

## MORUE À LA JATOBA | JATOBA BLACK COD

Purée de céleri-rave et légumes  
de saison sautés | Celery puree and sautéed  
seasonal vegetables

62

## LOUP DE MER | SEABASS

Gingembre et échalotes vertes  
Pan seared with ginger  
and green onions

48

## SASHIMI HAMACHI, YUZU, JALAPENO

Soya claire au jus de yuzu, salsa de concombres,  
pommes gaïlles | Light soya sauce with yuzu juice,  
cucumber salsa, apple crisp

36

## BAR NOIR DU CHILI | CHILEAN BLACK SEABASS

Rôti, sauce vierge au mitsuba, pois  
mange-tout au beurre | Roasted, sauce vierge with wild  
Japanese parsley, butter poached snow peas

72

## TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ

### SPICY SALMON TARTARE

Flacons de tempura, edamame, purée  
d'avocat, jalapeños marinés, graines  
de sésame, nuri, croustilles de crevettes  
Tempura flakes, edamame, avocado puree,  
marinated jalapeño, sesame seeds, nori, shrimp chips

58

## TARTARE DE THON ROUGE | BLUEFIN TARTARE

Quatre rouleaux croustillants, émulsion  
de soya au wasabi frais  
Four crispy rolls, served with soya  
and fresh wasabi emulsion

36

Options sans gluten disponibles | Gluten-free options available

Options sans produits laitiers | Dairy-free options

Vegetarian | Vegan

# VIANDES | MEATS

## FILET MIGNON ◻

Grillé, légumes de saison et émulsion de kimchee à la mangue  
Grilled, seasonal vegetables & mango kimchee emulsion

79

## - SPARE RIBS - À L'ANIS ÉTOILÉ △

### STAR-ANISE SPARE RIBS

Côtes levées tendres, cuites à l'anis étoilé et à la cassonade  
Tender spare ribs, cooked with star anise and brown sugar

34

## POULET | CHICKEN

Sauté au wok à la sauce nigre-douce, furikake au sésame,  
huile de piments séchés | Wok-tossed with sweet and sour sauce,  
sesame furikake, chili oil

30

## TATAKI DE BOEUF | BEEF TATAKI

Saisi à l'huile de sésame, mini haricots au vinaigre de cidre,  
pêches amères à la truffe, quinoa noir soufflé, sauce tonkono  
Seared with sesame oil, mini green beans with cider vinegar salad,  
dwarf truffle peaches, puffed black quinoa, tonkono sauce

30

## AGNEAU, CUMIN, PIMENT △ ◻

### LAMB, CUMIN, CHILI PEPPER

Sauté au wok, oignons doux, pois mange-tout, poivre de Sichuan  
et gingembre | Dry wok tossed, sweet onion, snow peas,  
sichuan pepper and ginger

44

## FAUX FILET DE WAGYU JAPONAIS △

### JAPANESE BONELESS RIB-EYE

Chimichurri à l'huile d'échalote verte, sauce  
pomme au sudachi, chips | Green onion chimichurri,  
sudachi pomme sauce, chips

88

## SHORT RIB DE WAGYU AUSTRALIEN △ ◻

### AUSTRALIEN WAGYU SHORT RIB

Salade fenouil au vinaigre de riz, crème d'ail noir,  
réduction de vin rouge au céleri rave | Fennel salad with rice vinegar,  
black garlic cream, red wine and celery root sauce

108

Options sans gluten disponibles | Gluten free options available ◻

Options sans produits laitiers | Dairy free options △ | Végétalien | Vegan ◻

# LÉGUMES | VEGETABLES

## MAITAKE TEMPURA △◇ MAITAKE MUSHROOM TEMPURA

Sel de wasabi, sauce tempura  
Wasabi salt and tempura sauce

24

## ASPERGES GOMA | SESAME ASPARAGUS

Sauce teriyaki, vinaigrette sésame, riz soufflé  
Teriyaki sauce, sesame vinaigrette, puffed rice

28

## HARICOTS LONG | LONG BEANS

Porc, bouillon de volaille, haricots noirs, piment rouge long  
Pork, chicken broth, black bean, long red finger pepper

24

## PLEUROTES ÉRIGES ◇ KING OYSTER MUSHROOMS

Au gratin de saikyo miso  
Served au gratin with saikyo miso

23

## CROUSTILLES DE CHOUX DE BRUXELLES △◇◇ BRUSSELS SPROUTS CHIPS

Aux épices | Spiced

11

## EDAMAME △◇◇

Poudre de yuzu, namami togarashi, fleur de sel  
Yuzu powder, namami togarashi, fleur de sel

8

## AUBERGINES CHINOISES SUCRÉES ET ÉPICÉES △◇ SWEET AND SPICY CHINESE EGGPLANTS

Aubergines chinoises sautées dans une sauce  
sucrée et épicée, avec des wontons croustillants  
Sweet and spicy Chinese eggplants wok-tossed, crispy wontons

18

## BROCOLIS GRILLÉS | GRILLED BROCCOLIS ◇

Yaourt au concombre et poudre de nori  
Yogurt with cucumber, nori powder

18

## TOFU CROUSTILLANTS | CRISPY TOFU △◇◇

Sautés au wok au sambal oelek, crème d'avocat,  
endives à la vinaigrette au yuzu | Wok-tossed with sambal oelek,  
avocado cream, endives with yuzu vinaigrette

18

## FRITES JATOPA | JATOPA FRIES △◇◇

Épices Jatoba, mayo au yuzu  
Spices and yuzu mayo

20

## CHOUX-FLEURS, MAITAKE GRILLÉS ◇ CAULIFLOWER, GRILLED MAITAKE

Serrano, mitsuba, furikake maison, beurre blanc à la truffe  
Serrano prosciutto, wild parsley, homemade furikake, truffle butter

28

Options sans gluten disponibles | Gluten-free options available ◇

Options sans produits laitiers | Dairy-free options △ \*Végétalien | Vegan ◇

# RIZ | RICE

## FRIT AU POULET | FRIED CHICKEN

Frit au poulet, œuf, macédoine de légumes, échalotes vertes, piment chili, sauce épicée  
Fried, with egg, mixed vegetables, green onion, chili flakes, spicy sauce  
23

## CANARD CONFIT | DUCK CONFIT

Frit, avec œuf, macédoine de légumes, croustilles Yukon Gold, échalotes vertes, micro-coriandre  
Fried, with egg, mixed vegetables, Yukon Gold chips, green onions and micro-coriander  
24

## CREVETTES ET BASILIC | SHRIMP & BASIL

Frit, avec œuf, macédoine de légumes, basilic Thai et échalotes vertes  
Fried, with egg, mixed vegetables, Thai basil, green onions  
25

## VAPEUR | STEAMED

Riz au jasmin, julienne de concombres, graines de sésame et échalotes vertes  
Jasmine rice, cucumbers julienne, sesame seeds and green onions  
8