

# MENU - NOURRITURE

DÉCOUVREZ NOS SPÉCIALITÉS ET SUSHIS TRADITIONNELS, AINSI QUE NOTRE VASTE DE CHOIX DE PLATS CLASSIQUES

## SOUPES & SALADES

Soupe miso traditionnelle	4
Fait de pâte de soya, tofu, enokis, algues de mer et échalotes	
Salade Nambu	4
Laitue printanière, légumes variés, vinaigrette douce à l'oignon	
Soupe épicée aux fruits de mer	6
Crevette, pétoncle, saumon, shimeji, échalotes	
Soupe miso aux fruits de mer	6
Fait de pâte de soya, crevette, saumon, champignons shimeki, échalotes	

## ENTRÉES



Edamame	5
Fèves de soya	
Bœuf Carpaccio	13
Émincés de filet mignon, câpres, oignons, échalotes, huile de basilic, parmesan	
Pétoncles Poêlés	14
Pétoncles légèrement poêlés, sauce aux oursins, caviar	
Tataki de thon	15
Sashimis légèrement grillés et épicés, sauce ponzu	
Morue noire	15
Morue noire marinée dans une sauce saikyo miso, grillée au four	
Tartare de boeuf	15
Filet mignon, enokis, câpres, échalotes, mayonnaise maison	
Tartare de thon ou saumon	15
Thon ou saumon, sauce sésame, échalotes, coriandre	
Thon au poivre	15
Sashimis légèrement poêlés, sauce au poivre	

## REPAS



Poulet général tao	18
Poulet pané, sauté avec légumes et sauce général tao	
Saumon teriyaki	25
Mariné et grillé, sauce teriyaki, légumes sautés	
Crevettes géantes	25
Crevettes géantes grillées, riz sauté au basilic, sauce beurre à l'ail, salade du chef	
Bavette de bœuf	25
Bœuf mariné et grillé, salade du chef, frites de patates douces ou riz	
Tartare de thon / saumon	26
Thon ou saumon, sauce sésame, échalotes, coriandre	
Tartare de bœuf	26
Filet mignon, enokis, câpres, échalotes, mayonnaise maison	
Filet mignon	31
Filet mignon, sauce au poivre, légumes sautés	
Morue noire	31
Morue noire au four, sauce aux oursins, légumes sautés	

## DESSERTS

Crème glacée au thé vert	3
Bouchées gourmandes	5
Baluchon	7
Soufflé au chocolat	9

## SPÉCIALITÉS



Anguille – 8 mcx	15
Anguille grillée, crevette tempura, goberge, tempura, tobiko, mayo épicée, shiso. Sauce Unagi.	
Seafood – 8 mcx	15
Crevette tempura, pétoncle, tempura, tobiko, mayo épicée, coriandre. Sauce Seafood.	
Explosion – 8 mcx	15
Saumon tataki, fromage à la crème, avocat, algues de mer, miel, tobiko, tempura, mayo épicée. Sauce seafood.	
Killer Bee – 8 mcx	15
Thon, saumon, avocat, mangue, tempura, tobiko, menthe, miel, mayo épicée. Sauce miel et wasabi.	
Ohlala – 8 mcx	15
Thon, saumon, crevette tempura, laitue, tempura, masago, sauce teriyaki. Sauce ponzu.	
Creamy – 8 mcx	15
Saumon fumé, crevette, goberge, avocat, tempura, tobiko, fromage à la crème. Sauce teriyaki à l'ail.	
Bubba Shrimp – 8 mcx	15
Homard, avocat, oshinko, shiso, crevette, tobiko, tempura, mayo épicée. Sauce unagi et sauce aux oursins.	
Samourai – 8 mcx	15
Thon, crevette tempura, asperge, laitue, oignon, tobiko, mayo épicée. Sauce wasabi épicée.	
Red Eyes – 8 mcx	15
Tartare de saumon, homard, avocat, tempura, tobiko, mayo épicée, poireaux frits. Sauce Teriyaki à l'ail.	
Pizza au thon / saumon	15
Thon / saumon, goberge, masago, avocat, concombre, mayo	
Sakura – 8 mcx	15
Saumon, crevette, avocat, laitue, tempura, tobiko, mayo épicée, sauce teriyaki. Sauce Teriyaki et ponzu.	
Nambu (légèrement frit) – 6 mcx	15
Thon, saumon, goberge, asperge, tobiko, mayo épicée, coriandre. Sauce aux champignons.	
Dragon Eye (frit) – 6 mcx	15
Saumon, carotte, tobiko, mayo épicée, échalote. Mayonnaise épicée.	
Geisha – 8 mcx	15
Saumon, goberge, laitue, patate douce, oignon, tempura, tobiko, mayo épicée. Sauce basilic.	
Volcan – 5 mcx	15
Chair de crabe, pétoncle, goberge, patate douce, masago, mayo épicée, coriandre. Sauce sésame.	
Red Lotus – 8 mcx	15
Thon, crevette tempura, goberge, asperge, tempura, tobiko, mayo épicée, shiso, flocons de bonito. Sauce Unagi et mayo.	
Paradis – 8 mcx	15
Saumon frit, chair de crabe, goberge, oshinko, tempura, tobiko, mayo épicée, shiso. Sauce gingembre.	

## PLATEAUX À EMPORTER

Plateau pour 2 personnes	55
Morceaux au choix du chef : 1 pizza, 1 spécialité, 2 futo makis, 1 maki, 2 sushis.	
Plateau pour 4 personnes	110
Morceaux au choix du chef : 2 pizzas, 3 spécialités, 3 futo makis, 1 maki, 4 sushis, 5 sashimis.	



## SUSHIS (2) - SASHIMI (2-3)

Maguro épicé	7
Thon, mayo épicée, échalote	
Homard épicé	7
Homard, mayo épicée, échalote	
Orchidée	7
Pétoncle, masago, mayo épicée, échalote	
Unagi	7
Anguille grillée	
Hamachi	7
Sériole	
Saumon	7
Thon	7
Sake épicé	7
Saumon, mayo épicée, échalote	



## HOSO MAKI (6 MCX)

Avocat	4
Kappa	4
Concombre	
Tekka Roll	6,50
Thon, échalote	
Sake Roll	6,50
Saumon	

## MAKI (8 MCX)

Dynamite	7,50
Crevette tempura, concombre, masago, mayo épicée	
Saumon épicé	7,50
Saumon épicé, tempura, mayo épicée, échalote	
Thon épicé	7,50
Thon épicé, tempura, mayo épicée, échalote	
Pacifique	7,50
Saumon fumé, avocat, fromage à la crème	

## FUTO MAKI (5 MCX)

Katsu	6,75
Poulet pané, laitue, mayo, sauce teriyaki	
Végétarien	6
Algues de mer, concombre, avocat, laitue, carotte, oshinko	
Philadelphia	6,75
Saumon fumé, goberge, concombre, fromage à la crème	
Idaho	6,50
Patate douce frite, tempura, mayo, sauce teriyaki	
Montréal	7,75
Crevette tempura, goberge, poivron frit, tempura, masago, mayo	
Lobster (riz extérieur)	7,50
Homard, concombre, laitue, tempura, masago, mayo	
9-1-1	7,75
Thon / Saumon épicé, goberge, concombre, oshinko, tempura, masago	
Crevette épicée (riz extérieur)	7,50
Crevette, tempura, mayo épicée, tobiko, laitue, avocat	
Una Kuy	7,25
Anguille grillée, concombre, sauce teriyaki	
Kamikase	7,75
Thon / Saumon épicé, avocat, concombre, laitue, tempura, mayo, échalote	

# MENU - ALCOOL

DE NOS IMPORTATIONS PRIVÉES À NOS SAKÉS, DÉCOUVREZ NOTRE VASTE SÉLECTION D'ALCOOL. N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER CONSEIL POUR UN ACCORD MET ET VIN OPTIMAL QUI SAURA RELEVER TOUTES LES SAVEURS DE VOTRE PLAT!

## APÉRITIFS ET MARTINIS



St-Raphaël	7
Doré, rouge	
Sake Martini	7
Sake, dry gin, gingembre frais	
Cosmopolitan	7
Vodka, grand marnier, lime, jus de canneberge	
Dry Martini	7
Vermouth, dry gin, olives	
Dirty Martini	7
Vermouth, dry gin, jus d'olives	
Litchi Martini	7
Rhum blanc, soho, curaçao, jus de litchi	
Martini rouge	7
Kir Royal	9
Mousseux, liqueur de cassis	

## COCKTAILS



Mojitos Framboise	7
Rhum blanc, vodka framboise, framboises, menthe, sirop de canne à sucre	
Mojitos Classique	7
Rhum blanc, lime, soda, menthe, sirop de canne à sucre	
Bloody Mary	7
Vodka, jus de légumes, sel, olives et cornichon	
Bloody Nambu	7
Vodka, épices à steak, olives et cornichon	
Lover	7
Vodka framboise, gin, jus de canneberge et d'ananas	
Green Island	7
Rhum blanc, liqueur de melon, jus d'ananas et d'orange	
La Madone	7
Amaretto, rhum brun, jus de litchi et canneberge	
Winnie the Pooh	7
Rhum épicié, liqueur de miel, jus de citron et de pomme	
L'asiatique	7
Sake, gin, jus de litchi et canneberges	



CHOISISSEZ PARMIS NOTRE SÉLECTION DE COCKTAILS, VINS OU SAKÉS POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS.

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT L'ENSEMBLE DES IMPORTATIONS PRIVÉES DISPONIBLES CHEZ NAMBU!

## SAKES



Sayuri (Froid)	17
Hakutsuru (Chaud)	6-11-25
Petit carafon – Moyen carafon – Bouteille	46
Black & Gold (Froid et Chaud)	

## BIÈRES

Blanche de Chambly / Sleeman	5
Originale – Clear – Rousse	
Tsingtao	6
Sapporo – 330ml	6
Asahi	9
Sapporo – 650ml	10

## BULLES



Codorniu	35
Cava Vega Median Brut	44
Chardonnay & Macabeo	
Bernard Massard, Cuvée de l'Écusson	44
Veuve Clicquot	105

## DIGESTIFS

Crème de menthe	6
Blanche, verte	
Bailey's	6
Amaretto Disaronno	6
Tia Maria	6
Porto Graham's Tawny 10 ans	6
Grand Marnier	7

## COGNACS (10Z)

Gauthier VS	7
Rémy Martin VSOP	10
Hennessy XO	21

## VINS BLANCS



\*I.P.\* Le Bosquet, Sauvignon Blanc / Viognier 7-23-35

2017, France, Languedoc

\*I.P.\* Corte Montresora, Pinot Grigio 8-26-40  
2016, Italie, Vénétie

\*I.P.\* Les Hauts de Montarels, Chardonnay 9-29-45

2016, France, Languedoc

Dr.Loosen Riesling 37  
2017, Allemagne, Mosel

Inama, Soave Classico 45  
2017, Italie, Vénétie

Francis Coppola Diamond, Chardonnay 49  
2017, États-Unis, Californie

Henry Pellé Morogues, Sauvignon Blanc 49  
2017, France, Vallée de la Loire

\*I.P.\* Orsogna Winery, Calai, Pecorino 58  
2015, Italie, Abruzzes

La Moussière, Sancerre 61  
2017, France, Sancerre

\*I.P.\* Closson Chase, Chardonnay 73  
2016, Canada, Ontario

Sous les Balloquets, Louis-Jados, Brouillu 47  
2016, France, Beaujolais

## VINS ROUGES



\*I.P.\* Dom. Tour du Pech, Merlot Cabernet-Sauvignon 7-23-35

2016, France, Languedoc

\*I.P.\* Round Hill Cellars, Cabernet-Sauvignon 9-29-45

2016, États-Unis, Californie

\*I.P.\* Vitaran Crianza Rioja, Tempranillo 10-33-50

2014, Espagne

Juan Gil Monastrell 47  
2015, Espagne, Murcia

Sebastiani, Cabernet-Sauvignon 49  
2017, États-Unis, Californie

\*I.P.\* Camporignano, Mattaione, Sangiovese 54

2013, Italie, Toscane

Mountain Ninquen, Cabernet-Sauvignon et Syrah 59

2015, Chili, Vallée centrale

\*I.P.\* Coste Di Moron, Montepulciano d'Abruzzo 61

2013, Italie, Abruzzes

Bossan Ripasso, Gerardo Cesari 64  
2015, Italie, Vénétie

\*I.P.\* Meldville by Derek Barnett, Syrah 78  
2016, Canda, Niagara

Le Grand Vin, Osoyoos Larose, Merlot et Cabernet-Sauvignon 88

2014, Canada, Vallée d'Okanagan

\*I.P.\* Corte Aleardi, Amarone 109  
2012, Italie, Vénétie