

MENU MIDI

Midi Honō Izakaya

Sando au flanc de poulet 24

Servi avec soupe miso, tsukemono et petit dessert

Pain brioché, croquette de poulet frit, chou, concombres marinés, mayonnaise kimchi

Sando tofu croustillant 24

Servi avec soupe miso, tsukemono et petit dessert

Pain brioché, galette de tofu croustillante, chou, concombres marinés, mayonnaise et sauce à okonomiyaki

Gyosan 26

Servi avec soupe miso, tsukemono et petit dessert

Tartare de poisson, vinaigrette miso-yuzu, chips de taro, feuille de nori

OTSUMAMI

Soupe miso 7

Miso rouge, champignons, onion vert

Edamames 8

furikake, lime

Concombres marinés 5.5

Oeufs de caille marinés 8

TEMPURA ET FRITURE

Korokke unité 5.5

Croquette de saumon, crevette et pomme de terre

Kakiage (3) 12

Beignets de légumes tempura

Karaage 15

Poulet frit

Agedashi tofu 10

YAKITORIS

Momo 10

Haut de cuisse de poulet

Poireau 8

yuzu kosho

Butabara 11

Flanc de porc Nagano

Miso sake 13

Saumon mariné au miso

King eryngii 11

Champignons confits

Tsukune 11

Saucisse de poulet maison

Hatsu 10

Coeur de canard confit

Sake no hare 10

Selon disponibilité
Bédaine de saumon (2morceaux), tobiko yuzu

À-CÔTÉS

Salade de légumes 8

Bol de riz 5

Bol de riz avec poisson 10

Bol de riz avec porc 7

Patates Garnies 10

Patate Gabrielle, anguille fumée de Kamouraska, peau de poulet

CLASSIQUES JAPONAIS

Sashimi par personne 9

Assortiment de poissons crus

Tataki 16

Tataki du moment

Sakana Unité 6.5

Tartare de poisson, riz et feuilles de nori

Shumai 11

Dumplings chinois à la vapeur

Végé porc Nagano 14

Ari curry 19

Tofu frit et curry végétarien

Karaage curry 20

Poulet frit japonais avec curry aux légumes

Wagyu 36

Bavette de boeuf wagyu, champignons, chou et gyu dare à l'ail noir

Okonomiyaki 13

Légumes BFD 14

DESSERTS

Crème brûlée 9

Chocolat unité 3

Dessert du moment

Mr. Freeze au yuzu maison 4

COCKTAILS HONŌ

La Mer Noire - inspiré d'un Negroni 15

Bombay East, Martini bitter, purée de prune au vermouth et prosecco

Vert Cheval - inspiré d'une Margarita 16

Cazadores reposado, Cointreau, purée d'avocat, orgeat de riz soufflé

Yu-Gin - inspiré d'un Tom Collins 14.5

Bombay East, cordial de yuzu maison, tonic 1642, soda et feuille de shiso

Tuque Orange - inspiré d'un Sour 16

Mezcal Sombra, amaro, cordial d'argousier maison, ananas et bitter au chocolat

Tennō - inspiré d'un Old Fashioned 40

Hibiki Harmony, Shōchū 10 ans, Teapot bitter et Angostura

C'est le riz caesar vert 15

Pisco Gobernador, Lillet, Gentiane, shrub de céleri et yuzu kosho, soda

Highball Dewar's 12

Japanese Highball Zéro déchet en fût

Cocktail du moment

SODAS ET AUTRES

Fin Soda 6.5

Fait à la main au Québec

Mana - Thé à Boire 6.5

Yerba mate Québécois

Zamalek Jus d'hibiscus pétillant 6

Fait à la main au Québec

Limonade maison yuzu 6

Thé & tisane 4

VINS

Bulles 11

4 oz 11
Bouteille 64

Champagne 120

Bouteille

Blanc / Rouge

Maison 10

4 oz 10
Bouteille 59

Bon 12

4 oz 12
Bouteille 67

Meilleur 13.5

4 oz 13.5
Bouteille 77

Connaisseur

BIÈRE EN FÛT

Sapporo Buck 9

Extra yuzu +2
Extra ginger ale +1
Extra mousse glacée +3

BIÈRES ET AUTRES

Asahi 11

Tall Can - 500 ml

Sapporo 6

Bouteille - 341 ml

Sapporo 10

Tall Can - 500 ml

Cidre Intrus en Fût 5

selon les saisons

Microbrasserie Les Grands Bois

Hully Gully Sour Pale Ale 9

IPA louvaine

Super pause IPA louvaine 9

Gros tigre Session IPA 9

Vilains

Tokyo 9

IPA de Riz

La Souche

Joggeuse 9

Nano IPA

BIÈRES SANS ALCOOL

Lager japonaise 10

Selon arrivage

Petite Pause IPA 9

Les Grands Bois

Simple de Même Gose 9

La Souche

COCKTAILS SANS ALCOOL

Placebo Yu-Gin 11

Yu-Gin sans alcool

Spritz Zéro 11

Martini Vibrate, Seedlip Grove, Soda Italien, yuzu

Chiquita 11

Seedlip Grove, Marnini Floreale, ananas, banane,

Xpresso Martini 11

Espresso Martini sans alcool

Amaretto Shower 12

Amaretto Sour sans alcool

Vert Poney Vert Cheval sans alcool 13

Origami 12

Paper Plane sans alcool

No-Groni 11

Negroni sans alcool