### salade

#### WAKAME @ | 11

Salade d'algues japonaises, vinaigrée et assaisonnée au sésame

#### WAKA-CHOU 0 | 12

Wakame mariné sur lanières de chou rouge et sauce crémeuse au sésame

### les flambės

#### FLAMBÉ DE SAUMON | 16

Tartare de saumon épicé, flambé sur un lit de maki

#### FLAMBÉ DE PÉTONCLE | 16

Tartare de pétoncle épicé, flambé sur un lit de maki

#### FLAMBÉ D'ALBACORE | 15

Tartare d'albacore aux 7 épices, flambé sur un lit de maki

#### FLAMBÉ DE TOFU 0 | 13

Tofu épicé flambé, sur un lit de maki

NIGIRI ALBACORE | SAUMON | 11

### hosomaki

 AVOCAT | CONCOMBRE | OSHINKO | PATATE DOUCE | 6 ALBACORE | SAUMON | THON ROUGE | 9

# nigiri

ALBACORE | ANGUILLE | PÉTONCLE | SAUMON THON ROUGE | 9

TOBIKO | TOBIKO ET ŒUF DE CAILLE | 10

TARTARE ALBACORE | TARTARE PÉTONCLE | 10

TARTARE SAUMON | TARTARE THON ROUGE | 10

### sashimi

ALBACORE | PÉTONCLE | SAUMON | THON ROUGE | 9

# maki de tartare

#### MAKI TARTARE AU SAUMON | 15

Saumon, tempura, mayonnaise épicée, massago, échalote, laitue, feuille de riz

#### MAKI TARTARE AU THON ROUGE | 16

Thon rouge, tempura, mayonnaise épicée, massago, échalote, laitue, feuille de riz

#### MAKI TARTARE À L'ALBACORE | 14

Thon albacore, tempura, mayonnaise épicée, massago, échalote, laitue, feuille de riz

#### MAKI TARTARE PÉTONCLE | 16

Pétoncle, tempura, mayonnaise épicée, tobiko, échalote, laitue, feuille de riz

# F1 | 13

futomaki

KAMIKAZE SAUMON | 14

KAMIKAZE THON ROUGE | 15

Albacore, goberge, massago, concombre, oshinko, mayonnaise épicée

Saumon, goberge, massago, tempura, échalote, mayonnaise épicée, avocat

Thon rouge, goberge, massago, tempura, échalote, mayonnaise épicée, avocat

#### OCEAN | 16

Pétoncle, tobiko, avocat, concombre, tempura, échalote

#### MAIN | 16

Crabe, concombre, avocat, mangue, tobiko, mayonnaise, feuille de soya

#### NEIGE | 13

Crevette, tempura, mayonnaise épicée, avocat, noix de coco, échalote, riz, extérieur

#### **LA MER | 17**

Crabe, crevette, mayonnaise, tempura, goberge, massago, échalote, concombre, riz extérieur

#### PETIT ROCHER | 16

Crabe, mayonnaise, tempura, massago, échalote, avocat

#### STILLVIEW | 17

Homard, mayonnaise, tobiko, concombre, échalote, laitue, feuille de riz

#### CARTEL | 14

Anguille grillée, mangue, concombre, massago, tempura, mayonnaise épicée, sauce teriyaki

#### SATA | 16

Pétoncle, patate douce, avocat, massago, tempura, échalote, mayonnaise épicée, sauce teriyaki, feuille de riz

#### NOVA | 13

Crevette, concombre, avocat, goberge, tobiko, sauce SATA, feuille de riz

# maki vėgane •

#### PARADIS | 12

Patate douce, tempura, avocat, sauce teriyaki

#### COCO | 13

Émietté de tofu, tempura, laitue, noix de coco, concombre, mayonnaise épicée, feuille de riz

### WAKAWAKA | 12

Wakame, avocat, concombre, oshinko, laitue, sauce SATA

#### SHIITAKE | 12

Shiitake, tempura, échalote, mayonnaise épicée, avocat, sauce teriyaki

# sauce signature o

MAYONNAISE ÉPICÉE | 3

SAUCE SATA | 3

SOYA À L'AIL NOIR (LA TERRE DU 9) | 3

# o soya d'importation privée | 3

### MARUNAKA

[Douce avec un côté salin en finale au palais, brasserie patrimoniale du japon, durée de fabrication 3 ans]

#### YUASA

[Claire élaborée selon la tradition japonaise et vieillie en tonneaux de cèdre]

#### **PONZU YUZU**

[Mariage de la sauce soya et de la riche amertume du yuzu, brasserie familiale du japon, 18º génération]

ALLERGIES : Merci d'informer notre équipe de toute allergie. Selon le type d'allergie, si nos installations ne nous permettent pas d'adapter en toute sécurité une recette, nous vous en informerons. Par mesure préventive, nous préférons refuser une commande pour assurer votre sécurité.

