

## Menu

# Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

175 Promenade Du Centropolis, Laval, Qc H7T | (450) 681-3338

## Special du mois / Deals of the month

### Maki (5MCX) - Dragon Eye

32,40 \$

5 Pcs. Dragon Eye maki. Cooked ingredients.

## Nigiri ( SANS GLUTEN )

### Sake Nigiri S-G

10,00 \$

2 mcx. Saumon. / 2 Pcs. Salmon.

### Nigiri maguro épicé / Spicy Maguro Nigiri S-G

11,90 \$

2 mcx. Thon, tobiko, et sauce épicée. / 2 Pcs. Tuna, tobiko, and spicy sauce.

### Kani Nigiri S-G

12,20 \$

2 mcx. Chair de crabe. / 2 Pcs. Crab meat.

### Nigiri kani épicé / Spicy Kani Nigiri S-G

13,10 \$

2 mcx. Chair de crabe, tobiko, et sauce épicée. / 2 Pcs. Crab meat, tobiko, and spicy sauce.

### Maguro Nigiri S-G

11,55 \$

2 mcx. Thon. / 2 Pcs. Tuna.

### Escolar Nigiri (SG)

9,00 \$

2 mcx. Thon blanc. / 2 Pcs. White tuna.

## Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

---

### Nigiri saumon épicé / Spicy Salmon Nigiri S-G

10,30 \$

2 mcx. Saumon, tobiko, et sauce épicée. / 2 Pcs. Salmon, tobiko, and spicy sauce.

---

### Kunsei Sake Nigiri S-G

10,00 \$

2 mcx. Saumon fumé. / 2 Pcs. Smoked salmon.

---

### Sunset Nigiri S-G

14,40 \$

2 mcx. Tobiko, oeuf de caille. / 2 Pcs. Tobiko, quail egg.

---

### Ebi Nigiri (SG)

8,10 \$

2 mcx. Crevette cuite. / 2 Pcs. Cooked shrimp.

---

### Hotate Nigiri S-G

11,25 \$

2 mcx. Pétoncle. / 2 Pcs. Scallop.

---

### Nigiri pétoncle épicé / Spicy Scallop Nigiri S-G

11,90 \$

2 mcx. Pétoncle, tobiko, and sauce épicée. / 2 Pcs. Scallop, tobiko, and spicy sauce.

---

### Hamachi Nigiri S-G

11,55 \$

2 mcx. Sériole. / 2 Pcs. Yellow tail.

---

### Saba Nigiri S-G

9,70 \$

2 mcx. Maquereau. / 2 Pcs. Mackerel.

---

### Tako Nigiri S-G

10,00 \$

2 mcx. Pieuvre. / 2 Pcs. Octopus.

---

## Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

---

### Nigiri hamachi épicé / Spicy Hamachi Nigiri (SG)

11,90 \$

2 mcx. Sérieole, tobiko, et sauce épicée. / 2 Pcs. Yellow tail, tobiko, and spicy sauce.

---

### Sunrise Nigiri S-G

15,60 \$

2 mcx. Pétoncles, tobiko, et oeuf de caille. / 2 Pcs. Scallops, tobiko, and quail egg.

---

### Ika Nigiri S-G

9,00 \$

2 mcx. Calmar. / 2 Pcs. Squid.

---

### Kampachi Nigiri S-G

12,80 \$

2 (mcx / 2 Pcs. Pcs). Tilapia.

---

### Tobiko Nigiri S-G

10,00 \$

2 mcx. Caviar de poisson volant. / 2 Pcs. Flying fish roe.

---

## Spécialités de La Maison / House Specialties

### Tentation

27,50 \$

Tartare de thon, mangue, miel, et salade. Enrobé de thon, avocat, et tobiko. / Tuna tartare, mango, honey, and salad. Covered with tuna, avocado, and tobiko.

---

### Sushi Pizza

22,50 \$

6 mcx. Mélange de tartare sur une galette de riz doré (frit). / 6 pcs. Tartare blend on a golden rice pattie (fried).

---

### Crunchy Roll

25,00 \$

8 mcx. Crevette tempura, perle de riz, tobiko, avocat, mayo épicée, et sauce unagi. / 8 Pcs. Shrimp tempura, rice pearl, tobiko, avocado, spicy mayo, and unagi sauce.

---

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

## SAUMON FONDANT

37,50 \$

Salmon-topped sushi roll finished with a creamy sauce and microgreens.

## Thon Katsu

30,00 \$

6 mcx. Morceaux de thon ou légèrement pané tempura. Servi avec 3 succulentes sauces épicées. / Pieces of tuna or salmon lightly breaded in tempura. Served with 3 delicious spicy sauce.

## LE ROUGE

37,50 \$

Sushi rice with sesame seeds, topped with tuna tartare and crispy sweet potato strings.

## Anaconda

27,50 \$

Tartare de saumon et tobiko. Enroulé dans une feuille de nori et du riz. Enrobé d'anguilles grillées. / Salmon tartare and tobiko, rolled in a sheet of nori with rice. Covered with grilled eels.

## SK Royal

27,50 \$

Tartare de saumon, avocat, hamachi, saumon, thon. / Salmon tartare, avocado, hamachi, salmon, and tuna.

## Nirvana

27,50 \$

6 mcx. Thon, saumon, crevette tempura, kani épicé, avocat, et tobiko. / 6 Pcs. Tuna, salmon, shrimp tempura, spicy kani, avocado, and tobiko.

## Sakura

25,00 \$

6 mcx. Avocat, crabe épicé, ananas, fraise, et fromage à la crème servie avec la sauce dijon-kimchi. / 6 Pcs. Avocado, spicy crab, pineapple, strawberry, and cream cheese served with dijon-kimchi sauce.

## Sunshine

27,50 \$

5 mcx. Thon, hamachi, tartare de pétoncles, crevette tempura, mangue, salade, et miel (sans riz). / 5 Pcs. Tuna, hamachi, scalops tartare, shrimp tempura, mango, salad, and honey (without rice).

## Paradis

27,00 \$

5 mcx. Hamachi, saumon, thon, poisson blanc, tobiko, masago, oba, et crevette tempura servi avec une succulente sauce. / 5 Pcs. Hamachi, salmon, tuna, white fish, tobiko, masago, oba, and shrimp tempura served with a delicious sauce.

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

---

## Salade de homard / Lobster Salad

37,50 \$

Mélange de salade mixte avec chair de homard et tobiko, garnie de carotte frites. / Mix salad, lobster meat, and tobiko, topped with fried carrot.

---

## Empereur

26,40 \$

5 mcx. Unagi, saumon yaki, thon, poisson blanc, tobiko, tenkatsu, salade, oshinko, et crevette tempura. / 5 Pcs. Unagi, salmon yaki, tuna, white fish, tobiko, tenkatsu, salad, oshinko, and shrimp tempura.

---

## Thon Tataki

30,00 \$

Tranches de thon grillées, salade mixte, et sauce du chef. / Slices of grilled tuna or salmon, mixte salad, and chef's sauce.

---

## Saumon mignon / Salmon Mignon

25,00 \$

6 mcx. Saumon yaki, fromage à la crème, et sauce. / 6 Pcs. Yaki salmon, cream cheese, and sauce.

---

## Konoha

20,00 \$

2 mcx. 2 feuilles de oba tempura garnies d'un tartare de tobiko et saumon légèrement épicé. / 2 Pcs. 2 tempura oba leaves topped off with a slightly spicy tobiko and salmon tartare.

---

## Salade volcano / Volcano Salad

25,00 \$

Salade, wakame, oshinko, concombre, carotte, tobiko, avocat, calmar grillé. / Salad, wakame, oshinko, cucumber, carrot, tobiko, avocado, and grilled calamari.

---

## Nigi

22,50 \$

5 mcx. Thon, mangue, pomme, oba, et sauce crémeuse du chef. / 5 Pcs. Tuna, mango, apple, oba, and creamy chef sauce.

---

## Heaven

22,50 \$

4 mcx. Escolar pané, avocat, thon, tobiko, kani épicé, et sauce épicé. / 4 Pcs. Fried escolar, avocado, tuna, tobiko, spicy kani, and spicy sauce.

---

## Saumon Katsu

22,50 \$

6 morceaux Saumon légèrement panné tempura servi avec trois succulentes sauces maison épicées

---

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

## Gindara

31,25 \$

Morue noire parfumée au miso. / Miso black cod.

---

## Pétoncles grillés / Grilled Scallops

31,25 \$

5 (mcx / Pcs).

---

## Calmars grillés / Grilled Calamari (SG)

26,25 \$

Tender grilled squid rings, served with a delicate flavour.

---

## Hamachi Kama

22,50 \$

Sériole grillée. / Grilled yellow tail.

---

## Saumon Tataki

22,50 \$

Tranches de Saumon grillées, salades mixte sauce du chef

---

## Huître fraîche / Fresh Oyster

26,25 \$

6 mcx. Huîtres fraîches servies avec sauce du chef. / 6 Pcs. Fresh oysters served with chef sauce

---

## Sashimi ( SANS GLUTEN )

### Sake Sashimi S-G

10,00 \$

3 mcx. Saumon. / 3 Pcs. Salmon.

---

### Maguro Sashimi S-G

11,55 \$

3 mcx. Thon. / 3 Pcs. Tuna.

---

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

---

## Hotate Sashimi S-G

11,25 \$

3 mcx. Pétoncle. / 3 Pcs. Scallop.

---

## Kampachi Sashimi S-G

12,80 \$

3 (mcx / 3 Pcs. Pcs). Tilapia.

---

## Tako Sashimi S-G

10,00 \$

3 mcx. Pieuvre. / 3 Pcs. Octopus.

---

## Sashimi pétoncle épicé / Spicy Scallop Sashimi ( 1mcx) S-G

11,90 \$

1 mcx. Pétoncle, tobiko, and sauce épicée. / 1 Pcs. Scallop, tobiko, and spicy sauce.

---

## Hamachi Sashimi S-G

11,55 \$

3 mcx. Sérieole. / 3 Pcs. Yellow tail.

---

## Kunsei Sake Sashimi S-G

10,00 \$

3 mcx. Saumon fumé. / 3 Pcs. Smoked salmon.

---

## Saba Sashimi S-G

9,70 \$

3 mcx. Maquereau. / 3 Pcs. Mackerel.

---

## Escolar Sashimi S-G

9,00 \$

3 mcx. Thon blanc. / 3 Pcs. White tuna.

---

## Ika Sashimi S-G

9,00 \$

3 mcx. Calmar. / 3 Pcs. Squid.

---

## Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

### Ebi Sashimi (SG)

8,10 \$

3 mcx. Crevette cuite. / 3 Pcs. Cooked shrimp.

### Kani Sashimi S-G

12,20 \$

3 mcx. Chair de crabe. / 3 Pcs. Crab meat.

### Tobiko Sashimi S-G

10,00 \$

3 mcx. Caviar de poisson volant. / 3 Pcs. Flying fish roe.

### Sunset Sashimi S-G

14,40 \$

3 mcx. Tobiko, oeuf de caille. / 3 Pcs. Tobiko, quail egg.

### Sunrise Sashimi S-G

15,60 \$

3 mcx. Pétoncles, tobiko, et oeuf de caille. / 3 Pcs. Scallops, tobiko, and quail egg.

### Sashimi kani épicé / Spicy Kani Sashimi ( 1 mcx ) S-G

13,10 \$

1 mcx. Chair de crabe, tobiko, et sauce épicée. / 1 Pcs. Crab meat, tobiko, and spicy sauce.

### Sashimi maguro épicé / Spicy Maguro Sashimi ( 1 mcx ) S-G

11,90 \$

1 mcx. Thon, tobiko, et sauce épicée. / 1 Pcs. Tuna, tobiko, and spicy sauce.

### Sashimi saumon épicé / Spicy Salmon Sashimi ( 1 mcx ) S-G

10,30 \$

1 mcx. Saumon, tobiko, et sauce épicée. / 1 Pcs. Salmon, tobiko, and spicy sauce.

### Sashimi hamachi épicé / Spicy Hamachi Sashimi ( mcx ) S-G

11,90 \$

1 mcx. Sérieole, tobiko, et sauce épicée. / 1 Pcs. Hamachi , tobiko, and spicy sauce.

### ROULEAUX PRINTANIERS / SPRING ROLLS

**Rouleaux Printanier Saumon/Salmon Spring Roll ( 2mcx )** **13,75 \$**

-Tartare de saumon, tempura, mangue, fraise, salade, caviar et sauce printanier. -Salmon tartar, tempura, mango, strawberry, salad, caviar and spring roll sauce

**Rouleaux printaniers Thon/ Tuna Spring Roll ( 2mcx )** **18,75 \$**

Tartare de thon , tempura, mangue, fraise, salade,caviar servir avec sauce printanier. Tuna tartare, tempura, mango, stawberry, salad, caviar, served with sping roll sauce.

**Rouleaux printaniers nuage / Nuage Spring Roll** **25,00 \$**

2 mcx. Thon, tartare de saumon, tempura, avocat, tobiko, crevette tempura, et salade. / Tuna, salmon tartare, tempura, avocado, tobiko, shrimp tempura, and salad.

**Rouleaux printaniers saumon grillé / Grilled Salmon Spring Roll** **15,00 \$**

2 mcx. Saumon grillé, salade, crevette tempura, sauce, mangue, et fraise. / 2 Pcs. Grilled salmon, salad, shrimp tempura, sauce, mango, and strawberry.

**Rouleaux printaniers aux fruit de mer / Seafood Spring Roll** **31,25 \$**

4 mcx. Chair de homard, pétoncle grillé, salade, kanikama, tobiko, oba, et sauce épicée. / 4 Pcs. Lobster meat, grilled scallop, salad, kanikama, tobiko, oba, and spicy sauce.

### Mini Maki ( SANS GLUTEN )

**Maki avocat / Avocado Maki (SG)** **10,95 \$**

8 mcx. Avocat. / 8 Pcs. Avocado.

**Kappa Maki (SG)** **10,95 \$**

8 mcx. Concombre. / 8 Pcs. Cucumber.

**Sake Maki (SG)** **14,40 \$**

8 mcx. Saumon. / 8 Pcs. Salmon.

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

## Tekka Maki (SG)

15,60 \$

8 mcx. Thon, échalotte. / 8 Pcs. Tuna, green onion.

## NIGIRI ( 2 MCX )

### Nigiri maguro épicé tempura / Spicy Manguro Tempura Nigiri

11,90 \$

(2 mcx). Thon, tobiko, tempura, et sauce épicée. Ingrédients cuits. / (2 Pcs). Tuna, tobiko, tempura, and spicy sauce. Cooked ingredients.

### Sake Nigiri

10,00 \$

2 mcx. Saumon. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Salmon. Cooked ingredients.

### Nigiri sake épicé tempura / Spicy Sake Tempura Nigiri

10,30 \$

( 2 mcx) Saumon,tempura, tobiko, et sauce épicée. Ingrédients cuits. / ( 2 mcx )Salmon, tempura, tobiko, and spicy sauce. Cooked ingredients.

### Maguro Nigiri

11,50 \$

2 mcx. Thon. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Tuna. Cooked ingredients.

### Nigiri pétoncle épicé tempura / Spicy Scallop Tempura Nigiri

11,90 \$

2 mcx. Pétoncle, tobiko, and sauce épicée. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Scallop, tobiko, and spicy sauce. Cooked ingredients.

### Ebi Nigiri

8,10 \$

2 mcx. Crevette cuite. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Cooked shrimp. Cooked ingredients.

### Sunset Nigiri

14,40 \$

2 mcx. Tobiko, oeuf de caille. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Tobiko, quail egg. Cooked ingredients.

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

## Kani Nigiri

12,20 \$

2 mcx. Chair de crabe. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Crab meat. Cooked ingredients.

## Nigiri homard épicée tempura / Spicy Lobster Tempura Nigiri

19,00 \$

2 mcx. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Cooked ingredients.

## Sake Yaki Nigiri

10,95 \$

2 mcx. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Cooked ingredients.

## Kanikama Nigiri

6,50 \$

2 mcx. Goberge. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Crab stick. Cooked ingredients.

## Nigiri kani épicé tempura / Spicy Kani Tempura Nigiri

13,10 \$

2 mcx. Chair de crabe, tobiko, et sauce épicée. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Crab meat, tobiko, and spicy sauce. Cooked ingredients.

## Tobiko Nigiri

10,00 \$

2 mcx. Caviar de poisson volant. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Flying fish roe. Cooked ingredients.

## Hotate Nigiri

11,25 \$

2 mcx. Pétoncle. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Scallop. Cooked ingredients.

## Nigiri hamachi épicé tempura / Spicy Hamachi Tempura Nigiri

11,90 \$

2 mcx. Sérieole, tobiko, et sauce épicée. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Yellow tail, tobiko, and spicy sauce. Cooked ingredients.

## Maguro Yaki Nigiri

12,80 \$

2 mcx. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Cooked ingredients.

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

---

## Saba Nigiri

9,70 \$

2 mcx. Maquereau. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Mackerel. Cooked ingredients.

---

## Kunsei Sake Nigiri

10,00 \$

2 mcx. Saumon fumé. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Smoked salmon. Cooked ingredients.

---

## Kampachi Nigiri

12,80 \$

2 mcx. Tilapia. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Tilapia. Cooked ingredients.

---

## Hamachi Nigiri

11,50 \$

2 mcx. Sérieole. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Yellow tail. Cooked ingredients.

---

## Sunrise Nigiri

15,60 \$

2 mcx. Pétoncles, tobiko, et oeuf de caille. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Scallops, tobiko, and quail egg. Cooked ingredients.

---

## Tako Nigiri

10,00 \$

2 mcx. Pieuvre. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Octopus. Cooked ingredients.

---

## Escolar Nigiri

9,00 \$

2 mcx. Thon blanc. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. White tuna. Cooked ingredients.

---

## Hamachi Yaki Nigiri

12,80 \$

2 mcx. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Cooked ingredients.

---

## Tamago Nigiri

6,50 \$

2 mcx. Omelete. Ingrédients. / 2 Pcs. Omelette. Cooked ingredients.

---

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

## Ika Nigiri

9,00 \$

2 mcx. Calmar. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Squid. Cooked ingredients.

## Ikura Nigiri

11,90 \$

2 mcx. Caviar de saumon. Ingrédients cuits. / 2 Pcs. Salmon roe. Cooked ingredients.

## Maki Sushi ( SANS GLUTEN )

### KAMIKAZE SAUMON (SG)

17,20 \$

Sans tempura. Saumon, concombre, masago, et sauce épicée. Contient des caviars. / Without tempura. Salmon, cucumber, masago, and spicy sauce. Contains caviar.

### New York Maki Sushi (SG)

15,95 \$

Sans kanikama et tempura. Crevette, masago, concombre, et avocat. Contient des caviars. / Without kanikama and tempura. Shrimp, masago cucumber, and avocado. Contains caviar.

### Mikasa Roll Maki Sushi (SG)

26,25 \$

Crabe, tobiko, avocat, oshinko, enroulé avec saumon frais, et sauce épicée (sans riz). Contient des caviars. / Crab, tobiko, avocado, oshinko, rolled in fresh salmon, and spicy sauce (without rice). Contains caviar.

### Maki sushi québécoise / Quebec Maki Sushi (SG)

15,30 \$

Avocat, fromage à la crème, saumon fumé, et concombre. Contient des caviars. / Avocado, cream cheese, smoked salmon, and cucumber. Contains caviar.

### Maki sushi végétarien / Vegetarian Maki Sushi (SG)

13,75 \$

Concombre, avocat, oshinko, kampyo, gingembre, et patate sucrée. Contient des caviars. / Cucumber, avocado, oshinko, kampyo, ginger, and sweet potato. Contains caviar.

## CALIFORNIA

14,70 \$

Crab, avocado, cucumber rolled in rice and nori. Gluten-free.

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

## SASHIMI ( 3 MCX )

### Sake Sashimi

10,00 \$

3 mcx. Saumon. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Salmon. Cooked ingredients.

---

### Maguro Sashimi

11,50 \$

3 mcx. Thon. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Tuna. Cooked ingredients.

---

### Unagi Sashimi

11,25 \$

3 mcx. Anguille grillée. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Grilled eel. Cooked ingredients.

---

### Hotate Sashimi

11,25 \$

3 mcx. Pétoncle. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Scallop. Cooked ingredients.

---

### Tako Sashimi

10,00 \$

3 mcx. Pieuvre. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Octopus. Cooked ingredients.

---

### Hamachi Sashimi

11,50 \$

3 mcx. Sériole. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Yellow tail. Cooked ingredients.

---

### Ika Sashimi

9,00 \$

3 mcx. Calmar. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Squid. Cooked ingredients.

---

### Escolar Sashimi

9,00 \$

3 mcx. Thon blanc. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. White tuna. Cooked ingredients.

---

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

## Kani Sashimi

12,20 \$

3 mcx. Chair de crabe. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Crab meat. Cooked ingredients.

## Saba Sashimi

9,70 \$

3 mcx. Maquereau. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Mackerel. Cooked ingredients.

## Kanikama Sashimi

6,55 \$

3 mcx. Goberge. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Crab stick. Cooked ingredients.

## Kunsei Sake Sashimi

10,00 \$

3 mcx. Saumon fumé. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Smoked salmon. Cooked ingredients.

## Ikura Sashimi

11,90 \$

3 mcx. Caviar de saumon. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Salmon roe. Cooked ingredients.

## kampachi Sashimi

12,80 \$

3 mcx. Tilapia. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Tilapia. Cooked ingredients.

## Ebi Sashimi

8,10 \$

3 mcx. Crevette cuite. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Cooked shrimp. Cooked ingredients.

## Sashimi hamachi épicé / Spicy Hamachi Sashimi ( 1 mcx )

11,90 \$

1 mcx. Sérieole, tobiko, et sauce épicée. Ingrédients cuits. / 1 Pcs. Hamachi, tobiko, and spicy sauce. Cooked ingredients.

## Sashimi Saumon épicé / Spicy Salmon Sashimi (1 mcx )

10,30 \$

1 mcx. Saumon, tobiko, et sauce épicée. Ingrédients cuits. / 1 Pcs. Salmon, tobiko, and spicy sauce. Cooked ingredients.

## Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

---

**Sashimi maguro épicé tempura / Spicy Manguro, Tempura Sashimi ( 1 mcx )** **11,90 \$**

1 mcx. Thon, tobiko, tempura, et sauce épicée. Ingrédients cuits. / 1Pcs. Tuna, tobiko, tempura, and spicy sauce. Cooked ingredients.

---

**Sashimi pétoncle épicé tempura / Spicy Scallop Tempura Sashimi ( 1 mcx )** **11,90 \$**

1 mcx. Pétoncle, tobiko, and sauce épicée. Ingrédients cuits. / 1 Pcs. Scallop, tobiko, and spicy sauce. Cooked ingredients.

---

**Hamachi Yaki Sashimi** **12,80 \$**

3 mcx. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Cooked ingredients.

---

**Tobiko Sashimi** **10,00 \$**

3 mcx. Caviar de poisson volant. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Flying fish roe. Cooked ingredients.

---

**Tamago Sashimi** **6,55 \$**

3 mcx. Omelete. Ingrédients. / 3 Pcs. Omelette. Cooked ingredients.

---

**Sunset Sashimi** **14,40 \$**

3 mcx. Tobiko, oeuf de caille. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Tobiko, quail egg. Cooked ingredients.

---

**Sashimi homard épicée tempura / Spicy Lobster Tempura Sashimi ( 1 mcx )** **19,00 \$**

1 mcx. Homard, Tempura, Tobiko, sauce épicée Ingrédients cuits. / 1 Pcs. Lorster, tempura, Tobiko, Spicy sauce Cooked ingredients.

---

**Maguro Yaki Sashimi** **12,80 \$**

3 mcx. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Cooked ingredients.

---

**Sunrise Sashimi** **15,60 \$**

3 mcx. Pétoncles, tobiko, et oeuf de caille. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Scallops, tobiko, and quail egg. Cooked ingredients.

---

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

## Sake Yaki Sashimi

10,95 \$

3 mcx. Ingrédients cuits. / 3 Pcs. Cooked ingredients.

## Sashimi kani épicé / Spicy Kani Sashimi (1 mcx )

13,10 \$

1 mcx. Chair de crabe, tobiko, et sauce épicée. Ingrédients cuits. / 1 Pcs. Crab meat, tobiko, and spicy sauce. Cooked ingredients.

## Spécialités / Specialties ( SANS GLUTTEN )

### Crunchy Roll (SG)

28,75 \$

8 mcx. Sans tempura. Crevette, perle de riz, tobiko, avocat, et sauce unagi sans gluten. / 8 Pcs. Without tempura. Shrimp, rice pearl, tobiko, avocado, and gluten free unagi sauce.

### Printanier au fruits de mer / Spring with Seafood (SG)

31,25 \$

4 mcx. Sans kanikama. Chair de homard, pétoncle grillé, salade, tobiko, oba, et sauce épicée. / 4 Pcs. Without kanikama. Lobster meat, grilled scallop, salad, tobiko, oba, and spicy sauce.

### Printanier thon / Spring tuna 2mcx (SG)

22,50 \$

Tartare de thon ou saumon, mangue, fraise, salade, caviar servir avec sauce printanier. Tuna tartar or Salmon, mango, strawberry, salad, caviar served with spring roll sauce.

### Saumon mignon / Salmon Mignon (SG)

28,75 \$

6 mcx. Saumon yaki, fromage à la crème, sauce sans gluten. / 6 Pcs. Yaki salmon, cream cheese, et gluten free sauce.

### Sunshine (SG)

31,25 \$

5 mcx. Sans tempura. Thon, hamachi, tartare de pétoncle, crevette, mangue, salade, et miel. / 5 Pcs. Without tempura. Tuna, hamachi, scalops tartar, shrimp, mango, salad, and honey.

### Tentation (SG)

31,25 \$

5 mcx. Sans tempura. Tartare de thon, salade, mangue, miel, avocat, et tobiko. / Without tempura. Tuna tartar, salade, mango, honey, avocado, and tobiko.

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

---

## Printanier au saumon grillé / Spring with Grilled Salmon (SG) 18,75 \$

4 mcx. Sans tempura. Saumon grillé, salade, crevette, sauce, mangue, et fraise. / 4 Pcs. Without tempura. Grilled salmon, salad, shrimp, sauce, mango, and strawberry.

---

## Printanier Saumon S-G 17,50 \$

Salmon dish crafted without gluten, highlighting simple and clean flavours.

---

## SAUMON FONDANT 41,25 \$

Delicate salmon prepared to highlight its natural texture and taste.

---

## MAKI SUSHI (5MCX )

### California Maki Sushi 10,95 \$

Ingrédients cuits. Masago, concombre, avocat, et omelette. Contient des caviars. / Cooked ingredients. Masago, cucumber, avocado, omelet. Contains caviar.

---

### New York Maki Sushi 12,20 \$

Ingrédients cuits. Crevette, masago, concombre, et avocat. Contient des caviars. / Cooked ingredients. Shrimp, masago cucumber, and avocado. Contains caviar.

---

### Kamikaze Thon 14,70 \$

Thon, avocat, concombre, tempura, goberge, masago, et sauce épicée. Contient des caviars. / Tuna, avocado, cucumber, tempura, crab stick, masago, and spicy sauce. Contains caviar.

---

### Dragon Eye Maki Sushi 22,50 \$

Ingrédients cuits. Saumon, tobiko, échalotte, carotte, et rouleau tempura. Contient des caviars. / Cooked ingredients. Salmon, tobiko, green onion, carrot, and tempura roll. Contains caviar.

---

### Mikasa Roll Maki Sushi 22,50 \$

Crabe, tobiko, avocat, oshinko, enroulé avec saumon frais, et sauce épicée (sans riz). Contient des caviars. / Crab, tobiko, avocado, oshinko, rolled in fresh salmon, and spicy sauce (without rice). Contains caviar.

---

## Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

---

### Maki sushi végétarien / Vegetarian Maki Sushi

8,75 \$

Ingrédients cuits. Concombre, avocat, oshinko, kampyo, gingembre, et patate sucré. Contenir des caviars. / Cooked ingredients. Cucumber, avocado, oshinko, kampyo, ginger, and sweet potato. Contains caviar.

---

### Maki sushi québécoise / Quebec Maki Sushi

11,55 \$

Ingrédients cuits. Avocat, fromage à la crème, saumon fumé, et concombre. Contenir des caviars. / Cooked ingredients. Avocado, cream cheese, smoked salmon, and cucumber. Contains caviar.

---

### Spider Maki Sushi

18,75 \$

Ingrédients cuits. Crabe à carapace molle frite, masago, concombre, goberge, et sauce épicée. Contenir des caviars. / Cooked ingredients. Fried soft shell crab, masago, cucumber, crab stick, and spicy sauce. Contains caviar.

---

### Sashimi Roll Maki Sushi

17,50 \$

Saumon frais, goberge, tobiko enroulé dans du concombre, et sauce du chef. Contenir des caviars. / Fresh salmon, crab stick, tobiko rolled in cucumber, and chef's sauce. Contains caviar.

---

### Dynamite Maki Sushi

16,90 \$

Ingrédients cuits. Masago, concombre, avocat, goberge, omelette, saumon fumé, et rouleau tempura. Contenir des caviars. / Cooked ingredients. Masago, cucumber, avocado, crab stick, omelette, smoked salmon, and tempura roll. Contains caviar.

---

### Maki sushi rouleau de homard / Lobster Roll Maki Sushi

25,00 \$

Ingrédients cuits. Contenir des caviars. / Cooked ingredients. Contains caviar.

---

## Soupe / Soup ( SANS GLUTEN )

### Soupe dashi miso / Dashi Miso Soup (SG)

7,50 \$

Traditional Japanese soup made with dashi and miso.

---

### Soupe dashi miso aux fruits de mer / Seafood Dashi Miso Soup (SG)

12,50 \$

Savoury dashi miso broth filled with seafood.

---

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

## Mini Maki

### Maki avocat / Avocado Maki

7,20 \$

Avocat. / Avocado.

---

### Kappa Maki

7,20 \$

Concombre. / Cucumber.

---

### Sake Maki

10,60 \$

Saumon. / Salmon.

---

### Tekka Maki

11,90 \$

Thon, échalotte. / Tuna, green onion.

---

## Salade / Salad ( SANS GLUTEN )

### Salade homard / Lobster Salad (SG)

37,50 \$

Fresh lobster mixed with greens.

---

## Combinaisons / Combinations

### KYOTO

110,00 \$

20mcx maki 9mcx sashimi 6mcx nigiri

---

### HOKAIDO

132,50 \$

10 mcx specialite du chef 10mcx maki 9mcx sashimi 6mcx nigiri

---

### OSAKA

135,00 \$

20mcx specialite du chef 15 maki

---

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

## TOKYO

157,50 \$

20mcx specialite du chef 9mcx sashimi 6mcx nigiri

---

## Entrée / Appetizers ( SANS GLUTEN )

### Hamachi Kama (SG)

26,25 \$

Collier de sériole grillé. / Grilled yellowtail collar.

---

### Calmar grillé / Grilled Squid (SG)

26,25 \$

Sauce basilic. / Basil sauce.

---

### Pétoncle grillé / Grilled Scallop

35,00 \$

Fresh scallop, expertly grilled to bring out its natural sweetness.

---

## SOUPE

### MISO SOUP

7,50 \$

SOUPE TRADITIONNELLE JAPONAISE AU FEVE DE SOYA ET ALGUES

---

### MISO AUX FRUITS DE MER

12,50 \$

SOUPE TRADITIONNELLE JAPONAISE AUX FEVES DE SOYA AVEC PETOCLES, SAUMON ET CREVETRES

---

### SUMASHI

15,00 \$

Consommé de fruits de mer, petoncles, crevettes et saumon frais

---

## Plat / Meal

### Saumon teriyaki / Teriyaki Salmon S-G

43,75 \$

Salmon topped with teriyaki sauce. Gluten-free.

---

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

---

## Crevette teriyaki / Shrimp Teriyaki S-G

38,75 \$

Succulent shrimp in a sweet teriyaki sauce.

---

## Poulet teriyaki S-G

38,75 \$

Sauce unagi sans gluten. / Gluten-free unagi sauce.

---

## SALADES

### SALADE VOLCANO

25,00 \$

SALADE MIXE, WAKAME, OSHINKO, CONCOMBRE, CARROTTE, TOBIKO, AVOCAT ET CALMAR GRILLE

---

### SALADE HOMARD

37,50 \$

SALADE MIXE, CHAIR DE HOMARD, TOBIKO ET CAROTTE FRIT

---

### EBI WAKAME

15,00 \$

SALADE D'ALGUES, CREVETES, CONCOMBRES AVEC VINAIGRETTE CINTRONNEE

---

### SALADE JARDIN

11,25 \$

SALADE CROCQUANTE, CAROTTE, TOMATE, ET VINAIGRETTE MIKASA ( WAFU )

---

### SALADE FRUITS DE MER

21,25 \$

SALADE D'ALGUES, CONCOMBRES, GOBERGE, PIEUVE AVEC VINAIGRETTE CINTRONNEE

---

## Sauce sans gluten / Gluten Free Sauce

### Sauce épicé / Spicy Sauce

3,50 \$

Gluten-free spicy sauce.

---

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

---

## Soya Sauce

3,50 \$

Sauce soya sans gluten. / Gluten-free soy sauce.

---

## Ungai Sauce

3,50 \$

Gluten-free sauce for a variety of dishes.

---

## Sauce basilic / Basil Sauce

3,50 \$

Fresh and aromatic basil flavour.

---

## Sauce spéciale yaki /Special Yaki Sauce

3,50 \$

Sauce épicée et sauce unagi, sans gluten. / Spicy sauce and unagi sauce, gluten-free.

---

## Dijon-Kimchi Sauce

3,50 \$

Spicy and tangy sauce blending Dijon and kimchi flavours.

---

## Sauce printanier / Spring Sauce

3,50 \$

Gluten-free spring sauce.

---

## ENTREES

### EBI GYOZA

18,75 \$

RAVIOLIS JAPONAIS AUX CREVETTES

---

### EBI TEMPURA

18,75 \$

CREVETES ET LEGUMES TEMPURA AVEC SAUCE TEMPURA

---

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

---

## HARU MAKI

15,00 \$

ROULEAUX IMPERIAUX AUX CREVETTES ET POULET

---

## EDAMAME

10,00 \$

FEVES DE SOYA SALES

---

## EBI SHITAKE ( 4 MCX )

18,75 \$

CHAMPIGNONS SHIITAKE FARCIS AUX CREVETES

---

## KARA-AGE

15,00 \$

POULET MARINE FRIT AVEC SAUCE MOYONNAISE

---

## CRABE MIKASA

22,50 \$

CRABE A CARAPACE MOLLE TEMPURA AVEC SAUCE TEMPURA

---

## EXTRA

### SAUCE ÉPICÉE

2,50 \$

MAYONNAISE ÉPICÉE

---

### SAUCE SPÉCIALITÉ

2,50 \$

SVP NOTE QUEL SAUCE QUE VOUS VOULEZ

---

### SAUCE TERIYAKI

2,50 \$

Sweet and savory Japanese-inspired sauce.

---

# Menu Mikasa Sushi Bar & Yakiniku

## RIZ SUSHI

3,50 \$

Riz à sushi vinaigré. / Vinegared sushi rice.

---