

Menu

Restaurant Itamea

1283 Rue Beaubien E, Montreal, Qc H2S | (514) 277-7337

Sushi Combo

Combo 100 mcx / 100Pcs

125,95 \$

18 Nigiris, 24 Makis, 50 Futomakis, 8 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 88 mcx / 88 Pcs

112,95 \$

16 Nigiris, 16 Makis, 40 Futomakis, 16 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 28 mcx / 28 Pcs

34,95 \$

6 Nigiris, 4 Makis, 10 Futomakis, 8 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 20 mcx / 20 Pcs

25,95 \$

4 Nigiris, 8 Futomakis, 8 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 16 mcx / 16 Pcs

18,95 \$

2 Nigiris, 8 Makis, 8 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 12 mcx / 12 Pcs

15,95 \$

6 Futomakis, 6 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 36 mcx / 36 Pcs

55,95 \$

8 Nigiris, 4 Makis, 16 Futomakis, 8 Hosomakis

Menu Restaurant Itamea

Combo 14 mcx / 14 Pcs

18,95 \$

2 Nigiris, 6 Futomakis, 6 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 76 mcx / 76 Pcs

99,95 \$

14 Nigiris, 16 Makis, 30 Futomakis, 16 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 54 mcx / 54 Pcs

81,95 \$

12 Nigiris, 4 Makis, 30 Futomakis, 8 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 44 mcx / 44 Pcs

68,95 \$

10 Nigiris, 4 Makis, 22 Futomakis, 8 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Nigiris

1. Sake Nigiri

3,95 \$

1 mc. Saumon. / 1 Pc. Salmon.

23. Tako Tempura Nigiri

4,25 \$

Cuit (1 mc). Pieuvre épicé au tempura. / Cooked (1 pc). Spicy octopus tempura.

12. Volcano Nigiri

4,25 \$

1 mc. Saumon, masago, et mayo. / 1 Pc. Salmon, masago, and mayo.

20. Nigiri tempura au crabe / Crab Tempura Nigiri

4,75 \$

Cuit (1 mc). Crabe épicé au tempura. / Cooked (1 pc). Spicy crab tempura.

Menu Restaurant Itamea

19. Maguro Tempura Nigiri

4,75 \$

1 mc. Thon épicé au tempura. / 1 Pc. Spicy tuna tempura.

6. Unagi Nigiri

4,25 \$

Cuit (1 mc). Anguille grillée. / Cooked (1 pc). Grilled eel.

2. Maguro Nigiri

4,75 \$

1 mc. Thon. / 1 Pc. Tuna.

16. Tobiko Nigiri

3,75 \$

1 mc. Caviar rouge. / 1 Pc. Red caviar.

8. Ebi Nigiri

3,75 \$

Cuit (1 mc). Crevettes. / Cooked (1 pc). Shrimp.

22. Nigiri tempura au pétoncle / Scallop Tempura Nigiri

4,75 \$

1 mc. Pétoncle épicé au tempura. / 1 Pc. Spicy scallop tempura.

21. Nigiri tempura aux crevette / Shrimp Tempura Nigiri

4,25 \$

Cuit (1 mc). Crevettes épicées au tempura. Cuit. / Cooked (1 pc). Spicy shrimps tempura.

7. Saba Nigiri

3,75 \$

Cuit (1 mc). Maquereau. / Cooked (1 pc). Mackerel.

18. Sake Tempura Nigiri

4,75 \$

1 mc. Saumon épicé au tempura. / 1 Pc. Spicy salmon tempura.

Menu Restaurant Itamea

9. Tamago Nigiri

3,25 \$

Cuit (1 mc). Omelette. / Cooked (1 pc). Omelette.

5. Kunsei Sake Nigiri

4,25 \$

Cuit (1 mc). Saumon fumé. / Cooked (1 pc). Smoked salmon.

13. Hotate Nigiri

4,25 \$

1 mc. Pétoncle. / 1 Pc. Scallop

15. Masago Nigiri

3,75 \$

1 mc. Oeuf de caplin. / 1 Pc. Yellow caviar.

11. Kani-Kama Nigiri

3,25 \$

Cuit (1 mc). Bâtonnets de goberge. / Cooked (1 pc). Imitation crab stick.

10. Tako Nigiri

3,75 \$

Cuit (1 mc). Pieuvre. / Cooked (1 pc). Octopus.

3. Tai Nigiri

3,75 \$

1 mc. Tilapia. / 1 Pc. Tilapia.

4. Albacore Nigiri

4,25 \$

1 mc. Thon blanc. / 1 Pc. White tuna.

17. Rising Sun Nigiri

4,75 \$

1 mc. Caviar rouge et oeuf de caille. / 1 Pc. Red caviar and quail egg.

Sashimis

1. Sake Sashimi

1 mc. Saumon. / 1 Pc. Salmon.

3,75 \$

2. Maguro Sashimi

1 mc. Thon. / 1 Pc. Tuna.

4,25 \$

13. Hotate Sashimi

1 mc. Pétoncle. / 1 Pc. Scallop

4,25 \$

6. Unagi Sashimi

Cuit (1 mc). Anguille grillée. / Cooked (1 pc). Grilled eel.

4,25 \$

12. Volcano Sashimi

1 mc. Saumon, masago, et mayo. / 1 Pc. Salmon, masago, and mayo.

4,25 \$

7. Saba Sashimi

Cuit (1 mc). Maquereau. / Cooked (1 pc). Mackerel.

3,75 \$

5. Kunsei Sake Sashimi

Cuit (1 mc). Saumon fumé. / Cooked (1 pc). Smoked salmon.

4,25 \$

19. Maguro Tempura Sashimi

1 mc. Thon épicé au tempura. / 1 Pc. Spicy tuna tempura.

4,75 \$

Menu Restaurant Itamea

10. Tako Sashimi

3,75 \$

Cuit (1 mc). Pieuvre. / Cooked (1 pc). Octopus.

8. Ebi Sashimi

3,75 \$

Cuit (1 mc). Crevettes. / Cooked (1 pc). Shrimp.

23. Tako Tempura Sashimi

4,25 \$

Cuit (1 mc). Pieuvre épicé au tempura. / Cooked (1 pc). Spicy octopus tempura.

4. Albacore Sashimi

4,25 \$

1 mc. Thon blanc. / 1 Pc. White tuna.

18. Sake Tempura Sashimi

4,75 \$

1 mc. Saumon épicé au tempura. / 1 Pc. Spicy salmon tempura.

21. Sashimi tempura aux crevette / Shrimp Tempura Sashimi

4,25 \$

Cuit (1 mc). Crevettes épicées au tempura. Cuit. / Cooked (1 pc). Spicy shrimps tempura.

17. Rising Sun Sashimi

4,75 \$

1 mc. Caviar rouge et oeuf de caille. / 1 Pc. Red caviar and quail egg.

16. Tobiko Sashimi

3,75 \$

1 mc. Caviar rouge. / 1 Pc. Red caviar.

22. Sashimi tempura au pétoncle / Scallop Tempura Sashimi

4,75 \$

1 mc. Pétoncle épicé au tempura. / 1 Pc. Spicy scallop tempura.

Menu Restaurant Itamea

9. Tamago Sashimi

3,25 \$

Cuit (1 mc). Omelette. / Cooked (1 pc). Omelette.

15. Masago Sashimi

3,75 \$

1 mc. Oeuf de caplin. / 1 Pc. Yellow caviar.

3. Tai Sashimi

3,75 \$

1 mc. Tilapia. / 1 Pc. Tilapia.

20. Sashimi tempura au crabe / Crab Tempura Sashimi

4,75 \$

Cuit (1 mc). Crabe épicé au tempura. / Cooked (1 pc). Spicy crab tempura.

11. Kani-Kama Sashimi

3,25 \$

Cuit (1 mc). Bâtonnets de goberge. / Cooked (1 pc). Imitation crab stick.

Makis

30. Fire House Maki

11,95 \$

8 mcx de moyen rouleau. Thon, avocat, masago, échalotte, graines de sésame, tempura, sauce épicée, et mayo épicée. / 8 Pcs of medium roll. Tuna, avocado, masago, green onion, sesame seeds, tempura, spicy sauce, and spicy mayo.

33. Maki deux saumons / Two Salmon Maki

10,95 \$

8 mcx de moyen rouleau. Saumon, saumon fumé, avocat, échalotte, masago, et mayo épicée. / 8 Pcs of medium roll. Salmon, smoked salmon, avocado, green onion, masago, and spicy mayo.

27. Vancouver Maki

9,95 \$

8 mcx de moyen rouleau. Cuit. Saumon fumé, avocat, graines de sésame, et fromage à la crème. / 8 Pcs of medium roll. Cooked. Smoked salmon, avocado, sesame seeds, and cream cheese.

Menu Restaurant Itamea

26. Crab-Ebi Maki

10,50 \$

8 mcx de moyen rouleau. Cuit. Crabe, crevettes, tobiko, tempura, avocat, concombre, graines de sésame, radis japonais, et mayo épicée. / 8 Pcs of medium roll. Cooked. Crab, shrimp, tobiko, tempura, avocado, cucumber, sesame seeds, Japanese radish, and spicy mayo.

32. Nizakama Maki

10,95 \$

8 mcx de moyen rouleau. Cuit. Crevettes tempura, avocat, tobiko, graines de sésame, et mayo épicée. / 8 Pcs of medium roll. Cooked. Shrimp tempura, avocado, tobiko, sesame seeds, and spicy mayo.

34. Maki deluxe pétoncle / Deluxe Scallop Maki

11,95 \$

8 mcx de moyen rouleau. Cuit. Pétoncles frits, laitue, menthe, radis japonais, tempura, et mayo épicée. / 8 Pcs of medium roll. Cooked. Fried scallops, lettuce, mint, Japanese radish, tempura, and spicy mayo.

25. Ebi Maki

9,95 \$

8 mcx de moyen rouleau. Cuit. Crevettes, tobiko, tempura, avocat, concombre, graines de sésame, radis japonais, et mayo épicée. / 8 Pcs of medium roll. Cooked. Shrimp, tobiko, tempura, avocado, cucumber, sesame seeds, Japanese radish, and spicy mayo.

31. Catapilla Maki

11,50 \$

8 mcx de moyen rouleau. Cuit. Anguille grillée, graines de sésame, avocat, tobiko, et radis japonais. / 8 Pcs of medium roll. Cooked. Grilled eel, sesame seeds, avocado, tobiko, and Japanese radish.

28. California Traditionnel Maki

8,50 \$

8 mcx de moyen rouleau. Cuit. Bâtonnets de goberge, avocat, laitue, graines de sésame, et mayo japonaise. / 8 Pcs of medium roll. Cooked. Imitation crab sticks, avocado, lettuce, sesame seeds, and Japanese mayo.

29. Angel Maki

9,50 \$

8 mcx de moyen rouleau. Cuit. Saumon fumé, bâtonnets de goberge, masago, omelette, avocat, échalotte, graines de sésame, et mayo japonaise. / 8 Pcs of medium roll. Cooked. Smoked salmon, imitation crab sticks, masago, omelet, avocado, sesame seeds, and Japanese mayo.

Futomakis

50. Futomaki sake épicé / Spicy Sake Futomaki

10,95 \$

Saumon, tempura, concombre, sauce épicée, et mayo épicée. / Salmon tempura, cucumber, spicy sauce, and spicy mayo.

Menu Restaurant Itamea

47. Futomaki rouleau PFK / PFK Roll Futomaki

9,95 \$

Cuit. Poulet pané, tempura, radis japonais, bâtonnets de goberge, concombre, et sauce teriyaki. /
Cooked. Fried chicken, tempura Japanese radish, imitation crab sticks, cucumber, and teriyaki
sauce.

58. Futomaki montréal / Montreal Futomaki

9,95 \$

Saumon, crevettes, chair de crabe, tobiko, laitue, avocat, tempura, mayo épicée, et sauce épicée. /
Salmon, shrimp, crab meat, tobiko, lettuce, avocado, tempura, spicy mayo, and spicy sauce.

49. Futomaki maguro épicé / Spicy Maguro Futomaki

11,95 \$

Thon, tempura, avocat, sauce épicée, et mayo épicée. / Tuna, tempura, avocado, spicy sauce, and
spicy mayo.

40. Imperial Futomaki

9,95 \$

Cuit. Crevettes tempura, croustillant de tempura, avocat, concombre, et mayo épicée. / Cooked.
Shrimp tempura, crunchy tempura, avocado, cucumber, and spicy mayo.

43. Rainbow Futomaki

11,95 \$

Saumon épicé rouleau, concombre, tobiko, tilapia, et thon. / Spicy salmon roll, cucumber, tobiko,
tilapia, and tuna.

36. Futomaki végété-ananas / Veggie-Pineapple Futomaki

8,50 \$

Cuit. Concombre, avocat, carotte, laitue, tempura, radis japonais, graines de sésame, et mayo
japonaise. / Cooked. Cucumber, avocado, carrot, red pepper, tempura, lettuce, Japanese radish,
sesame seeds, and Japanese mayo.

51. Futomaki végété-yam / Veggie-Yam Futomaki

9,95 \$

Cuit. patates sucrées, radis japonais, laitue, avocat, et concombre sauce teriyaki. / Cooked. Sweet
potatoes, Japanese radish, lettuce, avocado, cucumber, and teriyaki sauce.

58A. Yakitori Futomaki

9,50 \$

Cuit. Poulet grillé, patates sucrées, fromage à la crème, oignons, frits, concombre, et laitue. /
Cooked. Grilled chicken, sweet potatoes, cream cheese, fried onions, cucumber, and lettuce.

53. Yam Futomaki

10,50 \$

Cuit. Crevettes tempura, patates sucrées panées, avocat, crevettes tempura, patates sucrées panées,
avocat, tempura, mayo, et épicé. / Cooked. Shrimps tempura, breaded sweet potatoes, avocado,
tempura, and spicy mayo.

Menu Restaurant Itamea

41. Dynamite Futomaki

9,50 \$

Poisson blanc, avocat, concombre, tempura, tobiko, graines de sésame, sauce épicée, et mayo épicée.
/ White fish, avocado, cucumber, tempura, tobiko, sesame seeds, spicy sauce, and spicy mayo.

38. Kamikaze Futomaki

11,50 \$

Cuit. Thon, masago, avocat, bâtonnets de goberge, tempura, concombre, et mayo épicée. / Cooked.
Tuna, masago, imitation crab sticks, tempura, avocado, cucumber, and spicy mayo.

35. California Futomaki

8,95 \$

Cuit. Bâtonnets de goberge, masago, omelette, concombre, avocat, et mayo japonaise. / Cooked.
Imitation crab sticks, masago, omelette, cucumber, avocado, and Japanese mayo.

48. Futomaki québécois dream / Quebec Dream Futomaki

9,95 \$

Cuit. Saumon fumé, fromage à la crème, tomate, tobiko, concombre, et avocat. / Cooked. Smoked
salmon, cream cheese, tomato, tobiko, cucumber, and avocado.

55. Golden Gate Futomaki

12,95 \$

Chair de crabe, crevettes tempura, thon, concombre, tobiko, avocat, et mayo épicée. / Crab meat,
shrimp tempura, tuna, cucumber, tobiko, avocado, and spicy mayo.

44. Una-kyu Futomaki

10,50 \$

Cuit. Anguille grillée, wakamé, bâtonnets de goberge, concombre, avocat, et sauce teriyaki. /
Cooked. Grilled eel, wakame, imitation crab sticks, cucumber, avocado, and teriyaki sauce.

45. Futomaki d'homard suprême (Rouleau) / Supreme Lobster Futomaki (Roll)

17,95 \$

Cuit. Homard, crevettes grillées, crabe, champignons sautés, tobiko, tempura, et avocat. / Cooked.
Lobster, grilled shrimp, sauteed mushrooms, tobiko, tempura, and avocado.

46. Spider Futomaki

11,50 \$

Cuit. Crabe à la carapace molle, tobiko, concombre, tempura, et mayo épicée. / Cooked. Softshell
crab, tobiko, cucumber, tempura, and spicy mayo.

37. Boston Futomaki

8,50 \$

Cuit. Crevettes, tobiko, bâtonnets de goberge, concombre, laitue, et mayo épicée. / Cooked. Shrimp,
tobiko, imitation crab sticks, cucumber, lettuce, and spicy mayo.

Menu Restaurant Itamea

39. Futomaki aux crevettes / Shrimp Futomaki

9,50 \$

Cuit. Crevettes, tobiko, bâtonnets de goberge, tempura, avocat, concombre, et mayo épicée. /
Cooked. Shrimp, tobiko, imitation crab sticks, tempura, avocado, cucumber, and spicy mayo.

57. Futomaki aux crevettes épicés / Spicy Shrimp Futomaki

9,50 \$

Cuit. Crevettes, bâtonnets de goberge, avocat, tobiko, tempura, laitue, échalotte, graines de
sésame, sauce épicée, et mayo épicée. / Cooked. Shrimp, imitation crab sticks, avocado, tobiko,
tempura, lettuce, green onion, sesame seeds, spicy sauce, and spicy mayo.

52. Futomaki hotate épicée / Spicy Hotate Futomaki

11,50 \$

Pétoncles, tempura, masago, échalotte, avocat, sauce épicée, et mayo épicée. / Scallops, tempura,
masago, green onion, avocado, spicy sauce, and spicy mayo.

42. New York Futomaki

9,95 \$

Thon, saumon, masago, omelette, avocat, concombre, et mayo épicée. / Tuna, salmon, masago, omelette,
avocado, cucumber, and spicy mayo.

56. Futomaki au crabe / Crab Futomaki

10,50 \$

Cuit. Chair de crabe, avocat, échalotte, tobiko, tempura, et mayo épicée. / Cooked. Crab meat,
avocado, green onion, tobiko, tempura, and spicy mayo.

54. Roc Futomaki

11,50 \$

Cuit. Pétoncles frits, radis japonais, masago, tempura, bâtonnets de goberge, avocat, concombre, et
mayo épicée. / Fried scallops, Japanese radish, masago, tempura, imitation crab sticks, avocado,
cucumber, and spicy mayo.

Spécialités / Specialties

61A. Feuille tartare / Tartar Leaf

12,95 \$

4 mcx. Tranches de patates sucrées tempura tartare de thon, mayo épicée, tobiko, laitue, et mangue.
/ 4 Pcs. Breaded sweet potato slices, tuna tartar, tobiko, spicy mayo, lettuce, and mango.

62. Dragon Eyes

12,95 \$

6 mcx. Frit. Saumon, poisson blanc, échalote, le tout légèrement pané, et sauce sésame. / 6 Pcs.
Fried. Salmon, white fish, green onion, all lightly deep fried, and sesame sauce.

Menu Restaurant Itamea

64. Volcano

11,95 \$

6 mcx. Frit. Saumon frais, saumon fumé, fromage à la crème, avocat, bâtonnets de goberge, et tobiko. / 6 Pcs. Fried. Fresh salmon, smoked salmon, cream cheese, avocado, imitation crab stick, and tobiko.

70A. Picasso

11,50 \$

5 mcx. Saumon frais, saumon fumé, crevettes tempura, tobiko, fromage à la crème, masago, et bâtonnets de goberge. / 5 Pcs. Fresh salmon, smoked salmon, shrimp tempura, cream cheese, tobiko, masago, and imitation crab sticks.

59. Mexicain / Mexican

14,50 \$

8 mcx. Frit. Crevettes tempura panées avec garniture de saumon, mayonnaise épicée, sauce sucrée, et bâtonnets de goberge. / 8 Pcs. Fried. Shrimp tempura roll, lightly deep fried served with spicy salmon, spicy mayonnaise, sweet sauce, and imitation crab stick.

70. Haru makis au poulet / Chicken Haru makis

7,95 \$

2 mcx. Frit. Rouleaux impériaux frits, servis avec sauce de poisson. / 2 Pcs. Fried. Imperial fried rolls served with fish sauce.

66. Pizza Sushi

11,95 \$

6 mcx. Frit. Galette de riz panée, saumon fumé, avocat, bâtonnets de goberge, masago, et mayo épicée. / 6 Pcs. Fried. Breaded rice flatbread, smoked salmon, avocado, imitation crab sticks, and spicy mayonnaise.

65. Végétarien frit / Fried Vegetarian

9,50 \$

5 mcx. Frit. Wakamé, radis japonais, concombre, laitue, graines de sésame, et carotte. / 5 Pcs. Fried. Wakame, Japanese radish, cucumber, lettuce, sesame seeds, and carrot.

67. Crevettes tempura / Shrimp Tempura

12,95 \$

10 mcx. Frit. 4 crevettes panées et légumes frits servis avec une sauce sucrée, et mayonnaise épicée. / 10 Pcs. Fried. 4 Shrimp tempura with fried vegetables served with spicy mayonnaise or sweet sauce.

60. Saumon tempura / Salmon Tempura

12,50 \$

8 mcx. Frit. Saumon et sauce mayonnaise épicée. / 8 Pcs. Fried. Salmon and spicy mayonnaise.

68. Special Itamea

11,50 \$

5 mcx. Crevettes, saumon ou thon, tempura, bâtonnets de goberge, laitue, concombre, et mayonnaise épicée. / 5 Pcs. Shrimp, salmon or tuna, tempura, imitation crab sticks, lettuce, cucumber, and spicy mayonnaise.

Menu Restaurant Itamea

66A. Deluxe Pizza

12,99 \$

6 mcx. Galette de riz panée, thon, chair de crabe, avocat, concombre tobiko, et mayo épicée. / 6 Pcs. Fried rice flat bread, tuna, crab meat, avocado, cucumber, tobiko, and spicy mayo.

69. Rouleau tropical / Tropical Roll

12,95 \$

8 mcx. Feuille de riz. Crevettes tempura, crevettes, ananas, tempura, avocat, mangue, tobiko, et mayonnaise épicée. / 8 Pcs. Rice leaf. Shrimp tempura, shrimp, pineapple, tempura, avocado, mango, tobiko, and spicy mayonnaise.

61. Explosion

11,50 \$

6 mcx. Frit. Thon, tilapia, fromage à la crème, bâtonnets de goberge, tobiko, et sauce ponzu aigre douce. / 6 Pcs. Fried. Tuna, tilapia, cream cheese, imitation crab stick, tobiko and a sweet, and sour ponzu sauce.

62A. Dragon Tail

11,50 \$

6 mcx. Frit. Crevettes, bâtonnets de goberge, omelette, masago, carotte, et mayonnaise épicée. / 6 Pcs. Fried. Shrimp, imitation crab sticks, omelette, masago, carrot, and spicy mayonnaise.

63. Tiger Eyes

10,50 \$

5 mcx. Cuit. Rouleau: saumon, poisson blanc, échalote, masago, le tout légèrement pané et enveloppé dans une feuille d'algue, et sauce sésame. / 5 Pcs. Cooked. Roll: salmon, white fish, green onion, masago, all lightly deep fried and wrapped in seaweed-paper, and sesame sauce.

Hosomakis

72. Hosomaki d'avocat / Avocado Hosomaki

5,95 \$

6 mcx. Petit rouleau. Avocat et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Small roll. Avocado and garnished with sesame seeds.

78. Hosomaki sake épicé / Spicy Sake Hosomaki

8,50 \$

6 mcx. Petit rouleau. Saumon, échalotte, sauce épicée, mayonnaise épicé, et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Small roll. Salmon, green onion, spicy sauce, spicy mayonnaise, and garnished with sesame seeds.

71. Kappa Hosomaki

5,75 \$

6 mcx. Petit rouleau. Concombre et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Small roll. Cucumber and garnished with sesame seeds.

Menu Restaurant Itamea

76. Sake Hosomaki

7,95 \$

6 mcx. Petit rouleau. Saumon et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Small roll. Salmon and garnished with sesame seeds.

71A. Oshinko Hosomaki

5,25 \$

6 mcx. Petit rouleau. Radis mariné et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Small roll. Pickled radish and garnished with sesame seeds.

73. Tamago Hosomaki

5,75 \$

6 mcx. Cuit. Petit rouleau. Omelette japonaise et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Cooked. Small roll. Japanese egg and garnished with sesame seeds.

72A. Yam Hosomaki

5,75 \$

6 mcx. Petit rouleau. Patate sucrée et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Small roll. Sweet potatoes and garnished with sesame seeds.

79. Hosomaki tekka épicé / Spicy Tekka Hosomaki

8,95 \$

6 mcx. Petit rouleau. Thon, échalotte, sauce épicée, mayonnaise épicée, et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Small roll. Tuna, green onion, spicy sauce, spicy mayonnaise, and garnished with sesame seeds.

75. Tofu Hosomaki

6,75 \$

6 mcx. Cuit. Petit rouleau. Tofu arachides et gingembre et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Cooked. Small roll. Peanut, ginger tofu, and garnished with sesame seeds.

77. Tekka Hosomaki

8,50 \$

6 mcx. Petit rouleau. Thon et garnis avec des graines de sésame.. / 6 Pcs. Small roll. Tuna and garnished with sesame seeds.

74. Kanikama Hosomaki

5,25 \$

6 mcx. Cuit. Petit rouleau. Bâtonnets de goberge et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Cooked. Small roll. Imitation crab stick and garnished with sesame seeds.

74A. Mini hosomaki au crabe / Mini Crab Hosomaki

6,25 \$

6 mcx. Cuit. Petit rouleau. Chair de crabe, échalotte, mayonnaise épicée, et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Cooked. Small roll. Crab meat, green onion, spicy sauce, spicy mayonnaise, and garnished with sesame seeds.

Tartare de maki / Maki Tartare

80. Maki de tartare épicé au saumon / Spicy Salmon Tartare Maki 10,95 \$

6 mcx. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée, et mayonnaise épicée. / 6 Pcs. Served with rice-paper, lettuce, green onion, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce, and spicy mayonnaise.

81. Maki de tartare épicé au thon / Spicy Tuna Tartare Maki 11,95 \$

6 mcx. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée, et mayonnaise épicée. / 6 Pcs. Served with rice-paper, lettuce, green onion, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce, and spicy mayonnaise.

83. Maki de tartare épicé au crabe / Spicy Crab Tartare Maki 10,95 \$

6 mcx. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée, et mayonnaise épicée. / 6 Pcs. Served with rice-paper, lettuce, green onion, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce, and spicy mayonnaise.

82. Maki de tartare épicé aux crevettes / Spicy Shrimp Tartare Maki 10,90 \$

6 mcx. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée, et mayonnaise épicée. / 6 Pcs. Served with rice-paper, lettuce, green onion, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce, and spicy mayonnaise.

83A. Maki de tartare épicé végétarien / Spicy Vegetarian Tartar Maki 9,50 \$

6 mcx. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée, et mayonnaise épicée. / 6 Pcs. Served with rice-paper, lettuce, green onion, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce, and spicy mayonnaise.

Maki de printemps / Spring Makis

87a. Maki de printemps au poulet / Chicken Spring Maki 9,95 \$

2 mcx. Feuille de riz, poulet, bâtonnets de goberge, riz, concombre, laitue, carotte, échalote, et graines de sésame. / 2 Pcs. Grilled chicken, rice-paper, imitation crab sticks, rice, cucumber, lettuce, carrot, green onion, and sesame seeds.

87. Maki de printemps végétarien / Vegetarian Spring Maki 8,50 \$

2 mcx. Feuille de riz, riz, omelette, laitue, carotte, avocat, poivron rouge, concombre, menthe, et graines de sésame. / 2 Pcs. Rice-paper, rice, omelette, lettuce, carrot, avocado, red pepper, cucumber, mint, and sesame seeds.

85. Maki de printemps au saumon / Salmon Spring Maki 9,95 \$

2 mcx. Feuille de riz, saumon, bâtonnets de goberge, riz, omelette, concombre, poivron rouge, et laitue. / 2 Pcs. Rice-paper, salmon, imitation crab sticks, omelette, rice, cucumber, red pepper, and lettuce.

Menu Restaurant Itamea

84. Maki de printemps aux crevettes / Shrimp Spring Maki

9,95 \$

2 mcx. Feuille de riz, crevettes, bâtonnets de goberge, riz, concombre, laitue, carotte, échalotte, et graines de sésame. / 2 Pcs. Rice-paper, imitation crab sticks, rice, cucumber, lettuce, carrot, green onion, and sesame seeds.

86. Maki de printemps au thon / Tuna Spring Maki

10,50 \$

2 mcx. Feuille de riz, thon, bâtonnets de goberge, riz, omelette, concombre, laitue, et menthe. / 2 Pcs. Rice-paper, tuna, imitation crab sticks, rice, omelette, cucumber, lettuce, and mint.

Makis feuille de riz / Rice Leaf Makis

100. Oh la la

13,95 \$

8 mcx de makis feuille de riz. Crevettes tempura, saumon frais, bâtonnets de goberge, masago, laitue, et sauce mayo japonaise. / 8 Pcs of makis rice paper. Shrimp tempura, fresh salmon, imitation crab sticks, masago, lettuce, and Japanese mayo.

102. Golden Eyes

13,50 \$

8 mcx de makis feuille de riz. Chair de crabe, crevettes tempura, concombre, tobiko, oignon frit, mayo épicée, filet de saumon à l'extérieur. / 8 Pcs of makis rice paper. Crab meat, shrimp tempura, cucumber, tobiko, fried onion, spicy mayo, sesame seeds, and salmon filet outside.

97. Océana

13,50 \$

8 mcx de makis feuille de riz. Crevettes tempura, pétoncles, mangue, tobiko, et sauce Itamea. / 8 Pcs of makis rice paper. Shrimp tempura, scallops, mango, tobiko, and Itamea sauce.

105. Philadelphia

12,50 \$

8 mcx de makis feuille de riz. Cuit. Crevettes tempura, saumon fumé, fromage à la crème, avocat, et concombre. / 8 Pcs of makis rice paper. Cooked. Shrimp tempura, smoked salmon, cream cheese, avocado, and cucumber.

106. Fuji Maki

13,50 \$

8 mcx de makis feuille de riz. Tartare de saumon, patate douce frite, chair de crabe, pomme, masago, et mayo épicée. / 8 Pcs of makis rice paper. Salmon tartar, sweet potato, crab meat, apple, masago, and spicy mayo.

104. Aloha

12,50 \$

8 mcx de makis feuille de riz. Cuit. Crevettes tempura, ananas, concombre, avocat tobiko, et mayo épicée. / 8 Pcs of makis rice paper. Cooked. Shrimp tempura, pineapples, cucumber, avocado, tobiko, and spicy mayo.

Menu Restaurant Itamea

101. Red Eyes

14,50 \$

8 mcx de makis feuille de riz. Chair de crabe, crevettes, tobiko, oignon frit, avocat, tempura, mayo épicée, et filet de thon à l'extérieur. / 8 Pcs of makis rice paper. Crab meat, shrimp, tobiko, fried onion, avocado, tempura, spicy mayo, and tuna filet outside.

107. Flocon

13,50 \$

8 mcx de makis feuille de riz. Cuit. Pétoncles frits, mangue, bâtonnets de goberge, concombre, oignon frit, mayo épicée, et sauce épicée. / 8 Pcs of makis rice paper. Cooked. Fried scallops, mango, imitation crab sticks, cucumber, fried onion, spicy mayo, and spicy sauce.

Spécialités du chef / Chef's Specials

110. Élisés

12,95 \$

8 mcx (feuille de soya). Chaire de crabe, tempura, tobiko, avocat, mangue, oignons frits, mayo épicée, et recouvert de thon. / 8 Pcs (soy leaf). Crab meat, tempura tobiko, avocado, mango, fried onions, spicy mayo, and covered with tuna.

114. Fraise délice / Delicious Strawberry

12,95 \$

8 mcx (feuille de soya). Extérieur: avocat et fraises. Intérieur: saumon and chair de crabe, tempura, oignons frits, avocat, tobiko, et mayo épicée. / 8 Pcs (soy leaf). Outside: avocado and strawberries. Inside: Salmon, crab meat, tempura, fried onions, avocado, tobiko, and spicy mayo.

113. Atlantique / Atlantic

12,95 \$

8 mcx (feuille de soya). Crevettes tempura, chair de crabe, tempura, avocat, mayo épicée, et recouvert avec saumon grillé. / 8 Pcs (soy leaf). Shrimp tempura crabe meat, tempura, avocado, spicy mayo, and covered with grilled salmon.

115. Bonbon

12,95 \$

8 mcx (feuille de soya). Pétoncles frits, chair de crabe, mangue, et tempura, tobiko, avocat, oignons frit, et mayo épicée. / 8 Pcs (soy leaf). Fried scallops, crab meat, mango, tempura, tobiko, avocado, fried onions, and spicy mayo.

111. Mango Tango

12,95 \$

8 mcx (feuille de soya). Crevettes tempura, pétoncles, mangue, tobiko, et mayo épicée. / 8 Pcs (soy leaf). Shrimp tempura, scallops, mango, tobiko, and spicy mayo.

Poke Bols

Poke saumon / Salmon Poke

20,50 \$

Cubed salmon in sauce with avocado, cucumber, edamame, seaweed salad, pickled vegetables, shredded vegetables, and nori.

Menu Restaurant Itamea

Poke poulet grillé / Grilled Chicken Poke

20,50 \$

Grilled chicken served in a Hawaiian-inspired bowl.

Poke crevettes et crabe / Shrimp and Crab Poke

20,50 \$

Shrimp and crab poke with mixed greens, noodles, cucumber, apple slices, and seaweed, finished with a light dressing.

Poke végété / Veggie Poke

17,95 \$

Tofu cubes with sauce, vegetable tempura, cucumber, seaweed salad, pickled ginger, and nori in a veggie poke bowl.

Poke thon / Tuna Poke

21,95 \$

Marinated tuna cubes with mixed greens, cucumber, seaweed, and sesame.

Poke poulet pané / Breaded Chicken Poke

19,95 \$

Breaded chicken served in a Hawaiian-inspired poke bowl.

Poke boeuf grillé / Grilled Beef Poke

20,50 \$

The special Poke bowls with Grilled beef, Lettuce, Cucumber, Avocado, Carrot, Red pepper, Japanese radish, Tempura, Sesame seeds and a delicious homemade sauce.

Salade / Salad

92. Salade wakamé / Wakame Salad

6,95 \$

Wakame seaweed salad with a delicate ocean flavour.

95. Salade de saumon grillé / Grilled Salmon Salad

13,95 \$

Fresh grilled salmon served on a bed of mixed greens.

Menu Restaurant Itamea

92A. Salade de poulpe / Octopus Salad

14,95 \$

Tender octopus mixed in a refreshing salad.

94. Salade de thon teriyaki / Teriyaki Tuna Salad

15,50 \$

Fresh tuna mixed with teriyaki sauce, served on a bed of greens.

96. Salade de thon et saumon / Tuna and Salmon Salad

14,95 \$

Fresh tuna and salmon mixed together in a delightful salad.

96B. Salade de crabe / Crab Salad

14,95 \$

Mélange de mangue, avocat, ananas, tomate, et jus de citron avec chair de crabe. / Mango mix, avocado, pineapple, tomato, and lemon juice with crabmeat.

96A. Salade de fruit de mer / Seafood Salad

12,95 \$

Salade du jour, saumon fumé, crevettes, et crabe des neiges. / Salad of the day, smoked salmon, shrimp, and snow crab.

Soupe entrée / Entree Soup

91E. Soupe wonton au porc / Pork Wonton Soup

6,50 \$

Delicate pork wontons served in a savory broth.

88. Soupe miso végété / Veggie Miso Soup

5,95 \$

Tofu, champignons enoki, carottes, algues de mer, coriandre, et pâte de miso. / Tofu, enoki mushrooms, carrots, seaweed, coriander, and miso paste.

Entrée tonkinoise au boeuf / Beef Tonkinese Entree

7,95 \$

Beef soup with Tonkinese flavors.

Menu Restaurant Itamea

91D. Soupe aigre-piquante mixte / Mixed Hot and Sour Soup

8,95 \$

Mixed hot and sour soup with a blend of flavours.

Entrée tonkinoise aux légumes / Vegetables Tonkinese Entree

6,95 \$

Tonkinese-style vegetables in a savory broth.

Entrée tonkinoise au poulet / Chicken Tonkinese Entree

6,95 \$

Tender chicken in a Tonkinese-inspired broth.

91A. Soupe aigre-piquante végété / Veggie Hot and Sour Soup

6,95 \$

Tofu, champignons noir, pousses de bambou, oeuf, vinaigre de vin, bouillon de poulet, coriandre, et piments. / Tofu, black mushrooms, bamboo shoots, egg, wine vinegar, chicken broth, coriander, and peppers.

91B. Soupe aigre-piquante crevettes / Shrimp Hot and Sour Soup

7,50 \$

Savoury shrimp soup with a tangy and spicy kick.

91. Soupe miso mixte / Mixed Miso Soup

7,95 \$

Miso végété, crevettes, chair de crabe, et pétoncle. / Veggie miso, shrimp, crabmeat, and scallop.

Entrée tonkinoise aux crevettes / Shrimp Tonkinese Entree

7,95 \$

Shrimp in a Tonkinese-inspired broth.

89. Soupe miso aux crevettes / Shrimp Miso Soup

6,50 \$

Miso végété et crevettes. / Veggie miso and shrimp.

90. Soupe miso de crabe / Crab Miso Soup

6,95 \$

Miso végété et chair de crabe. / Veggie miso and crabmeat.

Menu Restaurant Itamea

91C. Soupe aigre-piquante de crabe / Crab Hot and Sour Soup **7,95 \$**
Spicy and sour soup made with crab.

Soupes tonkinoises/ Tonkinese Soups & Wonton

Soupe tonkinoise au poulet grillé / Grilled Chicken Tonkinese Soup **16,50 \$**
Grilled chicken in a rich and savory Tonkinese broth.

Soupe tonkinoise aux légumes / Vegetable Tonkinese Soup **15,95 \$**
Hearty vegetable soup with a Tonkinese twist.

Soupe tonkinoise au boeuf saignant / Rare Beef Tonkinese Soup **16,50 \$**
Tender beef in a rich Tonkinese broth.

Soupe tonkinoise au boeuf bien cuit / Cooked Beef Tonkinese Soup **16,50 \$**
Hearty beef soup with a rich Tonkinese flavor.

Soupe tonkinoise au poulet viande blanche / White Meat Chicken Tonkinese Soup **15,95 \$**
Tender white meat chicken in a rich Tonkinese broth.

Soupe repas wonton / Meal-Sized Wonton Soup **12,50 \$**
Meal-sized bowl of wonton soup with tender dumplings in a savory broth.

Grillades / On the grill

Boeuf grillé / Grilled beef **18,50 \$**
Servi avec salade et du riz à la vapeur. Served with salad and steamed rice.

Menu Restaurant Itamea

Poulet grillé / Grilled Chicken

18,50 \$

Servi avec salade et du riz à la vapeur. Served with salad and steamed rice.

Poulet, boeuf et crevettes grillés / Grilled chicken, beef and shrimps

23,50 \$

Servi avec salade et du riz à la vapeur. Served with salad and steamed rice.

Crevettes Grillées / Grilled Shrimps

20,50 \$

Servi avec salade et du riz à la vapeur. Served with salad and steamed rice.

Saumon grillé sauce mayo épicée / Grilled salmon spicy mayo sauce

23,95 \$

Servi avec salade et du riz à la vapeur. Served with salad and steamed rice.

Thon grillé sauce teriyaki / grilled tuna teriyaki sauce

25,95 \$

Servi avec salade et du riz à la vapeur. Served with salad and steamed rice.

Fritures / Fried food

Poulet général tao avec riz vapeur / General Tao Chicken with Steamed Rice

20,55 \$

Crispy chicken in a sweet and spicy sauce, served with steamed rice.

Dumplings frits / Fried Dumplings

8,95 \$

Crispy fried dumplings, a delightful treat.

Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

18,50 \$

Seasoned fried rice tossed with diced chicken.

Menu Restaurant Itamea

67. Crevettes tempura / Shrimp Tempura

12,95 \$

10 mcx. Frit. 4 crevettes panées et légumes frits servis avec une sauce sucrée, et mayonnaise épicée. / 10 Pcs. Fried. 4 Shrimp tempura with fried vegetables served with spicy mayonnaise or sweet sauce.

Tofu général tao avec riz vapeur / General Tao Tofu with Steamed Rice

17,50 \$

Tofu in a savory General Tao sauce, served with steamed rice.

Tilapia général tao avec riz vapeur / General Tao Tilapia with Steamed Rice

19,95 \$

Tilapia in a sweet and spicy General Tao sauce, served with steamed rice.

Riz frit au crevette / Shrimp Fried Rice

19,95 \$

Stir-fried rice with shrimp and mixed vegetables, finished with parsley.

Légumes tempura / Vegetables Tempura

11,50 \$

Crispy fried vegetables in a light batter.

Rouleaux impériaux végétarien / Vegetarian Imperial Rolls

7,95 \$

2 mcx / 2 Pcs

Rouleau impérial au porc / Pork Imperial Roll

6,25 \$

Tender pork wrapped in a crispy roll.

Rouleaux impériaux au poulet / Chicken Imperial Rolls

7,95 \$

2 mcx / 2 Pcs

Menu Restaurant Itamea

Sautés / Sautees

Poulet et légumes/ Chicken and Vegetables

19,95 \$

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Pad thaï au boeuf / Beef Pad Thai

17,95 \$

Stir-fried beef with rice noodles and vegetables.

Boeuf et légumes / Beef and Vegetables

19,95 \$

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Pad thaï au poulet / Chicken Pad Thai

17,95 \$

Stir-fried rice noodles with chicken and vegetables.

Vermicelles Singapour / Singapore Vermicelli

15,95 \$

Stir-fried rice noodles with a blend of Singaporean flavours.

Pad thaï au crevette / Shrimp Pad Thai

20,95 \$

Stir-fried shrimp with rice noodles and vegetables.

Crevettes et légumes/Shrimps and Vegetables

21,95 \$

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Fruits de mer et légumes/ Seafood and Vegetables

24,95 \$

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Menu Restaurant Itamea

Teriyakis

Teriyaki au boeuf / Beef Teriyaki

20,50 \$

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Teriyaki au poulet / Chicken Teriyaki

20,50 \$

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Teriyaki aux légumes / Vegetables teriyaki

17,95 \$

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Teriyaki au saumon / Salmon Teriyaki

23,95 \$

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Teriyaki aux fruits de mer / Seafood Teriyaki

24,95 \$

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Nid d'oiseau / Bird's Nest

Nid d'oiseau au poulet / Chicken Bird's Nest

21,95 \$

Tender chicken in a crispy nest of noodles.

Nid d'oiseau au boeuf / Beef Bird's Nest

21,95 \$

Tender beef wrapped in a crispy pastry nest.

Nid d'oiseau aux légumes / Vegetables Bird's Nest

19,95 \$

Vegetables wrapped in a crispy nest.

Menu Restaurant Itamea

Nid d'oiseau aux fruits de mer / Seafood Bird's Nest

24,95 \$

Delicate seafood mix in a crispy bird's nest.

Nid d'oiseau aux crevettes / Shrimps Bird's Nest

22,95 \$

Shrimp-filled pastry nest, crispy on the outside and soft within.

Extras

Mayo épicée / Spicy Mayo

2,75 \$

Spicy and creamy condiment adding a kick to your dish.

Sauce sésame / Sesame Sauce

2,75 \$

Nutty and aromatic sauce made from sesame seeds.

Riz / Rice

3,50 \$

Steaming hot serving of rice.

Vermicelle / Vermicelli

3,95 \$

Thin, delicate rice noodles.

Sauce soya / Soya Sauce

0,50 \$

Savory Asian-inspired condiment adding depth to your dishes.

Sauce sucrée / Sweet Sauce

1,00 \$

Rich and indulgent sauce to elevate your dish.

Menu Restaurant Itamea

Légumes vapeur / Steamed Vegetables

4,50 \$

Steamed vegetables, a light extra to complement your meal.

Sauce poisson / Fish Sauce

1,00 \$

Traditional condiment made from fish and salt.

Wasabi

2,50 \$

Pungent Japanese horseradish paste.

Gingembre / Ginger

2,95 \$

Fresh ginger added to your dish for an extra burst of flavor.

Extra viande / Extra Meat

6,50 \$

S'il vous plait mentionner comme commentaire quelle viande vous voulez. / Please add as a comment which meat you want.

Promo

Yam Futomaki PROMO

14,50 \$

(Veuillez commander 2 pour que la promotion s'applique. / Please order 2 to apply the promotion.)

Cuit. Crevettes tempura, patates sucrées panées, avocat, crevettes tempura, patates sucrées panées, avocat, tempura, mayo, et épicé. / Cooked. Shrimps tempura, breaded sweet potatoes, avocado, tempura, and spicy mayo.
