



# Menu

## Sushivore

3217 Rue Beaubien E, Montreal, QC H1Y 1H6 | (514) 781-2688

### \*Nouveau / New\*

#### Thon et fromage

CA\$8.95

Thon et fromage. / Tuna and cheese.

---

#### Avocat et saumon

CA\$7.95

Avocat et saumon. / Avocado and salmon.

---

#### Unakyu

CA\$8.95

Anguille grillée et concombre. / Grilled eel and cucumber.

---

#### Cojo Cojo Mangue 320ml

CA\$4.50

Jus de mangue avec nata de coco.

---

#### Cojo Cojo Fraise / Strawberry 320ml

CA\$4.50

Boisson au jus de fraise avec nata de coco

---

#### Crevette et fromage

CA\$9.95

Uramaki roll with shrimp and cheese, featuring rice on the outside, served in six pieces.

---

#### Petit Québec

CA\$7.95

Saumon fumé et fromage. / Smoked salmon and cheese.

---

## Menu Sushivore

---

### Saumon et fromage

CA\$7.95

Saumon et fromage. / Salmon and cheese.

---

### CojoCojo Lychee 320ml

CA\$4.50

Jus de lychee avec nata de coco

---

## COMBOS choix du chef avec Boisson et rouleaux impériaux!

### C-11 morceaux

CA\$16.95

5 Futomakis, 6 Hosomakis 1 boisson, 2 rouleaux impériaux

---

### C-13 morceaux

CA\$19.95

5 Futomakis, 6 Hosomakis, 2 Nigiris 1 boisson, 2 rouleaux impériaux

---

### C-18 morceaux

CA\$24.95

10 Futomakis, 6 Hosomakis, 2 Nigiris 1 boisson, 2 rouleaux impériaux

---

### C-24 morceaux

CA\$30.95

10 Futomakis, 12 Hosomakis, 2 Nigiris 1 boisson, 2 rouleaux impériaux

---

### C-34 morceaux

CA\$45.95

20 Futomakis, 12 Hosomakis, 2 Nigiris 2 boissons, 4 rouleaux impériaux

---

## Entrée / Appetizer

### Ebi Tempura (5 mcx / 5 pcs)

CA\$11.95

Crevette panée et frite / Batter fried shrimp

---

## Menu Sushivore

---

### Yasai Tempura (6 mcx / 6 pcs)

CA\$7.95

Légumes Tempura / Batter fried vegetables (item à gauche de l'image / left side of the image)

---

### Salade Wakame / Wakame Salad

CA\$6.50

Wakame seaweed salad.

---

### Anneaux de calmar frits / Fried squid rings

CA\$9.95

5 mcx servis avec mayo épicé / 5 pcs served with spicy mayo

---

### Miso Végé (250 ml)

CA\$4.25

Savoury miso-based soup.

---

### Harumaki ( rouleaux impériaux / spring roll)

CA\$4.95

4 petits rouleaux végétariens (vient avec sauce Sunomono) / 4 small vegetables rolls (comes w/ Sunomono sauce).

---

### Miso Fruits de Mer / Seafood (250 ml)

CA\$5.50

Fruit de mer dans un bouillon riche de miso / Seafood in a rich miso broth.

---

### Miso Saumon / Salmon (250 ml)

CA\$4.75

Saumon dans un bouillon riche de miso / Salmon in a rich miso broth.

---

## Pizza sushi

### Pizza Sushi Classique

CA\$13.95

Galette de riz panée, mayo épicée, tobiko, saumon fumé, goberge, thon / Fried rice cake, spicy mayo, flying fish roe, smoked salmon, imitation crab, tuna

---

## Menu Sushivore

### Maki de Printemps / Spring Maki (avec galette de riz et sauce yaki / w

#### MP2. Crevette / Shrimp

CA\$9.95

Riz, laitue, mayonnaise, caviar poisson volant, mangue, concombre, crevette, goberge, tempura, sésame. / Rice, lettuce, mayonnaise, flying fish roe, mango, cucumber, shrimp, imitation crab, tempura, sesame.

#### MP4. Saumon / Salmon

CA\$9.95

Riz, sauce épicée, laitue, concombre, caviar, avocat, saumon, sésame, tempura. / Rice, spicy sauce, lettuce, cucumber, smelt roe, avocado, salmon, sesame, tempura.

#### MP1. Végétarien / Vegetarian

CA\$8.95

Riz, laitue, algues marinées, radis mariné, concombre, patate douce panée, tamago, sésame. / Rice, lettuce, marinated seaweed, marinated radish, cucumber, fried sweet potato, tamago, sesame.

#### MP3. Saumon Fumé / Smoked Salmon

CA\$10.95

Riz, saumon fumé, sauce épicée, caviar, tempura, mangue, ananas, concombre, goberge, avocat, sésame. / Rice, smoked salmon, spicy sauce, flying fish roe, tempura, mango, pineapple, cucumber, imitation crab, avocado, sesame.

#### MP5. Thon / Tuna

CA\$10.95

Riz, sauce épicée, laitue, concombre, caviar, avocat, thon, sésame, tempura. / Rice, spicy sauce, lettuce, cucumber, smelt roe, avocado, tuna, sesame, tempura.

### Assortiment de sushi / Assorted Sushi (chef's choice)

#### 18 morceaux / pieces

CA\$20.95

10 Futomakis, 6 Hosomakis & 2 Nigris

#### 24 morceaux / pieces

CA\$26.95

10 Futomakis, 12 Hosomakis & 2 Nigris

#### 42 morceaux / pieces

CA\$45.95

20 Futomakis, 18 Hosomakis & 4 Nigris

# Menu Sushivore

---

## 34 morceaux / pieces

20 Futomakis, 12 Hosomakis & 2 Nigris

CA\$36.95

---

## 13 morceaux / pieces

5 Futomakis, 6 Hosomakis & 2 Nigris

CA\$15.95

---

## 11 morceaux / pieces

5 Futomakis, 6 Hosomakis

CA\$12.95

---

## 54 morceaux / pieces

30 Futomakis, 18 Hosomakis & 6 Nigris

CA\$59.95

---

## 61 morceaux / pieces

35 Futomakis, 18 Hosomakis & 8 Nigris

CA\$77.95

---

## Nigiri ou Sashimi / Nigiri or Sashimi (2 mcx / 2 pcs)

### Syake

(Saumon / Salmon)

CA\$5.00

---

### Syake Tempura

(Saumon Épicé / Spicy Salmon)

CA\$6.50

---

### Hamachi

(Thon à Queue Jaune / Yellowtail)

CA\$6.50

---

# Menu Sushivore

---

## Inari

(Tofu frit et assaisonné / Seasoned deep fried bean curd)

CA\$4.00

---

## Yaki Syake

(Saumon Grillé / Grilled Salmon)

CA\$7.00

---

## Unagi

(Anguille Grillée / Grilled Eel)

CA\$6.00

---

## Yaki Hamachi

(Thon à Queue Jaune Grillé / Yellow-Tailed Tuna)

CA\$7.00

---

## Maguro

(Thon / Tuna)

CA\$6.50

---

## Hotategai

(Pétoncle / Scallop)

CA\$6.00

---

## Tobiko

(Caviar Poisson Volant / Flying Fish Roe)

CA\$6.00

---

## Ebi

(Crevette / Shrimp)

CA\$5.00

---

## Tai

(Tilapia / Tilapia)

CA\$4.50

---

# Menu Sushivore

---

## Hotate Tempura

(Pétoncle Épicée / Spicy Scallop)

CA\$7.00

---

## Massago

(Caviar Éperlant / Smelt Roe)

CA\$6.00

---

## Yaki Maguro

(Thon Grillé / Grilled Tuna)

CA\$7.00

---

## Maguro Tempura

(Thon Épicé / Spicy Tuna)

CA\$7.50

---

## Tamago

(Omelette Japonnaise / Japanesse Omelet)

CA\$4.00

---

## Kunsei Sake (Saumon Fumé / Smoked Salmon)

Saumin fumé / Smoked salmon nigiri

CA\$6.00

---

## Kanikama

(Bâtonnet de Goberge / Imitation Imitation Crab)

CA\$4.00

---

## Hosomaki (6 mcx / 6 pcs)

### Avocado Maki

(Avocat / Avocado)

CA\$5.00

---

# Menu Sushivore

---

## Syake Maki

(Saumon / Salmon)

CA\$5.50

---

## Kappa Maki

(Concombre / Cucumber)

CA\$4.50

---

## Saumon Tempura Frit

(Rouleau de Saumon Pané / Fried Salmon Roll)

CA\$6.95

---

## Thon Tempura Frit

(Rouleau de thon pané / Fried tuna roll)

CA\$7.95

---

## Tekka Maki

(Thon / Tuna)

CA\$6.50

---

## Oshinko Maki

(Radis Mariné / Marinated Radish)

CA\$4.50

---

## Kanikama Maki

(Goberge / Imitation Crab)

CA\$4.50

---

## Hamachi Maki

(Thon à Queue Jaune / Yellowtail)

CA\$6.50

---

## Menu Sushivore

---

### Urumaki (riz extérieur, 6mcx/rice outside, 6pcs)

#### Dynamita

CA\$6.95

Avocat, tempura, goberge, sauce épicée, et échalote. / Avocado, tempura, imitation crab, spicy sauce, and spring onion.

---

#### Yam maki

CA\$5.95

Patate sucrée panée / Fried sweet potato

---

#### Thon et fromage

CA\$8.95

Thon et fromage. / Tuna and cheese.

---

#### Avocat et saumon

CA\$7.95

Avocat et saumon. / Avocado and salmon.

---

#### Unakyu

CA\$8.95

Anguille grillée et concombre. / Grilled eel and cucumber.

---

#### Maki Mangue / Maki Mango

CA\$5.95

Mangue / Mango.

---

#### Petit Québec

CA\$7.95

Saumon fumé et fromage. / Smoked salmon and cheese.

---

#### Saumon et fromage

CA\$7.95

Saumon et fromage. / Salmon and cheese.

---

# Menu Sushivore

---

## Crevette et fromage

CA\$9.95

Uramaki roll with shrimp and cheese, featuring rice on the outside, served in six pieces.

---

## Rouleaux spéciaux / Special rolls

### Oasis (8mcx / 8 pcs)

CA\$16.95

Papier soya, sésame, crevettes panées, goberge, mangue, avocat, tobiko, mayo, saumon torché (servi avec sauce du chef, pas de sauce soya/gingembre/wasabi) / Soya paper, sesame, shrimp tempura, kanikama, mango, avocado, tobiko, mayo, torched salmon (served with chef's sauce, no soya sauce/ginger/wasabi)

---

### Futomaki (5 mcx / 5 pcs)

#### Oeil de Tigre

CA\$10.95

Saumon, échalote, carotte, caviar poisson volant, sauce du chef. / Salmon, spring onion, carrot, flying fish roe, chef's sauce.

---

#### Saumon Épicé

CA\$7.95

Saumon épicé, caviar, concombre, et tempura. / Spicy salmon, caviar, cucumber, and tempura.

---

#### Kamikaze

CA\$7.95

Caviar, saumon épicé, concombre, avocat, goberge, tempura. / Smelt roe, spicy salmon, cucumber, avocado, imitation crab, tempura.

---

#### California

CA\$6.95

Laitue, mayonnaise, caviar, concombre, tamago, avocat, goberge. / Lettuce, mayonnaise, smelt roe, cucumber, tamago, avocado, imitation crab.

---

#### New York

CA\$8.95

Laitue, sauce épicée, caviar, concombre, avocat, crevette frite, goberge. / Lettuce, spicy sauce, smelt roe, cucumber, avocado, shrimp tempura, imitation crab.

---

#### Pétoncle Épicé

CA\$8.95

Pétoncle épicé, échalote, concombre, caviar, tempura. / Spicy scallop, spring onion, cucumber, smelt roe, tempura.

---

# Menu Sushivore

---

## Thon Épicé

CA\$8.95

Thon épicé, échalote, caviar, concombre, tempura. / Spicy tuna, spring onion, smelt roe, cucumber, tempura.

---

## Picasso

CA\$9.95

Laitue, sauce épicée, concombre, tamago, goberge, avocat, tomate, thon, saumon, caviar, sauce du chef. / Lettuce, spicy sauce, cucumber, tamago, imitation crab, avocado, tomato, tuna, salmon, smelt roe, chef's sauce.

---

## Québécoise

CA\$8.95

Tomate, fromage, saumon fumé, goberge, mayonnaise, concombre, caviar. / Tomato, cheese, smoked salmon, imitation crab, mayonnaise, cucumber, smelt roe.

---

## Végétarien

CA\$7.95

Laitue, concombre, patate sucrée panée, radis mariné, avocat, tamago. / Lettuce, cucumber, fried sweet potato, marinated radish, avocado, tamago.

---

## PFK 2

CA\$8.95

Laitue, mayonnaise, concombre, caviar, poulet frit, sauce du chef. / Lettuce, mayonnaise, cucumber, smelt roe, fried chicken, chef's sauce.

---

## Rainbow

CA\$12.95

Extérieur (Saumon, thon rouge, tilapia, et saumon fumé), Intérieur (Goberge, échalote, concombre, tempura, et avocat). / Outside (Salmon, tuna, tilapia, smoked salmon), Inside (imitation crab, spring onion, cucumber, tempura, avocado).

---

## Thon à Queue Jaune Épicé

CA\$8.95

Thon à queue jaune épicé, échalote, concombre, caviar, tempura. / Spicy yellowtail, spring onion, cucumber, smelt roe, tempura.

---

## Geisha

CA\$10.95

Papier soya, sauce épicée, concombre, caviar poisson volant, avocat, goberge, crevette frite, fraise. / Soya paper, spicy sauce, cucumber, flying fish roe, avocado, imitation crab, shrimp tempura, strawberry.

---

## Boston

CA\$7.95

Mayonnaise, caviar, concombre, crevette, goberge. / Mayonnaise, smelt roe, cucumber, shrimp, imitation crab.

---

# Menu Sushivore

---

## Spider

CA\$10.95

Laitue, mayonnaise, caviar, concombre, avocat, crabe à carapace molle frite, goberge, sauce du chef. / Lettuce, mayonnaise, smelt roe, cucumber, avocado, fried soft-shell crab, imitation crab, chef's sauce.

---

## Exotica

CA\$7.95

Sauce épicée, concombre, ananas, avocat, goberge, caviar, échalote, tempura. / Spicy sauce, cucumber, pineapple, avocado, imitation crab, smelt roe, spring onion, tempura.

---

## Délice au Crabe

CA\$10.95

Laitue, sauce épicée, caviar poisson volant, concombre, radis mariné, avocat, algue mariné, chair de crabe, mangue, sauce du chef. / Lettuce, spicy sauce, flying fish roe, cucumber, marinated radish, avocado, marinated seaweed, crab meat, mango, chef's sauce.

---

## BBQ

CA\$9.95

Laitue, saumon et anguille grillée, concombre, mayonnaise, citron, tempura, sauce du chef. / Lettuce, grilled salmon and eel, cucumber, mayonnaise, lemon, tempura, chef's sauce.

---

## Lèche - Bec

CA\$12.95

Papier soya, oignon, sauce épicée, échalote, caviar poisson volant, calmar, rouget, sauce du chef. / Soya paper, onion, spicy sauce, spring onion, flying fish roe, squid, red snapper, chef's sauce.

---

## Délice végé

CA\$7.95

Laitue, mayo épicé, concombre, mangue, radis mariné, algues marinées, tempura, avocat, sauce du chef / Lettuce, spicy mayo, cucumber, mango, marinated radish, seaweed, tempura, avocado.

---

## Boissons & Collations / Drinks & Snacks

### Coca Cola

CA\$3.00

Zero non-offert / Not offering Zero.

---

### Orange Crush

CA\$3.00

Orange crush

---

# Menu Sushivore

---

## Raisin Crush

Raisin Crush

CA\$3.00

---

## Cream Soda Crush

Soda Cream Crush

CA\$3.00

---

## Rico Jus de Litchi

Rico Lychee juice 490 ml

CA\$4.50

---

## Rico Jus de Mangue

Rico Mango juice 490 ml

CA\$4.50

---

## Cojo Cojo Mangue 320ml

Jus de mangue avec nata de coco.

CA\$4.50

---

## Cojo Cojo Fraise / Strawberry 320ml

Boisson au jus de fraise avec nata de coco

CA\$4.50

---

## The Glacé / Iced Tea Fuze

CA\$3.00

---

## Soda au Gingembre / Ginger Ale

Ginger Ale

CA\$3.00

---

## Bouteille d'eau Naya 500ml

Eau / water

CA\$2.50

---

# Menu Sushivore

---

## 7 UP

Diet non-offert / Not offering Diet.

CA\$3.00

---

## Coca Cola Diet

Zero non-offert / Not offering Zero.

CA\$3.00

---

## Racinette Root Beer

Root beer

CA\$3.00

---

## CojoCojo Lychee 320ml

Jus de lychee avec nata de coco

CA\$4.50

---

## Extra

### Mayo épicée / spicy mayo

Spicy condiment made with mayonnaise.

CA\$1.50

---

### Extra sauce soya / soy sauce

Soya maison

CA\$1.25

---

### Extra gingembre mariné / marinated ginger

Marinated ginger with a hint of spice.

CA\$1.25

---

### Sauce Yaki

Sweet savory Japanese-inspired sauce.

CA\$1.50

---

## Menu Sushivore

---

### Sauce tempura

CA\$1.50

Light and sweet savory sauce for Ebi or Yasai tempura

---

### Extra wasabi

CA\$1.25

Wasabi

---

### Sauce teriyaki

CA\$1.50

Rich and savory Japanese-inspired sauce.

---

### Sauce Sunomono

CA\$1.50

Japanese-style vinegar-based sauce.

---