

Menu

Sushi Bae

4910 Wellington, Montreal, QC H4g 1x6 | (438) 387-3868

Hors d'Ouvres / Appetizers

Sushi Pizza (4 mcx / 4 Pcs)

13,45 \$

Succulentes tranches de saumon fumé et d'avocat sur une galette de riz frit. / Succulent slices of smoked salmon and avocado on a fried rice pancake.

Rouleaux Impériaux / Imperial Roll

7,95 \$

Végétarien /Vegetables

Ebi Tempura (4 mcx / 4 Pcs)

7,95 \$

Crevette black tiger enveloppées de panure de tempura. / Black tiger shrimp wrapped in tempura breadcrumbs.

Soupe miso végétarien / Vegetarian Miso Soup

4,75 \$

Umami-rich miso broth, served hot. Vegetarian.

Salade wakame / Wakame Salad

6,95 \$

Fresh seaweed salad with wakame.

Salade de saumon / Salmon Salad

12,95 \$

Salmon over mixed greens with avocado, cucumber, carrot, sesame, and tobiko, served with house dressing.

Bae Salade au saumon

12,95 \$

Salmon salad with julienned vegetables and seaweed, topped with avocado, sesame seeds, and roe.

Menu Sushi Bae

Wontons frits (6 mcx) / Fried Wontons (6 pcs)

7,95 \$

Crispy fried wontons served in a set of six.

Banane frite

5,95 \$

Crispy fried banana slices.

Calamari fried

11,95 \$

Golden-fried squid rings with a light, crispy coating and a tender centre.

Pizza Homard (4 mcx) / Lobster Pizza (4 pcs)

16,95 \$

4 mcx. Homard, galette de riz frit au tempura, saumon fumé, avocat, et avec fromage mozzarella. / 4 Pcs. Lobster, fried rice patty with tempura, smoked salmon, avocado, and with mozzarella cheese.

Gyoza (5 mcx / 5 Pcs)

8,95 \$

Ravioli japonais avec crevette. / Japanese ravioli with shrimp.

Pizza l'authentik (4 mcx / 4 pcs)

14,45 \$

4 mcx. Succulentes tranches de saumon fumé et d'avocat, crevette, concombre, ananas, et caviar sur une galette de riz frit. / 4 Pcs. Succulent slices of smoked salmon and avocado, shrimp, cucumber, pineapple, and caviar on a fried rice pancake.

Soupe miso aux fruits de mer / Seafood Miso Soup

6,95 \$

Savoury seafood broth infused with miso flavour.

Haru Maki (6 mcx / 6 Pcs)

7,95 \$

Rouleaux impériaux frits et crevette. / Fried imperial fried and shrimp.

Salade de fruits de mer / Seafood Salad

12,95 \$

Fresh mix of seafood in a light and refreshing salad.

Menu Sushi Bae

Ananas frite

5,95 \$

Fried pineapple pieces with a naturally sweet, crispy bite.

Salade verte / Green Salad

10,25 \$

Fresh mixed greens.

Salade de thon / Tuna Salad

13,45 \$

Chilled tuna salad, appetizer portion.

Poké Bol / Poke Bowl

Crispy Rice Poke Salmon

22,95 \$

Crispy rice, Salmon, avocado, cucumber, Japanese radis, caviar and chef sauce

Poke Saumon / Salmon

21,95 \$

Avocat, caviar, goberge, mangue, laitue, wakame, sauce du chef, et oshinko. / Avocado, caviar, pollock, mango, lettuce, wakame, chef's sauce, and oshinko.

Poke Poulet grillé / Roast Chicken

20,95 \$

Avocat, caviar, goberge, mangue, laitue, wakame, sauce du chef, et oshinko. / Avocado, caviar, pollock, mango, lettuce, wakame, chef's sauce, and oshinko.

PokeThon / Tuna

21,95 \$

Avocat, caviar, goberge, mangue, laitue, wakame, sauce du chef, et oshinko. / Avocado, caviar, pollock, mango, lettuce, wakame, chef's sauce, and oshinko.

Poke crevettes panée

20,95 \$

Poke bowl topped with crispy breaded shrimp.

Menu Sushi Bae

Poke Végétarien / Vegetarian

19,95 \$

Avocat, caviar, goberge, mangue, laitue, wakame, sauce du chef, et oshinko. / Avocado, caviar, pollock, mango, lettuce, wakame, chef's sauce, and oshinko.

Poke Fruits de mer / Sea food

20,95 \$

Avocat, caviar, goberge, mangue, laitue, wakame, sauce du chef, et oshinko. / Avocado, caviar, pollock, mango, lettuce, wakame, chef's sauce, and oshinko.

Sushi Bae Tower

Tower Saumon / Salmon

16,95 \$

Fresh salmon tower, a delicate and flavorful dish.

Tower Thon / Tuna

16,95 \$

Tuna molded into a compact sushi-style tower with a neat, layered presentation.

Tower hamachi

15,95 \$

Yellow tail tuna

Tower Albacore

15,95 \$

Fresh albacore tuna tower.

Tartare

Tarta Saumon / Salmon

15,45 \$

Fresh salmon, expertly prepared in a delicate tartare style.

Tarta Thon / Tuna

15,45 \$

Fresh tuna mixed with subtle flavours.

Menu Sushi Bae

Tarta Albacore

14,95 \$

Fresh albacore tuna, expertly prepared in a delicate tartare style.

Tarta hamachi

14,95 \$

Yellow tail tuna

Taco Sushi (2 mcx / 2 pcs)

Taco Saumon / Salmon

14,95 \$

Concombre, kami-Kama, Oshinko, Caviar. / Cucumber, Kami-Kama, Oshinko, Caviar

Taco Thon / Tuna

14,95 \$

Concombre, Kami-Kama, Oshinko, Cavia. / Cucumber, Kami-Kama, Oshinko, Caviar

Taco Albacore

14,95 \$

Concombre, kami-kama, oshinko, caviar. / Cucumber, kami-kama, oshinko, caviar

Taco hamachi

14,95 \$

Yellow tail tuna

Sushi Fries (Nouveau concept)

Fries Saumon / Salmon

15,45 \$

Salmon on crispy fries, a unique fusion twist.

Fries Thon / Tuna

15,95 \$

Tuna on crispy fries, a unique fusion twist.

Menu Sushi Bae

Fries Goberge

14,45 \$

Crispy fries infused with a Japanese twist.

Makis De Tartare Tempura (6 mcx / 6 pcs)

Maki tarta Thon / Tuna

12,75 \$

Rouleau avec feuilles de riz, avocat, caviar, tempura, laitue. / Roll with rice leaves, avocado, caviar, tempura, lettuce.

Maki tarta Saumon / Salmon

11,75 \$

Rouleau avec feuilles de riz, avocat, caviar, tempura, laitue. / Roll with rice leaves, avocado, caviar, tempura, lettuce.

Maki tarta Crabe / Crab

12,25 \$

Rouleau avec feuilles de riz, avocat, caviar, tempura, laitue. / Roll with rice leaves, avocado, caviar, tempura, lettuce.

Maki tarta Crevettes / Shrimp

11,75 \$

Rouleau avec feuilles de riz, avocat, caviar, tempura, laitue. / Roll with rice leaves, avocado, caviar, tempura, lettuce.

Makis De Printemps (2 mcx) / Spring Makis (2 pcx)

Printemps Saumon / Salmon

11,50 \$

2 mcx. Rouleaux avec feuilles de riz. Laitue, saumon, concombre, goberge, poivron rouge, et riz japonais. / 2 Pcs. Rolls with rice paper. Lettuce, salmon, cucumber, pollock, red pepper, and Japanese rice.

printemps Végétarien / Vegetarian

10,75 \$

2 mcx. Rouleaux avec feuilles de riz. Laitue, carotte, avocat, concombre, poivron rouge, épinard, et riz japonais. / 2 Pcs. Rolls with rice paper. Lettuce, carrot, avocado, cucumber, red pepper, spinach, and Japanese rice.

Printemps Crevettes / Shrimp

11,00 \$

2 mcx. Rouleaux avec feuilles de riz. Laitue, crevettes, goberge, carotte, et riz japonais. / 2 Pcs. Rolls with rice paper. Lettuce, shrimp, pollock, carrot, and Japanese rice.

Menu Sushi Bae

Printemps Thon / Tuna

11,75 \$

2 mcx. Rouleaux avec feuilles de riz. Laitue, thon, concombre, goberge, poivron rouge, riz japonais, et tamago. / 2 Pcs. Rolls with rice paper. Lettuce, tuna, cucumber, pollock, red pepper, Japanese rice, and tamago.

Printemps Poulet / Chicken

11,00 \$

2 mcx. Rouleaux avec feuilles de riz. Laitue, concombre, goberge, carotte, et riz japonais. / 2 Pcs. Rolls with rice paper. Lettuce, cucumber, pollock, carrot, and Japanese rice.

Assiettes Assorties (au choix du chef) / Assorted Plates (at the chef's)

28 mcx / 28 Pcs

34,95 \$

28 mcx (10 futomakis, 8 hosomakis, 6 nigiris, et 4 makis). / 28 Pcs (10 futomakis, 8 hosomakis, 6 nigiris, and 4 makis).

20 mcx / 20 Pcs

24,95 \$

20 mcx (8 futomakis, 8 hosomakis, et 4 nigiris). / 20 Pcs. (8 futomakis, 8 hosomakis, and 4 nigiris).

14 mcx / 14 Pcs

15,45 \$

14 mcx (6 futomakis, 6 hosomakis, et 2 nigiris). / 14 Pcs (6 futomakis, 6 hosomakis, and 2 nigiris).

54 mcx / 54 Pcs

70,95 \$

54 mcx (30 futomakis, 8 hosomakis, 12 nigiris, et 4 makis). / 54 Pcs (30 futomakis, 8 hosomakis, 12 nigiris, and 4 makis).

36 mcx / 36 Pcs

45,95 \$

36 mcx (16 futomakis, 8 hosomakis, 8 nigiris, et 4 makis). / 36 Pcs (16 futomakis, 8 hosomakis, 8 nigiris, and 4 makis).

76 mcx / 76 Pcs

90,95 \$

76 mcx (25 futomakis, 16 hosomakis, 11 nigiris, et 24 makis). / 76 Pcs (25 futomakis, 16 hosomakis, 11 nigiris, and 24 makis).

Menu Sushi Bae

44 mcx / 44 Pcs

55,95 \$

44 mcx. (22 futomakis, 8 hosomakis, 10 nigiris, et 4 makis). / 44 Pcs (22 futomakis, 8 hosomakis, 10 nigiris, and 4 makis).

12 mcx / 12 Pcs

14,45 \$

12 mcx (6 futomakis et 6 hosomakis). / 12 Pcs (6 futomakis and 6 hosomakis).

100 mcx / 100 Pcs

124,95 \$

100 mcx (50 futomakis, 8 hosomakis, 18 nigiris, et 24 makis). / 100 Pcs (50 futomakis, 8 hosomakis, 18 nigiris, and 24 makis).

88 mcx / 88 Pcs

109,95 \$

88 mcx (40 futomakis, 8 hosomakis, 16 nigiris, et 24 makis). / 88 Pcs (40 futomakis, 8 hosomakis, 16 nigiris, and 24 makis).

Plateaux Spéciaux (au choix du chef) / Special Trays (at the chef's ch

Pour 2 personnes (30 mcx) / For 2 Persons (30 pcs)

37,95 \$

30 mcx. 10 futomakis, 6 nigiris, 4 makis, 10 hosomakis, et 2 liqueurs ou 2 salades ou 2 soupes. / 30 Pcs. 10 futomakis, 6 nigiri, 4 makis, 10 hosomakis, and 2 drinks or 2 salads or 2 soups.

Pour 3 personnes (40 mcx) / For 3 Persons (40 pcs)

56,95 \$

40 mcx. 16 futomakis, 8 nigiris, 4 makis, 12 hosomakis, et 3 liqueurs ou 3 salades ou 3 soupes. / 40 Pcs. 16 Futomakis, 8 nigiri, 4 makis, 12 hosomakis, and 3 liqueurs or 3 salads or 3 soups.

Pour 4 personnes (60 mcx) / For 4 Persons (60 pcs)

84,95 \$

60 mcx. 30 futomakis, 10 nigiris, 8 makis, 12 hosomakis, 4 liqueurs ou 4 salades ou 4 soupes. / 60 Pcs. 30 futomakis, 10 nigiri, 8 makis, 12 hosomakis, 4 liqueurs or 4 salads or 4 soups.

Nigiris (2 mcx / 2 pcs)

Syake Nigiri

6,50 \$

2 mcx. / 2 Pcs.

Menu Sushi Bae

Maguro Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

6,75 \$

Ebi Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

6,00 \$

Hamachi nigiri

2 pcs. Yellowtail atop sushi rice.

6,75 \$

Unagi Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

6,25 \$

Tamago Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

5,50 \$

Albacore Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

6,50 \$

Masago Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

5,75 \$

Tai Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

6,00 \$

Ikura Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

7,95 \$

Menu Sushi Bae

Hotateigai Tempura Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

6,50 \$

Hotategai Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

6,25 \$

Crabe Tempura Nigiri / Crab Tempura Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

7,25 \$

Syake Tempura Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

6,75 \$

Kunsei Syake Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

6,50 \$

Kami-Kama Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

5,50 \$

Albacore Tempura Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

6,75 \$

Tobiko Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

6,00 \$

Maguro Tempura Nigiri

2 mcx. / 2 Pcs.

6,95 \$

Menu Sushi Bae

Crevette Tempura Nigiri / Shrimp Tempura Nigiri

6,50 \$

2 mcx. / 2 Pcs.

Hamachi tempura (2 mcx)

6,95 \$

Préparation

Kami-Kama Tempura Nigiri

6,00 \$

2 mcx. / 2 Pcs.

Sashimis (3 mcx / 3 pcx)

Syake Sashimi

6,50 \$

3 mcx. / 3 Pcs.

Maguro Sashimi

6,95 \$

3 mcx. / 3 Pcs.

Albacore Sashimi

6,50 \$

3 mcx. / 3 Pcs.

Unagi Sashimi

6,25 \$

3 mcx. / 3 Pcs.

Hotategai Sashimi

6,25 \$

Fresh scallop sashimi, expertly sliced and served raw.

Menu Sushi Bae

Kunsei Syake Sashimi

6,50 \$

3 mcx. / 3 Pcs.

Crevette Tempura Sashimi / Shrimp Tempura Sashimi

6,50 \$

Crisp tempura shrimp served as sashimi.

Tai Sashimi

6,00 \$

3 mcx. / 3 Pcs.

Tobiko Sashimi

6,00 \$

Fresh flying fish roe, served raw and bursting with flavor.

Masago Sashimi

5,75 \$

3 mcx. / 3 Pcs. Capelin roe (masago) sashimi with delicate pop and mild, briny flavor.

Crabe Tempura Sashimi / Crab Tempura Sashimi

7,00 \$

Tempura-battered and fried crab, presented sashimi-style. 3 mcx. / 3 Pcs.

Tamago Sashimi

5,50 \$

3 mcx. / 3 Pcs.

Albacore Tempura Sashimi

6,75 \$

3 mcx. / 3 Pcs. Albacore tuna sashimi with tempura.

Maguro Tempura Sashimi

7,25 \$

Tuna sashimi with tempura, thinly sliced and served raw. 3 mcx. / 3 Pcs.

Menu Sushi Bae

Ebi Sashimi

3 mcx. / 3 Pcs.

6,00 \$

Syake Tempura Sashimi

3 mcx. / 3 Pcs. Salmon sashimi with tempura bits.

6,75 \$

Hotateigai Tempura Sashimi

Scallop sashimi with a tempura crunch. 3 Pcs.

6,50 \$

Kami-Kama Sashimi

3mcx/3pcs

5,50 \$

Kami-Kama Tempura Sashimi

3 mcx. / 3 Pcs. Kami-kama, tempura-battered and fried, served sashimi-style.

6,00 \$

Hosomakis (6 petits mcx / 6 little pcs)

Avocat / Avocado

6 petites mcx. / 6 Small pcs.

6,75 \$

Hoso Saumon épicé / Spicy Salmon

6 petites mcx. / 6 Small pcs.

8,00 \$

Hoso Thon épicé / Spicy Tuna

6 petites mcx. / 6 Small pcs.

8,25 \$

Menu Sushi Bae

Hoso Pétoncles épicé / Spicy Scallop

7,75 \$

6 petites mcx. / 6 Small pcs.

Kappa

6,00 \$

6 petites mcx. / 6 Small pcs.

Hoso hamachi épicé /spicy

7,75 \$

Yellow tail tuna

Mangue / Mango

6,76 \$

6 petites mcx. / 6 Small pcs.

Oshinko

6,00 \$

6 petites mcx. / 6 Small pcs.

Tofu

6,00 \$

6 petites mcx. / 6 Small pcs.

Hoso Kami-Kama

6,25 \$

6 petites mcx. / 6 Small pcs.

Hoso Albacore (épicé / spicy)

7,75 \$

6 petites mcx. / 6 Small pcs.

Menu Sushi Bae

Makis (8 mcx moyens / 8 medium pcs)

Mini Kamikaze

11,25 \$

8 moyens mcx. Thon, sauce épicée, avocat, et tempura. / 8 Medium pcs. Tuna, spicy sauce, avocado, and tempura.

Phila

10,75 \$

8 moyens mcx. Saumon fumé, avocat, et fromage à la crème. / 8 Medium pcs. Smoked salmon, avocado, and cream cheese.

Deux saumons / Two Salmon

11,25 \$

8 moyens mcx. Saumon frais de l'atlantique, tobiko, avocat, salade, sauce du chef, et enveloppé de saumon fumé du pacifique. / 8 Medium pcs. Fresh salmon from the Atlantic, tobiko, avocado, salad, chef's sauce, and wrapped with smoked Pacific salmon.

Cape Cod

11,00 \$

8 moyens mcx. Crevette, tobiko, tempura, avocat, concombre, et sauce épicée. / 5 Medium pcs. Shrimp, tobiko, tempura, avocado, cucumber, and spicy sauce.

Una Kyu

11,00 \$

8 moyens mcx. Anguille grillée, concombre, tempura, et sauce teriyaki. / 8 Medium pcs. Grilled eel, cucumber, tempura, and teriyaki sauce.

Sunrise

10,75 \$

Saumon fumé, goberge, masago, tamago, avocat et mayo légère. / Smoked salmon, pollock, masago, tamago, avocado and light mayo.

California L.A

10,25 \$

8 moyens mcx. Goberge, avocat, laitue, et mayo légère. / 8 Medium pcs. Pollock, avocado, lettuce, and mild mayo.

Futomakis (5 gros mcx / 5 big pcs)

Futo Saumon épicé / Spicy Salmon

12,00 \$

5 grosse mcx. Saumon, sauce du chef, concombre, et tempura. / 5 Large pcs. Salmon, chef sauce, cucumber, and tempura.

Menu Sushi Bae

Dynamite

12,00 \$

Red snapper fris, avocat, caviar et sauce du chef

Rainbow

13,75 \$

5 grosse mcx. Extérieur avec thon, saumon fume, avocat. Intérieur avec kamikaze. / 5 Large pcs. Outside with tuna, smoked salmon, avocado. Inside with kamikaze.

Futo Crevette épicé / Spicy Shrimp

11,75 \$

5 mcx grosse. Crevettes, goberge, tempura, avocat, laitue, et sauce du chef. / 5 Pcs large Shrimp, pollock, tempura, avocado, lettuce, and chef's sauce.

Futo Kamikaze

12,75 \$

5 grosse mcx. Thon, goberge, concombre, avocat, tempura, et sauce de chef. / 5 Large pcs. Tuna, pollock, cucumber, avocado, tempura, and chef sauce.

Futo Spider des neiges / Snow Spider

13,00 \$

5 grosse mcx. Crabe des neiges, tempura, masago, avocat, et sauce. / 5 Large pcs. Snow crab, tempura, masago, avocado, and sauce.

Futo Hawaii

12,00 \$

5 grosse mcx. Crevettes, tempura, goberge, avocat, ananas, concombre, masago, et sauce épicée. / 5 Large pcs. Shrimp, tempura, pollock, avocado, pineapple, cucumber, masago, and spicy sauce.

Futo Végétarien / Vegetarian

11,00 \$

5 grosse mcx. Variété de légumes du marché japonais, tempura, et sauce du chef. / 5 Large pcs. Variety of Japanese market vegetables, tempura, and chef's sauce.

Anguille volante / Flying Eel

12,00 \$

5 grosse mcx. Anguille grillée, tobiko, wakame, tempura, et sauce teriyaki épicée. / 5 Large pcs. Grilled eel, tobiko, wakame, tempura, and spicy teriyaki sauce.

Futo California

11,25 \$

5 grosse mcx. Goberge, tamago, concombre, avocat, masago, et mayo légère. / 5 Large pcs. Pollock, tamago, cucumber, avocado, masago, and mild mayo.

Menu Sushi Bae

Futo New York

12,00 \$

5 grosse mcx. Tobiko, masago, saumon, tamago, sauce épicée, avocat, et laitue. / 5 Large pcs.
Tobiko, masago, salmon, tamago, spicy sauce, avocado, and lettuce.

Futo Boston

11,75 \$

5 grosse mcx. Crevettes, goberge, laitue, concombre, mayo légère, et masago. / 5 Large pcs.
Pollock, shrimp, lettuce, cucumber, light mayo, and masago.

Futo Exotique / Exotic

12,00 \$

5 grosse mcx. Saumon, goberge, masago, ananas, avocat, et mandarine. / 5 Large pcs. Salmon,
pollock, masago, pineapple, avocado, and mandarin.

Futo Mexicain / Mexican

11,75 \$

5 grosse mcx. Poisson, tempura, sauce épicée, concombre, et masago. / 5 Large pcs. Fish, tempura,
spicy sauce, cucumber, and masago.

Spécialités Maison / Homemade Specialities

Caterpillar (8 mcx / 8 pcx)

14,50 \$

Crevette tempura, concombre, sauce du chef, et extérieur avec avocat. / Tempura shrimp, cucumber,
chef's sauce, and outside with avocado.

Mer et terre (8 mcx) / Sea and Land (8 pcx)

14,95 \$

Intérieur avec saumon frais, avocat, tempura, et extérieur avec tranches de bouf flambé. / Inside
with fresh salmon, avocado, tempura, and outside with flamed beef slices.

Volcano (5 mcx / 5 pcs)

14,95 \$

5 mcx. Saumon fumé, goberge, tamago, fromage à la crème, caviar, et avocat. / 5 Pcs. Smoked salmon,
pollock, tamago, cream cheese, caviar, and avocado.

Sud-Ouest (8 mcx) / South-West (8 pcx)

14,95 \$

A l'intérieur: crevette tempura, avocat, caviar, sauce du chef A l'extérieur: anguilles torché

Menu Sushi Bae

Phoenix Eyes (6 mcx / 6 pcx)

13,95 \$

6 mcx. Crevettes géante black tiger au tempura, goberge japonais, sauce spéciale du chef, saumon frais de l'atlantique, masago, et roulé dans une feuille de riz. / 6 pcs. Black tiger tempura shrimp with tempura, Japanese pollock, chef's special sauce, fresh Atlantic salmon, masago, and rolled in a rice leaf.

OMAKASE (46 mcx)

98,00 \$

46 Pcs. Chef's choice assortment of nigiri and rolls, featuring tuna, salmon, shrimp, avocado, and ikura.

Saumon Katsu/Salmon Katsu

16,95 \$

Breaded and fried salmon cutlet served with a side.

Rouleau au Homard (5 mcx) / Lobster Roll (6 pcx)

16,95 \$

5 mcx. Homard du Québec, concombre, avocat, tempura, caviar, et sauce du chef. / 5 Pcs. Quebec lobster, cucumber, avocado, tempura, caviar, and chef's sauce.

Paradise (6 mcx / 6 pcx)

13,95 \$

6 mcx. Thon, saumon, tilapia, goberge, avocat, sauce du chef, et enroulé de feuille de riz. / 6 Pcs. Tuna, salmon, tilapia, pollock, avocado, chef's sauce, and wrapped with rice leaf.

Bento Chicken Katsu

23,95 \$

Crispy breaded chicken cutlet served with a side of Japanese-inspired flavours.

Fantasme (5 mcx) / Fantasy (5 pcs)

14,95 \$

5 mcx. Crevette tempura, saumon fumé, caviar, avocat, goberge, feuille de soya, et fromage à la crème. / 5 Pcs. Tempura shrimp, smoked salmon, caviar, avocado, pollock, soy leaf, and cream cheese.

Rouleau Sashimi (5 mcx) / Sashimi Roll (5 pcx)

14,95 \$

5 mcx. Saumon, thon rouge, tilapia, goberge, tamago japonais, caviar, et roulé dans un concombre. / 5 Pcs. Salmon, bluefin tuna, tilapia, pollock, Japanese tamago, caviar, and rolled in a cucumber.

Fuji (5 morceaux)

17,00 \$

Avocat, goberge, riz croustillant, tobiko, saumon saisi à la torche, sauce du chef.

Menu Sushi Bae

Takoyaki (5 mcx / 5 pcx)

11,95 \$

5 mcx. Boule de pieuvre. / 5 Pcs. Octopus ball.

Sushi Sandwich (4 mcx-pcs)

16,95 \$

Saumon frais, avocat, riz, fromage / fresh Salmon, avocado, rice, fromage

Dragon Eyes (5 mcx / 5 pcs)

14,95 \$

5 mcx. Saumon, carotte, échalote, tobiko, et servi avec une sauce spéciale. / 5 pcs. Salmon, carrot, shallot, tobiko, and served with a special sauce.

Butterfly (5mcx / 5 pcx)

14,95 \$

5 mcx. Intérieur avec crevettes au tempura, mangue, fraise, avocat, tobiko, sauce du chef. Extérieur avec saumon grillé et avocat. / 5 Pcs. Inside with tempura shrimp, mango, strawberry, avocado, tobiko, chef's sauce. Outside with grilled salmon and avocado.

Geisha (5mcx / 5 pcx)

14,95 \$

5 mcx. Crevette tempura, échalote frite, goberge, tobiko, feuille de soya, et enveloppé de thon. / 5 Pcs. Tempura shrimp, fried shallot, pollock, tobiko, soy leaf, and wrapped in tuna.

Chirashi Sashimi (bol / bowl)

13,95 \$

Bol. Saumon frais de l'atlantique, thon, crevettes, ebi, et omelette japonaise. / Bowl. Fresh Atlantic salmon, tuna, shrimp, ebi, and Japanese omelette.

Fruit et passion (8 mcx) / Fruit and Passion (8 pcx)

12,45 \$

8 mcx. Feuille de riz, fraise, mangue, et tempura servi avec une sauce au chocolat. / 8 Pcs. Rice leaf, strawberry, mango, and tempura served with a chocolate sauce.

Coq (5 mcx / 5 pcx)

13,95 \$

5 mcx. Poulet grillé, assorti de salade, concombre, et servi avec sauce du chef. / 5 Pcs. Grilled chicken, with salad, cucumber, and served with chef's sauce.

Tacos aux crevettes Tempura (2 mcx) / Taco Shrimp Tempura (2 pcx)

10,95 \$

2 mcx. / 2 Pcs.

Menu Sushi Bae

Furutsu (6 mcx / 6 pcx)

13,95 \$

6 mcx. Feuille de riz, mélange de fruits frais, crevette tempura, avocat, et salade. / 6 Pcs. Rice leaf, mix of fresh fruits, tempura shrimp, avocado, and salad.

Ajitaro (5 mcx / 5 pcx)

14,95 \$

5 mcx. Saumon, tilapia, albacore, asperge, caviar, goberge, et servi avec une sauce spéciale. / 5 Pcs. Salmon, tilapia, yellowfin, asparagus, caviar, pollock, and served with a special sauce.

GILSU ROLL

15,95 \$

Intérieur : crevette tempura croustillante, crab de neige épicé, avocat cremeux. Extérieur: thon rouge flambé.

Saumon Tataki

16,95 \$

Lightly seared salmon, thinly sliced tataki-style.

Extras

Sauce Mayo

2,00 \$

Rich and creamy condiment to enhance your dish.

Sauce wafu

2,00 \$

Japanese-inspired sauce

Sauce soya

1,50 \$

Savory Asian-inspired condiment to enhance your dish.

Ginger

2,00 \$

Fresh ginger added to your dish for extra flavor.

Menu Sushi Bae

Feuille de soya / Soy Paper

2,00 \$

Thin, edible sheets made from soybeans.

Feuille de riz / Rice Paper

1,50 \$

Thin, delicate sheets of rice paper.

Thon/Tuna

4,50 \$

Fresh tuna for added protein and flavour.

Saumon/Salmon

4,00 \$

Extra portion of salmon for sushi and rolls.

Breuvages / Beverages

ORANGINA

4,50 \$

San pellecrino

3,95 \$

Aloe Vera

4,95 \$

Jus

2,50 \$

Oasis Cranberry-apple

Menu Sushi Bae

Ramune lychee

5,95 \$

Fizzy Japanese soda infused with sweet lychee flavour.

Boissons gazeuse / Soft drink

2,50 \$

Boisson gazeuse, saveurs au choix. / Carbonated soft drink, assorted flavors.

Eau pétillante / Sparkling water

2,95 \$

Fresh and bubbly water to quench your thirst.

Bouteille d'eau / Bottle of water

1,75 \$
