

Menu

Restaurant Lanterne

165 Rue Saint-Charles Ouest, Longueuil, QC J4H 1C8 | (450) 332-3772

Entrées / Appetizers

Dumplings

10,00 \$

4 raviolis farcis au poulet et cuits à la vapeur, agrémentés de graines de sésame et d'oignons verts. Le tout servi avec une sauce soja et gingembre. / 4 steamed chicken raviolis, decorated with sesame seeds and green onions. Served with soy sauce and ginger.

Rouleau printanier / Spring Roll

9,00 \$

Salade fraîche, vermicelle et crevettes ou légumes, le tout enroulé dans une feuille de riz. Accompagné d'une sauce d'arachide. / Fresh salad, vermicelli and shrimp or vegetables, all wrapped in a rice leaf. Served with a peanut sauce.

Rouleaux impériaux / Imperial Rolls

9,00 \$

2 rouleaux frits composés d'un mélange de viande de porc haché maigre, oignons sucrés, carottes, nouilles et champignons chinois. Servi avec une sauce de poisson. / 2 fried rolls of a mixture of lean ground pork, sweet onions, carrots, noodles, and Chinese mushrooms. Served with a fish sauce.

Canard croustillant / Crispy Duck

11,00 \$

Émincé de canard croustillant accompagné de petites bouchées de salsa faites maison composées de tomates, basilic et jus de lime. / Crispy sliced duck with small bites of homemade salsa made with tomatoes, basil, and lime juice.

Végé tempura / Vegetarian Tempura

9,00 \$

Ensemble de légumes de saison frais, panés et frits. Le tout servi avec une sauce parfumée au gingembre et radis. / Fresh seasonal vegetables, breaded and fried. Served with a sauce flavored with ginger and radish.

Crevettes tempura (5)

15,00 \$

5 crevettes tempura servis avec une sauce soja au gingembre.

Dragon eye

15,00 \$

Rouleau frit. Saumon, poisson blanc, échalotes, carotte et tobiko. / Fried roll. Salmon, white fish, green onion, carrot, and tobiko.

Menu Restaurant Lanterne

Tartare de saumon / Salmon Tartare

16,00 \$

Mélange de saumon, asperge, coriandre, oignon et sauce à la moutarde. / Mix of salmon, asparagus, coriander, onion, and mustard sauce.

Pizza sushi végété

14,00 \$

Un mélange de tamago, avocat, concombre, mangue, échalote, sauce crémeuse.

Tartare d'hamachi

17,00 \$

Un mélange de thon à queue jaune, tobiko, coriandre, feuille de shiso, sauce du chef/ A mix of hamachi tuna, tobiko, coriander, shiso leave, chef's sauce.

Tartare de thon / Tuna Tartare

17,00 \$

Mélange de thon, tomate, coriandre, oignon, et sauce au piment fort. / Mix of tuna, tomato, coriander, onion, and hot pepper sauce.

Pizza sushi au saumon

18,00 \$

Un mélange de saumon frais, masago, échalote, avocat, mayo épicé sur une galette de riz frite.

Poulet popcorn

10,00 \$

Poulet croustillant, sauce mayo épicée

Pizza sushi au thon

19,00 \$

Un mélange d'avocat, concombre, mangue, oshinko, échalotes sur une galette de riz frit.

Assortiments de sashimis

38,00 \$

16 mcs de sashimis choix du chef

Tataki de saumon

21,00 \$

saumon grillé légèrement avec une sauce yuzu

Menu Restaurant Lanterne

Tataki de thon

23,00 \$

Thon grillé légèrement, sauce yuzu

Soupes / Soups

Soupes wonton au poulet et crevettes

8,00 \$

Tender chicken and shrimp-filled wontons in a savory broth.

Soupe tom yum goong / Tom Yum Goong Soup

8,00 \$

Soupe aux crevettes style thaï, parfumée à la citronnelle, feuilles de lime et piments forts. / Thai tangy shrimp soup flavored with lemongrass, lime leaves, and hot chili.

Soupe miso / Miso Soup

6,00 \$

Végétarien. / Vegetarian.

Soupe aux légumes / Vegetables Soup

5,00 \$

Hearty blend of vegetables in a warm, comforting broth.

Salades / Salads

Salade de mangue / Mango Salad

12,00 \$

Mangue, oignons garnies d'herbes aromatiques et arachides, sauce à la Lanterne.

Nigiri (2)

Nigiri sake

7,00 \$

Saumon. / Salmon.

Nigiri maguro

8,00 \$

Thon. / Tuna.

Menu Restaurant Lanterne

Nigiri hotate épicé / Spicy Hotate Nigiri

10,50 \$

Pétoncle épicé / Spicy Scallop.

Nigiri hamachi

9,00 \$

thon à queue jaune

Nigiri kanikama

5,00 \$

Goberge. / Pollock.

Nigiri ebi

6,00 \$

Crevette. / Shrimp.

Nigiri maguro épicé / Spicy Maguro Nigiri

9,50 \$

Thon épicé. / Spicy Tuna.

Nigiri tobiko

6,00 \$

Caviar de poisson volant. / Flying fish roe.

Nigiri tamago

5,00 \$

Omelette. / Omelet.

Nigiri unagi

7,00 \$

Anguille. / Eel.

Nigiri escolar

7,00 \$

Fresh escolar served on a bed of rice.

Menu Restaurant Lanterne

Nigiri hotate

Pétoncle. / Scallops.

9,00 \$

Nigiri masago

Caviar de capelan. / Capelin roe.

5,00 \$

Nigiri sake épicé / Spicy Sake Nigiri

Saumon épicé. / Spicy Salmon.

8,50 \$

Nigiri hamachi épicé

Yellowtail hamachi topped with spicy sauce.

10,50 \$

Nigiri Ikura

Caviar de saumon

9,00 \$

Sashimi (3)

Sashimi sake

Saumon. / Salmon.

7,00 \$

Sashimi sake épicé / Spicy Sake Sashimi

Saumon épicé. / Spicy Salmon.

8,50 \$

Sashimi unagi

Anguille. / Eel.

7,00 \$

Menu Restaurant Lanterne

Sashimi hamachi

9,00 \$

Thinly sliced yellowtail amberjack served raw.

Sashimi escolar

7,00 \$

Fresh escolar sliced into thin pieces, served raw.

Sashimi maguro

8,00 \$

Thon. / Tuna.

Sashimi tamago

5,00 \$

Omelette. / Omelet.

Sashimi ebi

6,00 \$

Crevette. / Shrimp.

Sashimi maguro épicé / Spicy Maguro Sashimi

9,50 \$

Thon épicé. / Spicy Tuna.

Sashimi hotate

9,00 \$

Pétoncle. / Scallops.

Sashimi kanikama

5,00 \$

Goberge. / Pollock.

Sashimi tobiko

6,00 \$

Caviar de poisson volant. / Flying fish roe.

Menu Restaurant Lanterne

Sashimi masago

5,00 \$

Caviar de capelan. / Capelin roe.

Sashimi hotate épicé / Spicy Hotate Sashimi

10,50 \$

Pétoncle épicé / Spicy Scallop.

Sashimi hamachi épicé

10,50 \$

Thinly sliced yellowtail hamachi, served raw.

Hosomaki (6)

Hosomaki avocat / Avocado Hosomaki

7,00 \$

Avocat. / Avocado.

Hosomaki kapa / Kapa Hosomaki

5,00 \$

Concombre. / Cucumber.

Hosomaki sake / Sake Hosomaki

7,50 \$

Saumon. / Salmon.

Hosomaki hamachi

9,50 \$

Thinly sliced yellowtail hamachi roll.

Hosomaki maguro / Maguro Hosomaki

8,50 \$

Thon et échalote. / Tuna and green onion.

Menu Restaurant Lanterne

Futomaki (5)

Futomaki kamikaze

9,50 \$

Thon, caviar de capelan, tempura, avocat, concombre et mayo épicée. / Tuna or salmon, capelin roe, tempura, avocado, cucumber, and spicy mayo.

Futomaki rainbow

12,00 \$

Saumon, caviar de poisson volant, tempura, mayo épicé, laitue et concombre. / Salmon, flying fish roe, tempura, spicy mayo, lettuce, and cucumber.

Futomaki dynamite

9,00 \$

Crevettes tempura, avocat, sauce teriyaki, concombre et caviar du poisson volant. / Shrimp tempura, avocado, teriyaki sauce, cucumber, and flying fish roe.

Futomaki lanterne

11,00 \$

Crevette tempura, échalote tempura, caviar de poisson volant, avocat et goberge, le tout enrobé d'escolar légèrement grillé. / Shrimps tempura, green onion tempura, flying fish roe, avocado, and pollock, covered in light grilled escolar.

Futomaki yam (végé)

7,50 \$

Patate sucrée frite, avocat et sauce teriyaki. / Fried sweet potato, avocado, and teriyaki sauce.

Futomaki Tokyo

10,00 \$

Caviar de capelan, omelette, thon, saumon, avocat, mayo épicée et concombre. / Capelin caviar, omelet, tuna, salmon, avocado, spicy mayo, and cucumber.

Au coq

8,00 \$

Poulet frit, tamago, ananas, concombre, laitue, teriyaki, sauce au sésame.

Futomaki Californie / California Futomaki

8,00 \$

Caviar de capelan, omelette, goberge, avocat, concombre et mayo. / Capelin roe, omelet, crab stick, avocado, cucumber, and mayo.

Menu Restaurant Lanterne

Futomaki Boston

8,00 \$

Caviar de poisson volant, crevettes, goberge, mayo, salade et concombre. / Flying fish roe, shrimps, pollock, mayo, salad, and cucumber.

Futomaki unakyu

9,00 \$

Caviar de poisson volant, goberge, salade d'algues, concombre, avocat, sauce teriyaki et anguille. / Flying fish roe, pollock, wakame, cucumber, avocado, teriyaki sauce, and eel.

Spécialités du chef / Chef's Specialities-Sushi

Diablo

25,00 \$

Saumon épicé, avocat, concombre, jalapeño tempura/ Saumon, oignons croustillants. Feuille de soja

Ying-Yang

25,00 \$

Saumon, thon mélangé avec oignons rouges, tempura, avocat/ Saumon et thon. Feuille de soja.

Exotica

25,00 \$

Avocat, gingembre, mangue, oignons croustillants/ Mélange du saumon, mayo et échalote grillé légèrement. Feuille de soja.

Mango Tango

25,00 \$

patate douce, mangue, thon épicé, avocat/ Thon. Feuille de riz

Zen

21,00 \$

Intérieur: patate douce, avocat, concombre/ Extérieur: légumes tempura, mayo épicée, feuille de riz

Sushis combinaison du chef

Solitaire

29,00 \$

5 futomaki, 6 hosomaki, 2 nigiri, 2 sashimi

Menu Restaurant Lanterne

Le double plaisir

78,00 \$

6 mcx de rouleau frit, 10 mcx futomaki, 6mcx hosomaki, 4 mcx nigiri, 4mcx sashimi.

Ménage à trois

117,00 \$

15mcx futomaki, 12 mcx hosomaki, 6mcx nigiri, 6mcx sashimi, 6 mcx de rouleau frit

Maki lover pour 1

27,00 \$

10 futomaki, 6 hosomaki

Maki lover pour 2

58,00 \$

15 futomaki, 12 hosomaki, 6 dragon eye

Maki lover pour 3

85,00 \$

20 futomaki, 18 hosomaki, 12 dragon eye

Fou-futomakis

65,00 \$

35 mcx variés de futomakis

Super fou-futomakis

99,00 \$

35 mcx variés de rouleaux de spécialité de feuille de soya

Soupes repas / Soup Meals

Soupe poulardine / Poulardine Soup

19,00 \$

Soupe tonkinoise au poulet grillé, légumes, bouillon et nouilles de riz. / Chicken Tonkinese soup with grilled chicken, vegetable, broth and rice noodles.

Menu Restaurant Lanterne

Tom yum goong Repas

23,00 \$

Soupe aux crevettes style Thai composée de vermicelles et légumes de saison frais, parfumée à la citronnelle, feuilles de lime et piments forts. / Thai tangy shrimp soup with vermicelli and fresh seasonal vegetables in the broth flavored with lemongrass, lime leaves and hot chili.

Wonton Repas

19,00 \$

Wonton farcie au poulet et crevettes, légumes de saison, nouilles aux oeufs.

Ramen Tonkotsu

19,00 \$

Nouilles ramen, porc chashu, oeuf, maïs, pousses de bambou, oignons verts, huile d'ail

Ramen miso

19,00 \$

Nouilles ramen, porc chashu, oeuf, maïs, pousses de bambou, oignons verts, huile d'ail

Ramen végétarien crémeux

19,00 \$

Nouilles ramen, tofu, shitake, pousses de bambou, légumes de saison, oignons verts

Plats / Main Dishes

Crevettes et calmars sautés au sel et poivre / Shrimps and squid sauteed with salt and pepper

21,00 \$

Crevettes et calmars sautés au sel et Poivre. / Shrimp and squid sauteed with salt and pepper.

Poulet Général Tao à la Lanterne

23,00 \$

Poulet blanc pané légèrement, légumes de saison sautés avec une sauce parfaitement aigre-douce.

Poulet au beurre d'arachides / Peanut Butter Chicken

24,00 \$

Poulet grillé, légumes de saison sautés avec une sauce d'arachide servi avec épinards croustillants. / Chicken sauteed with peanut sauce served with crispy spinach.

Menu Restaurant Lanterne

Pad thaï au tofu

19,00 \$

Nouilles de riz sautées style Thai avec fèves germées, tofu et oeufs. / Thai style pan fried rice noodle with bean sprout, tofu and egg.

Poulet grillé sauté aux légumes

23,00 \$

Grilled chicken sautéed with vegetables.

Poké bol au saumon

24,00 \$

un bol de riz de sushi, tempura garni avec salade, poivrons, edamame, mangue, radis mariné, saumon frais, sauce mayo épicée.

Tofu sauté aux légumes

19,00 \$

Tofu and vegetables sautéed together.

Fruits de mer sautés au curry de coco / Seafood Stir Fry with Coconut and Curry

25,00 \$

Crevettes, calmars, pétoncle, moule, légumes de saison sautés avec curry rouge et lait de coco.

Poisson au curry style thai / Thai Curry Fish

24,00 \$

Fillet de basa pané légèrement, sauce curry rouge et lait de coco parfumée de feuilles de basilic.

Poulet et crevettes sautées à l'ananas frais et noix de cajou

32,00 \$

Savoury chicken and shrimp sautéed with fresh pineapple and cashew nuts.

Poké bol au poulet

22,00 \$

un bol de riz de sushi, tempura garni avec salade, poivrons, edamame, mangue, radis mariné et poulet grillé, sauce mayo épicée.

Pad Thaï au poulet

23,00 \$

Nouilles de riz sautées style Thaï avec poulet, fèves germées et oeufs.

Menu Restaurant Lanterne

Pad Thai aux crevettes

27,00 \$

Nouilles de riz sautées style Thai avec crevettes, fèves germées et oeuf.

Poké bol végétarien

19,00 \$

Riz de sushi, tofu frit, edamame, carottes, concombre, mangue, oshinko, laitue, avocat

Grillades / Grills

Boeuf, poulet et crevettes grillées

34,00 \$

Servis avec un choix de riz ou vermicelles et salade. / Served with choice of rice or vermicelli and salad.

Poulet grillé

23,00 \$

Servis avec riz ou vermicelles ou salade. / Served with rice or vermicelli or salad.

Boeuf et crevettes grillées

29,00 \$

Servis avec un choix de riz ou vermicelles et salade. / Served with choice of rice or vermicelli and salad.

Poulet et crevettes grillées

27,00 \$

Servis avec un choix de riz ou vermicelles et salade. / Served of choice of rice or vermicelli and salad.

Crevettes grillées

27,00 \$

Servis avec un choix de riz ou vermicelles et salade. / Served of choice of rice or vermicelli and salad.

Boeuf grillé

27,00 \$

Servis avec un choix de riz ou vermicelles et salade. / Served of choice of rice or vermicelli and salad.

Menu Restaurant Lanterne

Steak de thon teriyaki / Tuna Steak Teriyaki

35,00 \$

Accompagnés de légumes frais de saison sur plat chaud pétillant, le tout servi avec riz ou vermicelles. / Paired accompanied seasonal vegetables on sizzling plate, served with rice or vermicelli.

Saumon grillé teriyaki / Grilled Teriyaki Salmon

32,00 \$

Accompagnés de légumes frais de saison sur plat chaud pétillant, le tout servi avec riz ou vermicelles. / Paired accompanied seasonal vegetables on sizzling plate, served with rice or vermicelli.

Table d'Hôte (inclus 1 soupe wonton, 2 rouleaux impériaux, banane frite)

Poulet général tao (table d'hôte) / General Tao Chicken

41,00 \$

Savoury chicken in a sweet and spicy sauce, served with wonton soup, imperial rolls, and fried banana.

Solitaire (table d'hôte)

45,00 \$

5 futomaki, 6 hosomaki, 2 nigiri, 2 sashimi

Boeuf, poulet et crevettes grillées (table d'hôte)

49,00 \$

Grilled beef, chicken, and shrimp served with wonton soup, imperial rolls, and fried banana.

Poulet grillé sauté aux légumes (table d'hôte)

41,00 \$

Grilled chicken sautéed with vegetables, served with wonton soup, imperial rolls, and fried banana.

Saumon teriyaki (table d'hôte)

41,00 \$

Salmon with teriyaki sauce, served with wonton soup, two imperial rolls, and fried banana.

Desserts

Tempura chocolat / Chocolate Tempura

10,00 \$

Crispy fried chocolate treat.

Menu Restaurant Lanterne

Banane frite / Fried Banana

8,00 \$

Sweet banana fritter, crispy on the outside and soft within.

Ananas frit / Fried Pineapple

8,00 \$

Sweet and crispy pineapple rings.

Crème glacée frite / Fried Ice Cream

10,00 \$

Rich, creamy ice cream wrapped in a crispy exterior.

Boissons / Beverages

Coca-Cola

3,50 \$

Canette. / Can.

Pepsi

3,50 \$

Canette. / Can.

Thé Glacé / Iced Tea

3,50 \$

Canette. / Can.

7-up

3,50 \$

Canette. / Can.

Boisson à l'Orange / Orange Crush

3,50 \$

Canette. / Can.

Menu Restaurant Lanterne

Soda Gingembre / Ginger Ale

3,50 \$

Ginger-flavoured soda for a refreshing twist.

Perrier

4,00 \$

Plateaux de sushis

Makis lover pour 2

53,00 \$

10 futomaki, 12 hosomaki, 6 dragon eye

Makis lover pour 1

27,00 \$

10 futomaki, 6 hosomaki

Makis lover pour 3

85,00 \$

15 futomaki, 18 hosomaki, 12 dragon eye
