

# Menu

## Kyoto

861 Decarie Blvd, Saint-Laurent, QC H4L | (514) 448-7874

### Salade / Salad



#### Edamame

Edamame bouilli en gousse et servi avec du sel de mer. / Boiled soybeans in pod served with sea salt.

8,95 \$



#### Irodoridori (Salade pour 2 / Salad for 2)

Salade deluxe servie avec une portion généreuse de laitue romaine, tomate, carotte, concombre, choux rouge, edamame, salade d'algues, crevette, bâtonnet de crabe, saumon de l'Atlantique, pétoncle de Hokkaido, tobiko (oeufs de poisson), tranche d'omelette japonaise maison et garnie de graines de sésame rôties et arrosée de notre vinaigrette maison. / Deluxe salad served with a generous portion of romaine lettuce, tomato, carrot, cucumber, red cabbage, edamame, seaweed salad, shrimp, crabsticks, Atlantic salmon, Hokkaido scallops, tobiko (fish roe), homemade sliced Japanese omelettes, topped with roasted sesame seeds and drizzled with our homemade vinaigrette dressing

32,40 \$



#### Salade Verte / Green Salad

Salade fraîche composée de laitue romaine, tomato, carotte, concombre, choux rouge, garnis de graines de sésame rôties et arrosée de notre vinaigrette maison. / Fresh salad made of romaine lettuce, tomato, carrot, cucumber, red cabbage, topped with roasted sesame seeds and drizzled with our homemade vinaigrette dressing.

8,10 \$



#### Salade au Saumon / Salmon Salad

Salade fraîche composée de laitue romaine et salade d'algue, garnis de saumon épicé, graines de sésame rôties, et arrosée de notre vinaigrette maison. / Fresh salad made of romaine lettuce and seaweed salad, topped with spicy salmon, roasted sesame seeds and drizzled with our homemade vinaigrette dressing.

16,20 \$



#### Salade d'Algues / Seaweed Salad

Salade d'algue fraîche arrosée de notre vinaigrette maison. / Fresh seaweed salad drizzled with homemade vinaigrette dressing.

8,95 \$



#### Salade de Calmar / Calamary Salad

Salade fraîche composée de laitue romaine et salade d'algue, garnis de calmar au mayo-épicé, graines de sésame rôties, et arrosée de notre vinaigrette maison. / Fresh salad made of romaine lettuce and seaweed salad, topped with spicy-mayo calamari, roasted sesame seeds and drizzled with our homemade vinaigrette dressing

16,20 \$

## Soupe / Soup



### Soupe Miso / Miso Soup

5,00 \$

Soupe japonaise maison de pâte aux fèves de soya servie avec algues wakame et échalotte. / Homemade Japanese soup made with soybean paste, served with wakame seaweed and green onions. \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité de refroidissement /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of the soup arriving cold\*\*

## Age Mono (Friture/Fried)



### Gyoza

10,00 \$

Raviolis frits japonais au porc (4 mcx). / Japanese fried pork dumplings (4 Pcs). \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*



### Korokke Végé / Vege Korokke

8,10 \$

Croquettes aux patates japonaise fourré de légumes servies avec une sauce japonaise savoureuse (2 mcx). / Japanese potato croquettes stuffed with vegetables and served with a sweet tangy japanese sauce (2 pcs). \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*



### Takoyaki

10,00 \$

Boulette de pâte fourrée de pieuvre frit enrobée de chapelure de panko, servies avec katsuobushi (bonito fumé), flocons d'algue séchée, et sauce takoyaki (4 mcx). / Panko fried octopus balls served with katsuobushi (smoked bonito), dried green laver and takoyaki sauce (4 Pcs). \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*



### Ebi Tempura

16,20 \$

Crevettes frites enrobées de chapelure tempura (4 Mcx). / Fried shrimps wrapped in tempura batter (4 Pcs). \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*



### Kyoto Tempura

13,45 \$

Bâtonnet de crabe tempura (8 Mcx). / Crab sticks tempura (8 Pcs). \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*



### Yasai Tempura

13,45 \$

Tempura aux patate sucrée (3), zucchini (3), et citrouille kabocha (2) (8 mcx). / Tempura : sweet potato (3), zucchini (3), and kabocha pumpkin (2) (8 Pcs). \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*

## Menu Kyoto



### Rouleau Impérial / Imperial Roll

8,10 \$

Rouleaux impériaux aux légumes (2 mcx). / Vegetable imperial rolls (2 Pcs). \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*



### Kara-age

18,85 \$

[NOUVELLE RECETTE AMÉLIORÉE 2020-12-27] Cuisse de poulet désossée, marinée dans notre sauce "tare" spécial durant la nuit est frit et servi avec notre aioli maison et une tranche de citron frais. (5 Mcx). / [IMPROVED RECIPE 2020-12-27] Boneless chicken thigh marinated overnight in our special "tare" sauce, fried and served with our homemade aioli and a fresh slice of lemon. (5 Pcs). \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*



### Gyoza Végan / Vegan Gyoza

10,00 \$

Raviolis maison frits au tofu, champignon, chou, oignon, carotte et échalotte (4 mcx). / Fried homemade dumplings made of tofu, mushroom, cabbage, onion, carrot, and green onion (4 Pcs). \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*

## Plat Donburi / Donburi Set



### Tempura aux Légumes Donburi / Donburi Vegetable Tempura

24,25 \$

Tempuras de (2) patates sucrées, (2) zucchinis, (2) citrouilles kabocha, servi avec notre sauce teriyaki maison, korokke végété (1 Mcx, croquette aux patates japonaise), soupe miso (attention: le miso contient du bouillon dashi), salade verte et riz. / Tempuras: (2) Sweet potatoes, (2) zucchinis, (2) kabocha pumpkins, served with homemade teriyaki sauce, vege korokke (1 Pcs, Japanese potato croquette), miso soup (warning: miso contains dashi broth), green salad and rice. \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*



### Ebi Tempura Donburi

26,95 \$

Crevettes tempura (4 Mcx) servi avec notre sauce teriyaki maison, korokke végété (1 Mcx, croquette aux patates japonaise), soupe miso, salade verte et riz. / Shrimps tempura (4 Pcs) with homemade teriyaki sauce, vege korokke (1 Pcs, Japanese potato croquette), miso soup, green salad and rice. \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*

## Plat Teriyaki / Teriyaki Set



### Poulet Teriyaki / Chicken Teriyaki

26,95 \$

Poulet grillé servi avec notre sauce teriyaki maison, korokke végété (1 Mcx, croquette aux patates japonaise), soupe miso, salade verte et riz. / Grilled chicken served with our homemade teriyaki sauce, vege korokke (1 Pcs, Japanese potato croquette), miso soup, green salad and rice.

## Menu Kyoto

### Bol Poké / Poké Bowl



#### Bol Kyoto / Kyoto Bowl

32,40 \$

Notre bol de style Poké est agrémenté de saumon épicé, tamago maison, tobiko (oeufs de poisson), salade d'algues, laitue romaine, tomates cerises, carotte râpée, avocat, échalotte, concombre, edamame sur riz sushi et servi avec une soupe miso. / Our Poké-style bowl is topped with spicy salmon, homemade tamago, tobiko (fish roe), seaweed salad, romaine lettuce, cherry tomatoes, avocado, green onion, cucumber, edamame on sushi rice and served with a miso soup.

### Maki Sushi Combo



#### M2 (Pour 2 / For 2)

74,25 \$

California, Boston, New York, Kamikaze, Avocat, et Saumon épicé (30 mcs). / California, Boston, New York, Kamikaze, Avocado, and Spicy salmon (30 Pcs).



#### M1 (Pour 1 / For 1)

37,75 \$

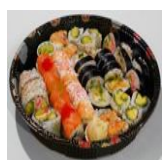
California, New York, & Kamikaze (15 Mcs). / California, New York, & Kamikaze (15 pcs).



#### Kyoto Special (Pour 2 / For 2)

124,20 \$

Notre sélection spéciale pour 2 contient Hokkaido, Kingsman, Geisha, Maiko, New York, Nigiri de Saumon et Sashimi de Saumon (34 Mcs). / Our premium selection for 2 contains Hokkaido, Kingsman, Maiko, Geisha, New York, Salmon Nigiri and Salmon Sashimi (34 Pcs).



#### M3 (Pour 3 / For 3)

110,65 \$

California, Boston, New York, Kamikaze, Avocat, Saumon épicé, Kingsman et Gatsby (42 Mcs). / California, Boston, New York, Kamikaze, Avocado, Spicy salmon, Kingsman and Gatsby (42 Pcs).



#### M4 (Pour 4 / For 4)

171,45 \$

California, Boston, New York, Kamikaze, Avocat, Saumon épicé, Kingsman, Gatsby, Maiko, Geisha et Kitsuné (63 Mcs). / California, Boston, New York, Kamikaze, Avocado, Spicy salmon, Kingsman, Gatsby, Maiko, Geisha and Kitsuné (63 Pcs).

### Nigiri Set



#### Saumon à la Mode / Salmon à la Mode

44,55 \$

Tranche de saumon premium de l'Atlantique torché au feu, garnis de tobiko (oeufs de poisson), bubu arare, aonori, et sauce unagi maison sur riz sushi (6 mcs). / Blow-torched slices of premium Atlantic salmon on top of sushi rice, topped with tobiko (fish roe), bubu arare, aonori and our homemade unagi sauce. (6 Pcs).

## Sashimi



### Saumon / Salmon Sashimi

16,20 \$

Tranche de saumon premium de l'Atlantique (3 Mcx). / Slices of premium Atlantic salmon (3 Pcs).



### Pétoncle Frais / Fresh Scallop Sashimi

16,20 \$

Pétoncle importé de Hokkaido cru, garni d'échalote et une tranche de citron frais. (2 Mcx). / Scallops imported from, garnished with green onion and a fresh slice of lemon. (2 Pcs).



### Ebi Sashimi

10,75 \$

Crevettes cuites (3 Mcx). / Cooked shrimps (3 Pcs).



### Pétoncle Épicée / Spicy Scallop Sashimi

16,20 \$

Pétoncle importé de Hokkaido cru, tobiko (oeufs de poisson), échalote, servis avec notre sauce mayo épicé maison (2 Mcx). / Scallops imported from Hokkaido, tobiko (fish roe), green onion, served with our homemade spicy mayo (2 Pcs).



### Unagi Sashimi

16,20 \$

Tranche d'anguille BBQ grillé style japonais (3 Mcx). / Slices of Japanese style BBQ grilled eel (3 Pcs).



### Ama Ebi Sashimi

13,45 \$

6 mcx. Crevettes douces crues (crevettes tachetées) / 6 pcs. raw sweet shrimp (spot prawn).



### Saba Sashimi

13,45 \$

3 mcx. Ceviche de maquereau importé du Japon, garni d'échalotes et de gingembre râpé. / 3 pcs. Mackerel ceviche imported from Japan, topped with green onions and grated ginger.



### Tako Sashimi

16,20 \$

3 mcx. Pieuvres importé du Japon cuites / 3 pcs. Cooked octopus imported from Japan.

## Menu Kyoto



### Thon / Tuna Maguro Sashimi

22,95 \$

3 mcx. Tranches de thon albacore rouge. / 3 pcs. Slices of Yellowfin tuna.

## Nigiri Sushi



### Saumon / Salmon nigiri

13,50 \$

Tranche de saumon premium de l'Atlantique sur riz sushi (2 Mcx). / Slices of premium Atlantic salmon on top of sushi rice (2 Pcs).



### Pétoncle Épicée / Spicy Scallop nigiri

16,20 \$

Pétoncle importé de Hokkaido cru, tobiko (oeufs de poisson), échalote, servis avec notre sauce mayo épicé maison sur du riz sushi (2 Mcx). / Scallops imported from Hokkaido, tobiko (fish roe), green onion, served with our homemade spicy mayo on top of sushi rice (2 Pcs).



### Unagi nigiri

16,20 \$

Tranche d'anguille BBQ grillé style japonais épaisse sur du riz sushi (2 Mcx). / Thick slice of Japanese style BBQ grilled eel on top of sushi rice (2 Pcs).



### Ebi nigiri

10,75 \$

Tranches de crevette cuit sur du riz sushi (2 Mcx). / Cooked shrimp slices on top of sushi rice (2 Pcs).



### Tamago nigiri

8,10 \$

Tranche d'omelette japonaise maison sur riz sushi (2 Mcx). / Homemade sliced japanese omelette on top of sushi rice (2 Pcs).



### Ika nigiri

13,45 \$

Tranches de calamar cru (2 Mcx). / Slices of raw squid (2 Pcs).



### Pétoncle Frais / Fresh Scallop nigiri

16,20 \$

Pétoncle importé de Hokkaido cru sur riz sushi, garni d'échalote et une tranche de citron frais. (2 Mcx). \*\*Le nori pourrait être moins croustillant à cause du pétoncle\*\*/ Scallops imported from Hokkaido on top of sushi rice, garnished with green onion and a fresh slice of lemon. (2 Pcs). \*\*The nori could be less crispy due to the scallop.\*\*

## Menu Kyoto



### Ama Ebi Nigiri

13,45 \$

2 mcx. Crevettes douces crues (crevettes tachetées) sur du riz sushi. / 2 pcs. Raw sweet shrimps (spot prawn) on top of sushi rice.



### Saba Nigiri

13,45 \$

2 mcx. Ceviche de maquereau importé du Japon avec échalotes et gingembre râpé sur riz à sushi. / 2 pcs. Mackerel ceviche imported from Japan with green onions and grated ginger on top of sushi rice



### Tako Nigiri

16,20 \$

2 mcx. Tranches de pieuvre importé du Japon cuites sur du riz à sushi. / 2 pcs. Cooked octopus imported from Japan slices on top of sushi rice.



### Thon / Tuna Maguro Sashimi

18,85 \$

2 mcx. Tranches de thon albacore rouge sur riz sushi. / 2 pcs. Slices of Yellowfin tuna on top of sushi rice.

## Hoso Maki



### Avocat / Avocado

12,15 \$

Avocat (6 Mcx) / Avocado (6 Pcs) \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité de changement de couleur (oxidation) / \*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of color change (oxidization)\*\*



### Kappa

8,10 \$

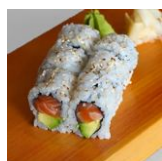
Concombre (6 Mcx). / Cucumber (6 Pcs).



### Oshinko

8,10 \$

Radis mariné (6 Mcx). / Marinated radish (6 Pcs).



### S&A Maki

16,20 \$

Saumon de l'Atlantique et avocat (6 Mcx). / Atlantic salmon and avocado (6 Pcs).

## Menu Kyoto



### Saumon / Salmon Hosomaki

13,45 \$

Saumon de l'Atlantique (6 Mcx). / Atlantic salmon (6 Pcs).



### Kanpyo

9,45 \$

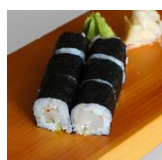
Courge séchée (6 Mcx). / Dried gourd (6 Pcs).



### Saba Hosomaki

13,45 \$

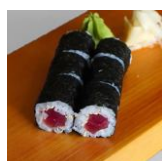
6 mcx. Ceviche de maquereau importé du Japon dans du riz à sushi et nori. / 6 pcs. Mackerel ceviche imported from Japan inside sushi rice and nori.



### Pétoncle / Scallop Hosomaki

16,20 \$

6 mcx. Pétoncle importé de Hokkaido cru enrobé de riz sushi et nori. / 6 pcs. Scallops imported from Hokkaido inside sushi rice and nori.



### Thon / Tuna Maguro Hosomaki

18,85 \$

6 mcx. Tranches de thon albacore rouge enrobé de riz sushi et nori. / 6 pcs. Yellowfin tuna inside sushi rice and nori.

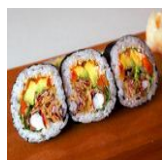
## Maki de Spécialité / Specialty Maki



### Saumon Épicé / Spicy Salmon

16,15 \$

Tartare de saumon de l'Atlantique, tobiko (oeufs de poisson), échalote, servis avec notre sauce mayo épicé maison sur du riz sushi (4 Mcx). / Atlantic salmon tartare, tobiko (fish roe), green onion, served with our homemade spicy mayo on top of sushi rice. (4 Pcs).



### Spider

16,15 \$

Tempura de crabe à carapace molle, tobiko (oeufs de poisson, laitue, concombre et avocat (5 Mcx). / Softshell crab tempura, tobiko (fish roe), lettuce, cucumber and avocado (5 Pcs).



### Geisha

24,25 \$

Maki au saumon épicé garnis d'anguille grillé sur sauce teriyaki maison (6 Mcx). / Spicy salmon maki topped with grilled eel served with our homemade teriyaki sauce (6 Pcs).

## Menu Kyoto



### Gatsby

Goberge, tobiko (oeufs de poisson), saumon épicé et crevette (6 Mcx). / Crabstick, tobiko (fish roe), spicy salmon and shrimp (6 Pcs).

18,85 \$



### La Floraison

Fukujinzuke (radis mariné rouge), inari (tofu frit mariné), concombre, avocat, et saumon épicé (5 Mcx). / Fukujinzuke (red pickled radish), inari (marinated fried tofu), cucumber, avocado, and spicy salmon (5 Pcs).

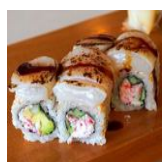
16,15 \$



### La Douce

Maki au patate douce tempura, crevette tempura, avocat garnis de saumon épicé torché au feu (5 Mcx). / Sweet potato tempura, shrimp tempura, avocado maki topped with blow torched spicy salmon (5 Pcs).

24,25 \$



### Mobydick

Maki avec goberge, tobiko (oeufs de poisson), concombre, avocat, et garni de pétoncles de Hokkaido torché au feu (4 Mcx). / Maki with crabstick, tobiko (fish roe), cucumber, avocado and topped with blowtorched scallops from Hokkaido (4 Pcs).

20,25 \$



### Californie

Goberge, tobiko (oeufs de poisson), omelette maison, concombre et avocat (5 Mcx). / Crabstick, tobiko (fish roe), homemade omelette, cucumber and avocado (5 Pcs).

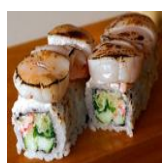
13,45 \$



### Kamikaze Saumon / Salmon

Saumon épicé, chapelure de tempura et avocat (5 Mcx). / Spicy salmon, tempura flakes and avocado (5 Pcs).

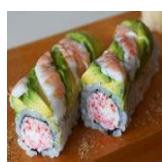
16,15 \$



### Hokkaido

Maki au goberge, tobiko (oeufs de poisson), chapelure de tempura, salad d'algue, concombre, saumon de l'Atlantique garnis de pétoncle torché au feu de Hokkaido (6 Mcx). / Maki with crabstick, tobiko (fish roe), tempura flakes, seaweed salad, cucumber, Atlantic salmon topped with blowtorched scallops from Hokkaido (6 Pcs).

24,25 \$



### Maiko

Maki au goberge, tobiko (oeufs de poisson), chapelure de tempura, crevette, garni d'avocat et katsuobushi (bonito fumée) (6 Mcx). / Maki with crabstick, tobiko (fish roe), tempura flakes, shrimp, topped with avocado and katsuobushi (smoked bonito) (6 Pcs).

16,15 \$



### Flocon

Maki au saumon, goberge, et concombre, garnis de bubu arare et wasabi-mayo maison. (6 Mcx). / Maki with salmon, crabstick, and cucumber topped with bubu arare and our homemade wasabi-mayo. (6 Pcs).

18,85 \$

## Menu Kyoto



### Kingsman

18,85 \$

Maki au goberge, tobiko (oeufs de poisson), concombre, avocat et garnis de saumon de l'Atlantique (6 Mcx). / Maki with crabstick, tobiko (fish roe), cucumber, avocado and topped with Atlantic salmon (6 Pcs).



### Kyoto

16,15 \$

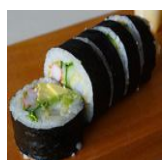
Saumon Fumé, fromage à la crème, goberge, tobiko (oeufs de poisson), laitue et concombre (5 mcx). / Smoked salmon, cream cheese, crabstick, tobiko (fish roe), lettuce and cucumber (5 pcs).



### Minato

22,95 \$

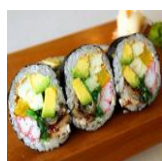
Maki au avocat, garnis de saumon de l'Atlantique, pétoncle de Hokkaido, crevette, graines de sésame rôties, et tranches de citron frais. (6 Mcx) / Avocado maki, topped with Atlantic salmon, scallops from Hokkaido, shrimp, roasted sesame seeds, and fresh slices of lemon. (6 Pcs)



### New York

13,45 \$

Goberge, concombre, avocat, crevette tempura et laitue (5 Mcx). / Crabstick, cucumber, avocado, shrimp tempura and lettuce (5 Pcs).



### Futo

16,15 \$

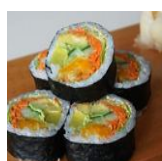
Anguille grillé, omelette maison, goberge, et radis mariné (5 mcx). / Grilled eel, homemade omelette, crabstick, and marinated radish (5 pcs).



### Boston

13,45 \$

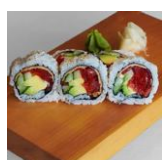
Goberge, tobiko (oeufs de poisson), chapelure de tempura, concombre et crevette (5 Mcx). / Crabstick, tobiko (fish roe), tempura flakes, cucumber and shrimp (5 Pcs).



### Végé / Vege

13,45 \$

Citrouille tempura, avocat, carotte, concombre, radis mariné et laitue (5 mcx). / Fried pumpkin, carrot, cucumber, marinated radish and lettuce (5 Pcs).



### La Floraison Vege

13,45 \$

Fukujinzuke (radis mariné rouge), inari (tofu frit mariné), concombre, et avocat. (5 Mcx) / Fukujinzuke (red pickled radish), inari (marinated fried tofu), cucumber, et avocado. (5 Pcs)



### Kamikaze Vege

13,45 \$

5 mcx. Fukujinzuke (radis mariné rouge), salad d'algue, avocat, concombre, chapelure de tempura, et mayo épicé maison. / 5 pcs. Fukujinzuke (red pickled radish), seaweed salad, avocado, cucumber, tempura flakes, and homemade spicy mayo.

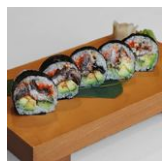
## Menu Kyoto



### Koko

5 mcx. Cuisse de poulet désossée, marinée dans notre sauce tare spécial durant la nuit est frit et servi avec notre sauce wasabi-mayo maison et une tranche de citron frais. / 5 pcs. Maki with fried boneless chicken thigh marinated in our special tare sauce, fresh slices of lemon, cucumber, lettuce and homemade wasabi-mayo.

16,15 \$



### Goma

5 mcx. Anguille grillé, tobiko (oeufs de poisson), avocat, concombre, sauce sésame maison. / 5 pcs. Grilled eel, tobiko (fish roe), avocado, cucumber, homemade sesame sauce.

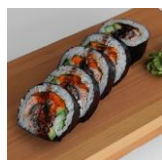
16,15 \$



### Ama Vege

6 mcx. Maki au avocat, kanpyo, concombre, garnis de patate douce tempuras et sauce unagi maison / 6 pcs. Maki with avocado, kanpyo, cucumber, topped with sweet potato tempuras and homemade unagi sauce. \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*

16,15 \$



### S.S. BBQ

5 mcx. Anguille grillée, tempura de peau de saumon, tobiko (oufs de poisson), concombre, laitue et sauce unagi maison. / 5 pcs. Grilled eel, salmon skin tempura, tobiko (fish roe), cucumber, lettuce and homemade unagi sauce.

16,15 \$



### Katsu

5 mcx. Sole katsu croustillante (frite au panko), chou rouge, laitue, concombre et sauce tonkatsu. / 5pcs. Crispy sole katsu (panko fried), red cabbage, lettuce, cucumber and tonkatsu sauce. \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*

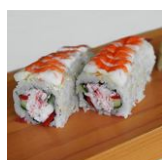
17,55 \$



### Avotem

6 mcx. Maki d'omelette japonaise maison et concombre garnis de tempura d'avocat croustillant, katsuobushi (bonito fumé), flocons d'algue séchée, et sauce takoyaki. / 6 pcs. Homemade Japanese omelette and cucumber maki topped crispy avocado tempura, katsuobushi (smoked bonito), dried green laver and takoyaki sauce. \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*

18,85 \$


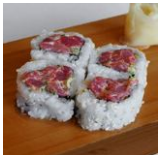

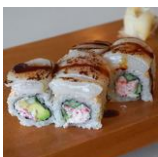


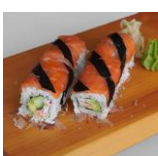
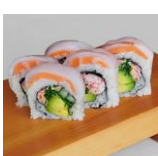


### Takoé









6 mcx. Maki avec pieuvre importé du Japon cuit, goberge, Fukujinzuke (radis rouge mariné), concombre et notre wasabi-mayo maison, garni de crevettes cuites. / 6pcs. Maki with cooked octopus imported from Japan, crabstick, Fukujinzuke (red pickled radish), cucumber and our homemade wasabi-mayo. topped with cooked shrimps.

18,85 \$

## Menu Kyoto

	<b>Saka</b> 6 mcx. Maki au avocat et concombre garnis de sole tempura croustillant, flocons d'algue séchée, et sauce unagi maison, moutard maison, et paprika fumé. / 6 pcs. Avocado and cucumber maki topped crispy Sole tempura, dried green laver, homemade unagi sauce, homemade mustard sauce and smoked paprika. **En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /**Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy**	<b>18,85 \$</b>
	<b>Thon Épicé / Spicy Tuna</b> 4 mcx. Thon albacore rouge, tobiko (oeufs de poisson), échalote, servis avec notre sauce mayo épicé maison. / 4 pcs. Yellowfin tuna tartare, tobiko (fish roe), green onion, served with our homemade spicy mayo.	<b>20,25 \$</b>
	<b>Kamikaze Thon / Tuna</b> 5 mcx. Thon albacore rouge épicé, chapelure de tempura et concombre. / 5 pcs. Spicy tuna, tempura flakes and cucumber.	<b>20,25 \$</b>
	<b>Mobydick</b> 4 mcx. Maki avec goberge, tobiko (oeufs de poisson), concombre, avocat, et garni de pétoncles de Hokkaido torché au feu. / pcs. Maki with crabstick, tobiko (fish roe), cucumber, avocado and topped with blowtorched scallops from Hokkaido.	<b>20,25 \$</b>
	<b>Gaspesie</b> 6 mcx. Maki avec goberge, salade d'algues, avocat, concombre et notre wasabi-mayo maison garni de ceviche de maquereau importé du Japon, échalotes et gingembre râpé. / 6 pcs. Maki with crabstick, seaweed salad, avocado, green onions, cucumber and our homemade wasabi-mayo topped with Mackerel ceviche imported from Japan.	<b>20,25 \$</b>
	<b>Héro</b> 6 mcx. Maki au anguille grillé et concombre garnis de foie de lotte avec sauce miso maison torché au feu et échalotte. / 6 pcs. Grilled eel and cucumber maki topped with blowtorched monkfish liver, homemade miso glaze and green onion.	<b>20,25 \$</b>
	<b>Madame Butterfly</b> 6 mcx. Maki au goberge, avocat et concombre, garnis de saumon fumé, and nori. / 6 pcs. Maki with crabstick, avocado and cucumber topped with smoke salmon, and nori strips.	<b>20,25 \$</b>
	<b>Alaska</b> 5 mcx. Maki avec goberge, tobiko (oeufs de poisson), salade d'algues, avocat, et concombre garni de saumon de l'Atlantique et tranches de calmar cru. / 5 pcs. Maki with crabstick, tobiko (fish roe), seaweed salad, avocado, green onions, and cucumber topped with Atlantic salmon and raw calamari.	<b>21,55 \$</b>

## Menu Kyoto

	<b>Cosmos</b>	<b>21,55 \$</b>
	6 mcx. Maki au saumon de l'Atlantique, goberge et kanpyo garni de tranches d'avocat, notre wasabi-mayo maison et tourbillon de calamars farcis frais avec tobiko et salade d'algues. / 6 pcs. Maki with Atlantic salmon, crabstick and kanpyo topped with avocado slices, our homemade wasabi-mayo and fresh stuffed calamari swirl with tobiko and seaweed salad.	
	<b>Californie Déluce</b>	<b>21,55 \$</b>
	5 mcx. Maguro (Thon albacore rouge), saumon de l'Atlantique, goberge, tobiko (oeufs de poisson), omelette maison, concombre et avocat. / 5 pcs. Maguro (Yellowfin red tuna), Atlantic salmon, crabstick, tobiko (fish roe), homemade omelette, cucumber and avocado.	
	<b>Natsu</b>	<b>21,55 \$</b>
	5 mcx. Maki au tempura de goberge, 'omelette japonaise maison, kanpyo et concombre garnis d'anguille grillé, échalote, graines de sésame rôties servi avec notre sauce teriyaki maison. / 5 pcs. Crabstick tempura, homemade japanese omelette, kanpyo and cucumber maki topped with grilled eel, green onion, toasted sesame seeds and served with our homemade teriyaki sauce.	
	<b>Àsahi</b>	<b>22,95 \$</b>
	5 mcx. Maki d'omelette japonaise maison et concombre garnis de saumon de l'Atlantique avec sauce miso maison torché au feu, échalote, et 7 épices japonaise. / 5 pcs. Homemade japanese omelette and cucumber maki topped with blowtorched Atlantic salmon, homemade miso glaze, green onion and japanese 7 spice.	
	<b>Épicée / Spicy Hamachi</b>	<b>24,25 \$</b>
	6 mcx. Sériele japonaise importée de Kyushu, Japon, tobiko (oeufs de poisson), échalote, concombre, servis avec notre sauce mayo épicé maison. / 6 pcs. Japanese amberjack imported from Kyushu, Japan, tobiko (fish roe), green onion, cucumber, served with our homemade spicy mayo.	
	<b>Poinsettia</b>	<b>24,25 \$</b>
	6 mcx. Maki au goberge, tobiko (oeufs de poisson), avocat, concombre garnis de tartare au thon albacore rouge. / 6 pcs. Crabstick, tobiko (fish roe), avocado, cucumber maki topped with tuna tartar.	
	<b>Sushi Pizza</b>	<b>26,95 \$</b>
	6 mcx. Maki plat avec chapelure de tempura et mayo épicée maison garnie de morceaux de saumon de l'Atlantique, de morceaux de thon maguro, de morceaux d'avocat et de tobiko au wasabi (oufs de poisson). / 6 pcs. Sushi rice sheet with tempura flakes and homemade spicy mayo topped with Atlantic salmon pieces, maguro tuna pieces, avocado pieces and wasabi tobiko (fish roe).	
	<b>Hime</b>	<b>25,65 \$</b>
	5 mcx. Sériele japonaise importée de Kyushu, Japon, Maguro (Thon albacore rouge), saumon de l'Atlantique, Maki d'omelette japonaise maison, Fukujinzuke (radis mariné rouge), concombre et échalote / 5 pcs. Japanese amberjack imported from Kyushu, Japan, maguro (Yellowfin red tuna), Atlantic salmon, homemade japanese omelette, cucumber and green onion.	

## Menu Kyoto



### Kaede

26,95 \$

6 mcx. Maki au salade d'algue mix kaiso et avocat garnis de tranches de thon albacore rouge, tranches de saumon de l'Atlantique, tobiko (oeufs de poisson) et tobiko au wasabi. / 6 pcs. Kaiso mix seaweed salad and avocado maki topped with slices of Atlantic salmon, slices of tuna and tobiko (fish roe).



### Pescador

26,95 \$

6 mcx. Maki au goberge, avocat et concombre, garnis de tranches de Sériole japonaise importée de Kyushu, Japon, torchés au feu, wasabi-mayo maison et tranches de jalapeño frais. / 6 pcs. Maki with crabstick, avocado and cucumber topped with blowtorched slices of Japanese amberjack imported from Kyushu, Japan, homemade wasabi-mayo, and fresh slices of jalapeño.



### Rudolph

26,95 \$

5 mcx. Maki au pétoncle de Hokkaido, tartare de saumon de l'Atlantique, crevette, tobiko (oeufs de poisson), avocat, radis mariné, échalotte, servis avec notre sauce mayo épicé maison et garnis de tranches de thon albacore rouge. / pcs. Hokkaido scallops, Atlantic salmon tartare, shrimp, tobiko (fish roe), avocado, marinated radish, green onion, served with our homemade spicy mayo and topped with slices of Yellowfin tuna.



### Rainbow

26,95 \$

6 mcx. Maki au goberge, salade d'algue, avocat et concombre garnis de Sériole japonaise importée de Kyushu, Japon, thon albacore rouge, saumon de l'Atlantique, tobiko (oeufs de poisson), tobiko au wasabi, et avocat. / 5 pcs. crabstick, seaweed salad, avocado, cucumber maki topped with Japanese amberjack imported from Kyushu, Japan, Atlantic salmon, maguro tuna, tobiko (fish roe), wasabi tobiko (fish roe), and avocado.



### Ryuji

28,35 \$

8 mcx. Maki au crevette tempuras et concombre garnis de tranches de thon albacore rouge torchés au feu, sauce kimchi-mayo maison, sésame noire rôtie et échalote. / 8 pcs. Maki with Shrimp tempuras and cucumber topped with blowtorched slices of Yellowfin tuna, homemade kimchi-mayo, toasted black sesame, and green onions.

## Maki de Spécialité Frit / Fried Specialty Maki



### K-Ba

25,65 \$

Maki frit aux chapelures de panko avec saumon épicé, crevette tempura, enrobé de gâteau de poisson maison à base de thon blanc (6 Mcx). / Panko crumbs fried maki with spicy salmon, shrimp tempura, wrapped with our homemade albacore fish cake (6 Pcs). \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*



### Kitsuné

22,95 \$

Maki frit aux chapelures de panko avec saumon épicé, goberge et tobiko (oeufs de poisson) (8 Mcx). / Panko fried maki with spicy salmon, crabsticks and tobiko (fish roe) (8 Pcs). \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*

## Menu Kyoto



### Sao Paulo

24,25 \$

Maki frit aux chapelures de panko avec saumon de l'Atlantique, fromage à la crème et échalotte (8 Mcx). / Panko fried maki with Atlantic salmon, cream cheese and green onion (8 Pcs). \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*



### Dragon Eye

20,25 \$

7 mcx. Maki frit enrobé de tempura avec peaux de saumon de l'Atlantique, goberge, carotte et avocat. / 7 pcs. Tempura fried maki with Atlantic salmon skin, crabstick, carrot and avocado. \*\*En raison du temps de livraison variable tout dépendant du conducteur, il y a possibilité que ça soit moins croustillant /\*\*Due to variability of delivery time based on drivers, there is a possibility of it being less crunchy\*\*

## Extras / Sauces



### Mayo Épicée Maison / Homemade Spicy Mayo

1,35 \$

Notre mayo épicée faite maison. / Our signature homemade spicy mayo.



### Sauce Soja / Soya Sauce

0,65 \$

Classic salty, umami-rich soya dipping sauce.



### Gingembre / Ginger

0,65 \$

Ginger condiment adding warmth and depth to your dish.



### Wasabi

0,65 \$

Pungent and aromatic Japanese horseradish paste.



### Sauce Unagi Maison / Homemade Unagi Sauce

1,35 \$

Sauce sucrée et savoureuse faite maison à base de sauce soja et de saké. / Homemade sweet and savory glazing sauce made of soya sauce and saké.



### Aioli à l'oignon et ail Maison / Homemade Onion & Garlic Aioli

1,35 \$

Notre aioli à l'oignon et l'ail faite maison / Our homemade onion garlic aioli.

## Menu Kyoto

---



### **Vinaigrette de Salade Maison / Homemade Salad Dressing**

**1,35 \$**

Notre vinaigrette de salade faite maison. / Our signature homemade salad dressing.

---