

Most Ordered



General Tao

CA\$22.00

Poulet croustillant dans une sauce du Général Tao, accompagné d'oignons verts. Garni de haricots edamame, de carottes, de chou rouge et de maïs. Servi avec de la mayo épicée et parsemé d'oignons frits/Crispy chicken tossed in sweet General Tao sauce accompanied by scallions. Garnished with edamame beans, carrots, red cabbage and corn. Drizzled with spicy mayo and sprinkled with fried onions



Basic B

CA\$22.00

Du saumon mélangé à notre fameuse marinade Moushi et à notre marinade teriyaki au poivre noir accompagnée d'échalotes. Garni de haricots edamame, de concombre, de mangue et de tranches d'avocat. Avec une sauce au sésame et de notre fameuse mayo épicée, le tout garni d'oignons frits/Atlantic salmon tossed in Moushi marinade and our black pepper teriyaki with shallots. Garnished with edamame beans, cucumber, mango and avocado slices. Drizzled with sesame sauce and spicy mayo, with fried onions.



Kona

CA\$22.00

Du thon ahi frais mélangé à notre ponzu aux agrumes mariné et garni d'oignons blancs. Garni d'avocat, de mangue, de concombre et de radis japonais. Avec notre mayo épicée et des oignons frit/Fresh ahi tuna tossed in our tangy citrus ponzu marinade accompanied by shaved white onions. Garnished with avocado, mango, cucumber and Japanese pickled radish. Drizzled with our famous spicy mayo and topped with fried onions



Arc-en-ciel

CA\$22.00

Mélange de thon ahi frais et de saumon de l'Atlantique, garniture de marinades, compliments, garnitures et sauces au choix du chef/Combination of fresh ahi tuna and Atlantic salmon, chef's choice of marinades, compliments, toppings and final sauces



Vegan General Tao

CA\$22.00

Protéine de soja croustillante mélangée à une sauce douce Général Tao accompagnée d'oignons verts Garni de haricots edamame, carottes, chou rouge et maïs. Arrosé de sauce Général Tao et saupoudré d'oignons frits/Crispy soy protein tossed in sweet General Tao sauce accompanied by scallions. Garnished with edamame beans, carrots, red cabbage and corn. Drizzled with General Tao sauce and sprinkled with fried onions



"Bossman"

CA\$25.00

Half salmon, half tuna marinated in Moushi sauce. Topped with imitation crab salad, seaweed salad, cucumber, mango, carrot and cabbage. Spicy mayo and crispy wontons on top

Menu MOUSHI



Frites de patate douces / Sweet potato fries

CA\$8.00

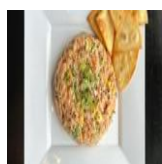
Des frites de patate douce croustillantes servies avec notre légendaire mayo épicée/Crispy sweet potato fries served with our famous spicy mayo.



Maui

CA\$19.00

Saumon de l'Atlantique frais dans notre marinade teriyaki au poivre noir, accompagnés d'oignons verts. Garni de courgettes, d'edamame, de tomates cerises et de chou rouge. Servi avec une sauce crémeuse au sésame et servi avec des oignons frits/Fresh Atlantic salmon tossed in our savoury black pepper teriyaki marinade accompanied by scallions. Garnished with zucchini, edamame beans, cherry tomatoes and red cabbage. Drizzled with a creamy sesame sauce and sprinkled with fried onions



Tartar

CA\$24.00

Salmon, spicy salmon, tuna, or spicy tuna tartar.



Aloha

CA\$22.00

1/2 saumon, 1/2 thon avec sauce basic, échalotes, salade de crabe, concombre, edamame, carotte, oignon mariné, 1/2 sauce sésame, 1/2 mayo épicé, graine de sesame
1/2 salmon, 1/2 tuna with basic sauce, scallions, crab salad, cucumber, edamame, carrot, pickled onion, 1/2 sesame sauce, 1/2 spicy mayo, sesame seeds

Bols Poké / Poké Bowls



Arc-en-ciel

CA\$22.00

Mélange de thon ahi frais et de saumon de l'Atlantique, garniture de marinades, compliments, garnitures et sauces au choix du chef/Combination of fresh ahi tuna and Atlantic salmon, chef's choice of marinades, compliments, toppings and final sauces



"Bossman"

CA\$25.00

Half salmon, half tuna marinated in Moushi sauce. Topped with imitation crab salad, seaweed salad, cucumber, mango, carrot and cabbage. Spicy mayo and crispy wontons on top



Vegan General Tao

CA\$22.00

Protéine de soja crouillante mélangée à une sauce douce Général Tao accompagnée d'oignons verts Garni de haricots edamame, carottes, chou rouge et maïs. Arrosé de sauce Général Tao et saupoudré d'oignons frits/Crispy soy protein tossed in sweet General Tao sauce accompanied by scallions. Garnished with edamame beans, carrots, red cabbage and corn. Drizzled with General Tao sauce and sprinkled with fried onions

Menu MOUSHI



Kona

CA\$22.00

Du thon ahi frais mélangé à notre ponzu aux agrumes mariné et garni d'oignons blancs. Garni d'avocat, de mangue, de concombre et de radis japonais. Avec notre mayo épicée et des oignons frit/Fresh ahi tuna tossed in our tangy citrus ponzu marinade accompanied by shaved white onions. Garnished with avocado, mango, cucumber and Japanese pickled radish. Drizzled with our famous spicy mayo and topped with fried onions



Le Gros Tao

CA\$28.00

Poulet croustillant double dans une sauce du Général Tao, accompagné d'oignons verts. Garni avec des morceaux d'anana, de carottes, de chou rouge et des morceaux de concombre. Servi avec de la mayo épicée et de la sauce au sésame, et parsemé d'oignons frits et des wontons/Extra Crispy chicken tossed in General Tao sauce accompanied by scallions. Garnished with pineapple, carrots, red cabbage and cucumber. Drizzled with spicy mayo and sesame sauce, and sprinkled with fried onions and wontons.



Aloha

CA\$22.00

1/2 saumon, 1/2 thon avec sauce basic, échalotes, salade de crabe, concombre, edamame, carotte, oignon mariné, 1/2 sauce sésame, 1/2 mayo épicé, graine de sesame
1/2 salmon, 1/2 tuna with basic sauce, scallions, crab salad, cucumber, edamame, carrot, pickled onion, 1/2 sesame sauce, 1/2 spicy mayo, sesame seeds



Buffalo

CA\$22.00

Poulet croustillant mélangé à une sauce Buffalo, concombres, carottes, chou, oignons marinés, avec un filet de ranch/Crispy chicken tossed in buffalo sauce, cucumbers, carrots, cabbage, pickled onions, with a ranch drizzle.



Hula

CA\$19.00

Du thon ahi frais mélangé à notre sauce moushi et garni d'oignons verts. Garni edamames, de gingembre marinees, de concombre et de chou rouge. Avec notre mayo épicée, sauce sesame et des grains de sésames/Fresh ahi tuna tossed in our moushi sauce accompanied by green onions. Garnished with edamame, pickled ginger, cucumber and red cabbage. Drizzled with our famous spicy mayo and sesame sauce topped with sesame seeds



Hangover

CA\$26.00

Poulet croustillant, crevette popcorn, sauce général tao, échalotes, anana, maïs, patate douces, concombre, chou rouge, 1/2 mayo épicé, 1/2 aïoli a l'ail rôti et oignons frits.











Volcano

CA\$22.00

Saumon mélangé à une sauce Moushi, une pâte de piment maison et à des jalapeños. Garni d'edamame, de radis japonais, d'oignons marinés et de chou rouge. Servi avec chili coréenne fumée et de vinaigrette aux herbes et au citron vert, et d'arachides épicées/Atlantic salmon tossed in Moushi sauce with chili paste and jalapenos. Garnished with edamame beans, Japanese pickled radish, cabbage and pickled onions. With Korean chili and lime vinaigrette with spicy peanuts.

Menu MOUSHI

	Harvest Bowl Poulet Croustillant, Sauce General Tao Epicee, Patates Douces, Ananas, Choux Rouges, Edamames, Aiolo a l'Ail Roti et Wontons Frites/Crispy chicken, homemade spicy general tao sauce, sweet potato, pineapple, red cabbage, edamame, roasted garlic aioli and crispy wontons.	CA\$22.00
	Captain Cook Poulet grillé dans une sauce au miso et au gingembre, accompagné d'oignons verts. Garni de concombre, de maïs, de chou rouge et de patates douces. Servi avec de la mayonnaise épicée et garni d'ail frit/Grilled chicken tossed in miso & ginger sauce accompanied by scallions. Garnished with cucumber, corn, red cabbage and sweet potatoes. Drizzled with spicy mayo and topped with fried garlic	CA\$20.00
	Monster Half salmon, half tuna marinated in Moushi and black pepper teriyaki sauce, green onions. Topped with imitation crab salad, pickled onions, cucumber, carrot, edamame and cabbage. Spicy mayo and nori strips on top	CA\$30.00
	Piquante (Very spicy / Tres epicee) Tuna tossed in Moushi's house marinade with a scoop of chili paste, garnished with cucumbers, pineapple, carrots and pickled onions. Finished with our famous Habanero mayo and crunchy wonton crisps.	CA\$22.00
	Popcorn Crevettes jalapeño croustillantes mélangées à notre sauce ponzu aux agrumes et aux oignons verts. Garni d'ananas, d'edamame, de concombre et de chou rouge. Arrosé de mayonnaise épicée et d'oignons frits parsemés/Crispy jalapeño shrimp tossed in our tangy citrus ponzu sauce with scallions. Garnished with pineapples, edamame, cucumber and red cabbage. Drizzled with spicy mayo and sprinkled fried onions	CA\$22.00
	Honolulu Crevettes cuites dans notre marinade teriyaki au poivre noir avec des jalapeños. Garnies avec du maïs, des carottes, de l'ananas et des haricots edamame. Servies avec mayonnaise à la coriandre et au citron vert et d'oignons frits/Baked shrimps tossed in our savoury black pepper teriyaki marinade, accompanied by jalapenos. Garnished with corn, carrots, pineapple and edamame beans. Drizzled with cilantro lime mayo and topped with fried garlic	CA\$20.00
	Maui Saumon de l'Atlantique frais dans notre marinade teriyaki au poivre noir, accompagnés d'oignons verts. Garni de courgettes, d'edamame, de tomates cerises et de chou rouge. Servi avec une sauce crémeuse au sésame et servi avec des oignons frits/Fresh Atlantic salmon tossed in our savoury black pepper teriyaki marinade accompanied by scallions. Garnished with zucchini, edamame beans, cherry tomatoes and red cabbage. Drizzled with a creamy sesame sauce and sprinkled with fried onions	CA\$19.00
	Thon Poele Seared Tuna with moushi sauce, with cucumber, ginger, mango and avocado, drizzled with sesame sauce and wasabi mayo, topped with sesame seeds.	CA\$20.00

Menu MOUSHI



Hilo

CA\$26.00

Homard frais réchauffé avec du beurre à l'ail, du citron et des oignons verts. Garnie de haricots edamame, de carottes, de courgettes et de mangue. Servi avec de la mayo épicée et d'ail frit/Fresh lobster meat sautéed with garlic butter, lemon and scallions. Garnished with edamame beans, carrots, zucchini noodles and mango. Drizzled with spicy mayo and sprinkled with fried garlic



Mahalo

CA\$22.00

1/2 saumon 1/2 thon sauce Moushi 3 crevettes tempura Concombre, annanas, mais, chou rouge Sauce sesame épicé, ail frit 1/2 salmon 1/2 tuna, Moushi sauce 3 shrimp tempura Cucumber, pineapple, corn, cabbage Spicy sesame sauce, fried garlic



Kamano

CA\$25.00

Saumon dans la sauce basic, avec salade de crab, concombre, palate douce, mais, et carot, la sauce sesame epicee et des grains de sesames. Salmon in basic sauce and green onions, crab salad, carrots, cucumber, sweet potato and corn finished with a spicy sesame sauce and sesame seeds



Basic B

CA\$22.00

Du saumon mélangé à notre fameuse marinade Moushi et à notre marinade teriyaki au poivre noir accompagnée d'échalotes. Garni de haricots edamame, de concombre, de mangue et de tranches d'avocat. Avec une sauce au sésame et de notre fameuse mayo épicée, le tout garni d'oignons frits/Atlantic salmon tossed in Moushi marinade and our black pepper teriyaki with shallots. Garnished with edamame beans, cucumber, mango and avocado slices. Drizzled with sesame sauce and spicy mayo, with fried onions.



General Tao

CA\$22.00

Poulet croustillant dans une sauce du Général Tao, accompagné d'oignons verts. Garni de haricots edamame, de carottes, de chou rouge et de maïs. Servi avec de la mayo épicée et parsemé d'oignons frits/Crispy chicken tossed in sweet General Tao sauce accompanied by scallions. Garnished with edamame beans, carrots, red cabbage and corn. Drizzled with spicy mayo and sprinkled with fried onions

Plats d'accompagnement / Sides



Frites de patate douces / Sweet potato fries

CA\$8.00

Des frites de patate douce croustillantes servies avec notre légendaire mayo épicée/Crispy sweet potato fries served with our famous spicy mayo.



Salade d'algues / Seaweed salad

CA\$7.00

Salade d'Algues/Seaweed Salad



Riz / Rice

CA\$4.50

Fluffy, steamed white rice.

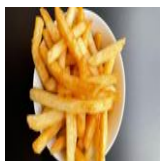
Menu MOUSHI



Cauliflower Buffalo Bites

CA\$9.50

Crispy cauliflower florets coated in a spicy buffalo sauce.



French Fries

CA\$8.00

Crispy golden fries, seasoned with a light touch of salt.



Crab Salad (imitation)

CA\$7.00

Shredded imitation crab mixed with sliced green onions, sesame seeds, and a creamy dressing.



Kani Salad

CA\$10.50

Shredded crab sticks, cucumber, mango, and carrots tossed in a creamy dressing, topped with sesame seeds.



Shrimp Tempura

CA\$10.00

Crispy shrimp coated in tempura batter, served with a creamy dipping sauce.



Wonton Soup

CA\$7.00

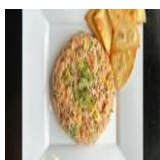
Delicate wontons filled with seasoned meat, served in a savory broth and garnished with chopped green onions.



Sauces

CA\$8.00

Variety of sauce bottles including spicy mayo, habanero mayo, General Tao's, roasted garlic aioli, sesame, vegan spicy mayo, moushi, black pepper teriyaki, citrus ponzu, wasabi mayo, Korean chili, cilantro lime mayo, ginger miso, lime herb vinaigrette.



Tartar

CA\$24.00

Salmon, spicy salmon, tuna, or spicy tuna tartar.



Crevettes Popcorn / Popcorn Shrimp

CA\$11.00

Crevettes jalapeño croustillantes servies avec notre délicieuse mayo épicée/Crispy jalapeño popcorn shrimps served with our famous spicy mayo

Menu MOUSHI

Tacos



Popcorn shrimp Taco x 2

CA\$14.00

Crevettes jalapeño croustillantes accompagnées avec notre salade de chou maison et garnies avec notre fameuse mayo épicée/Crispy jalapeño popcorn shrimps accompanied by our homemade coleslaw and garnished with our famous spicy mayo



Seared Tuna Taco x 2

CA\$20.00

Viande fraîche de homard réchauffée avec du beurre à l'ail, du citron et des oignons verts. Accompagnée de notre salade de chou maison et garnie de notre mayo épicée/Fresh lobster meat warmed up with garlic butter, lemon and scallions. Accompanied by our homemade coleslaw and garnished with our famous spicy mayo



Tacos Général Tao (2 mcx) / General Tao Tacos (2 pcs)

CA\$14.00

General Salade de chou maison et sauce Général Tao. Chaque commande vient avec deux tacos. / Homemade slaw, and General Tao sauce. Each order comes with two..., homeade slaw, green onions and sesame seeds



Tacos au homard (2 mcx) / Lobster Tacos (2 pcs)

CA\$20.00

Salade de chou maison et mayo épicée. Chaque commande vient avec deux tacos. / Homemade slaw, and spicy mayo. Each order comes with two tacos.

Boissons / Drinks



Eau de coco

CA\$4.00

Organic coconut water, providing a refreshing and natural hydration option with a hint of tropical flavor.



The Glacé

CA\$4.00

Iced tea with choice of lemon, peach, or raspberry flavor.

Boisson Gazeuses

CA\$2.75

Assortment of sodas including Coke, Diet Coke, 7UP, Diet 7UP, and Ginger Ale.



Kombucha

CA\$6.00

Kombucha with choice of ginger or hibiscus rose flavor.

Menu MOUSHI



Flavor Pellegrino

Sparkling water, choice of Limonata or Clementina flavors.

CA\$3.50



VivAloe

Aloe vera juice available in three refreshing varieties: original, watermelon, and mango.

CA\$5.00



Water

Pure, refreshing natural spring water.

CA\$2.75



Perrier

Effervescent sparkling water, providing a refreshing and crisp taste.

CA\$3.50

Dessert



Biscuits / Cookies (2)

Soft, chewy cookies studded with colorful candy-coated chocolate pieces and chocolate chips.

CA\$7.00



Cinna Chips

Crispy tortilla chips dusted with cinnamon sugar, served with a side of rich chocolate dipping sauce.

CA\$7.00

Big Daddy's Wings



25 Wings (superbowl)

Traditional chicken wings, choice of two sauces from BD medium, BD hot, Smokey BBQ, or Sriracha Buffalo.

CA\$35.00



10 Wings

10 wings with traditional style, choice of BD medium, hot, smokey BBQ, or sriracha buffalo sauce.

CA\$18.00