

# Soupes

## Miso Shiru

3

Bouillon traditionnel parfumé à la pâte de soja agrémenté de cubes de tofu, de minces tranches d'échalotes, de champignons, de pousses de bambou et algues.

*Traditional soy base broth, served with tofu cubes, thin slices of shallots, mushroom, bamboo shoots and seaweed.*

## Kaisen Sumashi

6

Consommé clair de poisson avec crevette, calmar, pétoncle et saumon, agrémenté de tofu, de champignons, d'échalotes, de pousses bambou et algues.

*Clear fish broth with shrimp, calamari, scallop and salmon, seasoned with tofu cubes, mushroom, shallots, bamboo shoots and seaweed.*

## Bisque Ise Ebi

8

Bisque de homard servie avec pétoncle saisie et petits pois wasabi concassés.

*Lobster bisque served with pan-seared scallop and grounded wasabi peas.*

# du Jardin

## Salade maison

4

Salade verte arrosée de notre vinaigrette maison.  
*Green salad topped with house dressing.*

## Salade d'algues

7

Assortiment d'algues arrosé de notre vinaigrette maison.  
*Mix of three kinds of seaweed topped with house dressing.*

## Salade tiède de Yoko

8

Mini brochettes de poulet grillées nappées de sauce teriyaki servies sur salade verte et vinaigrette maison.  
*Grilled teriyaki chicken mini brochettes served on green salad and house dressing.*

## Jardin de Yoko

12

Assortiment d'algues marinées agrémenté de fruits de mer et arrosé de notre vinaigrette maison.  
*Assortment of marinated seaweed topped with seafood and our house dressing.*

## Salade de homard

15

Chair de homard, servie sur légumes, légumes et mélange wakamé. Le tout accompagné de tobiko et arrosé de la vinaigrette du Chef.  
*Greens, vegetables and wakame, topped with lobster meat and tobiko, served with Chef's dressing.*

# Entrées

## Thon Yoko

20

Surlonge de thon rouge frais très légèrement pané, coupé en fines tranches et déposées sur notre délicieuse sauce du Chef. (Aussi disponible avec du saumon frais)

*Fresh red tuna loin very lightly fried on the outside, thinly sliced and served with a delightful Chef's sauce. (Also available with fresh salmon)*

## Pizza Sushi

10

Mince pâte de riz panée et garnie de saumon fumé, kanikama, avocat, concombre, tobiko et sauce Yoko.

*Thin tempura rice crust topped with smoked salmon, kanikama, avocado, cucumber, tobiko and Yoko sauce.*

## Oba Tempura

12

Pétoncle, saumon et thon épicés sur feuilles de Oba tempura.

*Spicy scallop, salmon, and tuna served on tempura Oba leaves.*

## Le coin des tartares

Votre choix de tartare apprêté à la façon du Chef.

*Your choice of tartare seasoned to Chef's taste.*

- Thon rouge / Red tuna 15
- Saumon / Salmon 13
- Pétoncle / Scallop 15
- Homard / Lobster 16

# Entrées

(suite)

## Boeuf sashimi 12

Fines tranches de boeuf cru légèrement saisies sur le grill accompagnées de sauce ponzu.

*Thin slices of rare beef, lightly grilled on the contour, served with ponzu sauce.*

## Ika kanaagé 10

Calmars panés servis avec la sauce katsu.

*Fried calamari served with katsu sauce.*

## Crabe à carapace molle 12

Crabe bleu entier pané et servi avec sauce ponzu.

*Whole blue crab deep fried and served with ponzu sauce.*

## Harumaki 6

Rouleaux impériaux au porc et crevettes à la japonaise.

*Japanese style pork and shrimps imperial rolls.*

## Ebi tempura 9

Crevettes et légumes panés servis avec la sauce tempura tiède.

*Shrimps and vegetables deep fried with a light batter served with warm tempura sauce.*

## Tori Gyoza (5 pcs) 5

Bouchées de poulet, de crevettes et d'épices dans une légère enveloppe servies avec sauce soya au sésame.

*Dumplings with chicken, shrimps and spices with sesame flavored soy sauce.*

# Entrées

(suite)

## Ebi shiitaké (4 mcx) 10

Champignons shiitaké frais du marché, farcis aux crevettes.  
*Fresh shiitaké mushroom stuffed with shrimps.*

## Demi-homard gratiné 15

Demi-homard gratiné à la japonaise.  
*Half lobster gratin in japanese tradition.*

## Morue noire au miso 12

Morue noire marinée au miso poêlée, et servie sur un lit de légumes grillés.  
*Pan-seared miso marinated black cod, served with grilled vegetables.*

## Trio Yoko 9

Savoureux mélange de crevette tempura, tobiko, échalote et mayonnaise épicée, le tout disposé sur des croustilles de patate douce.  
*Very tasty mix of shrimp tempura, tobiko, shallots and spicy mayonnaise served on sweet potato chip.*

# Menu enfant

La portion du menu enfant est recommandée pour les enfants de 12 ans et moins. Tous les plats incluent un dessert.

*The portion from the children's menu is suggested to children of 12 years and younger. All meals are served with a dessert.*

## Poulet katsu

12

Poulet enrobé d'une légère chapelure de panko

*Panko breaded chicken.*

## Maki & Nigiri enfant (10 mcs)

12

Assortiment de rouleau et nigiris.

*Assortment of roll and nigiris.*

## Udon

12

Nouilles udon sautées avec légumes, et votre choix de :

*Sauted udon noodles, served with vegetables and your choice of :*

- Poulet / Chicken
- Crevettes / Shrimps

# Sushi

Tous ces plats comprennent une soupe miso shiru.  
All following platters include a miso shiru.

## Nigiri & Sashimi (18 pcs) 24

Idéal mélange de nigiris et de sashimis accompagné d'un maki.  
*A well-balanced mix of nigiris and sashimis served with a maki.*

## Sashimi Yoko (18 pcs) 26

Un choix parfait du chef pour les amateurs de sashimi. (Accompagné d'un bol de riz)  
*A treat from the chef to the sashimi lovers. (Served with rice)*

## Maki du Chef (16 pcs) 22

Bel assortiment de makis du Chef.  
*Nice variety of Chef's makis.*

## Assiette du Chef

pour 2 personnes (32 mcx)	45
pour 4 personnes (64 mcx)	85

L'assiette pour 2 personnes: assortiment de nigiris (6 mcx), sashimis (4 mcx) et makis (22 mcx), dont un maki spécialité du Chef. Doublez ces portions pour l'assiette de 4 personnes.

*For 2 people : mix of nigiris (6 pcs), sashimis (4 pcs) and makis (22 pcs), which include a specialty maki. Double the portion for 4 people.*

# A la carte

Tous ces plats comprennent une soupe miso shiru.  
All following platters include a miso shiru.

## Tempura Yoko 25

Un bel arrivage de fruits de mer panés et servi avec la sauce tempura de Yoko. (calmar, crevettes géantes, pétoncle, homard, et légumes)

*A nice selection of deep fried seafood such as calamari, jumbo shrimps, scallop, lobster, and vegetables served with Yoko's tempura sauce.*

## Agneau au miso 22

Carrés d'agneau, arrosés d'émulsion de miso rouge, soya bio et huile d'olive, servis avec légumes du moment et riz.

*Lamb chops topped with red miso, bio soy sauce and olive oil, served with seasonal vegetables.*

## Homard gratiné 25

Homard gratiné à la japonaise, servi avec légumes du moment et riz.

*Japanese style lobster gratin, served with seasonal vegetables and rice.*

## Grillades teriyaki

Chaque choix est grillé, servi avec légumes saisonniers, sauce teriyaki et riz.

*Each choice is grilled and served with seasonal vegetables, teriyaki sauce and rice.*

- Saumon teriyaki/Salmon teriyaki 20
- Poulet teriyaki 16
- Steak teriyaki 20
- Combo Yoko : duo steak et crevettes 25

## Udon

Nouilles udon sautés avec légumes, servies avec votre choix de :

*Sauted udon noodles, served with your choice of :*

- Fruits de mer 18
- Poulet/Chicken 16