

Menu

O'Sushi

7577 Newman Boul, Lasalle, Quebec H8N | (514) 366-5777

Soupes et salades / Soups and Salads

Soupe wonton / Wonton Soup (146) 6,35 \$

Soupe miso traditionnelle (140) 4,50 \$

Salade wakame (142) 6,35 \$

Salade verte / Green Salad (144) 5,95 \$

Salade wakame aux fruits de mer (143) 8,75 \$

Soupe miso aux fruits de mer (141) 5,95 \$

Fève edamame / Edamame Bean (145) 6,35 \$

Menu O'Sushi

Rouleau Imperial

4,00 \$

Sashimi

Syaké Sashimi (1)

3,35 \$

1 mc. Saumon frais. / 1 Pc. Fresh salmon.

Maguro Sashimi (7)

3,75 \$

1 mc. Thon rouge. / 1 Pc. Red tuna.

Tamago Sashimi (14)

2,54 \$

1 mc. Omelette japonaise. / 1 Pc. Japanese omelette.

Ebi Sashimi (4)

3,15 \$

1 mc. Crevette. / 1 Pc. Shrimp.

Unagi Sashimi (13)

4,25 \$

1 mc. Anguille fumée. Cuit. / 1 Pc. Smoked eel. Cooked.

Masago Gunkan Sashimi (17)

3,35 \$

1 mc. Caviar de poisson de caplin. / 1 Pc. Smelt roes.

Tai Sashimi (3)

2,85 \$

1 mc. Tilapia. / 1 Pc. Tilapia.

Menu O'Sushi

Kani-Kama Sashimi (12)

2,54 \$

1 mc. Goberge japonais. Cuit. / 1 Pc. Japanese crab stick. Cooked.

Sashimi crevette gunkan (18)

4,00 \$

1 mc. Crevettes épicées et tempura. / 1 Pc. Spicy shrimp and tempura.

Syaké Gunkan Sashimi (22)

4,30 \$

1 mc. Saumon épicé et tempura. / 1 Pc. Spicy salmon and tempura.

Tobiko Gunkan Sashimi (16)

4,00 \$

1 mc. Caviar de poisson volant. / 1 Pc. Flying fish roes.

Tako Sashimi (9)

3,05 \$

1 mc. Pieuvre. / 1 Pc. Octopus.

Hotategai Sashimi (10)

4,05 \$

1 mc. Pétoncle. / 1 Pc. Scallop.

Ika Sashimi (11)

3,05 \$

1 mc. Calmar. / 1 Pc. Squid.

Sashimi crabe gunkan (19)

4,45 \$

1 mc. Crabe épicé et tempura. / 1 Pc. Spicy crab and tempura.

Kunsei Syaké Sashimi (2)

3,75 \$

1 mc. Saumon fumé. Cuit. / 1 Pc. Smoked Salmon. Cooked.

Menu O'Sushi

Ama-Ebi Sashimi (5)

3,15 \$

1 mc. Crevettes sucrées. / 1 Pc. Sweeten shrimp.

Hotategai Gunkan Sashimi (20)

4,55 \$

1 mc. Pétoncle épicé et tempura. / 1 Pc. Spicy scallop and tempura.

Maguro Gunkan Sashimi (21)

4,55 \$

1 mc. Thon épicé et tempura. / 1 Pc. Spicy tuna and tempura.

Ikura Gunkan Sashimi (15)

4,95 \$

1 mc. Ouf de saumon. / 1 Pc. Salmon roes.

Nigiri

Syaké Nigiri (1)

3,35 \$

1 mc. Saumon frais. / 1 Pc. Fresh salmon.

Nigiri Maguro Gunkan (21)

4,55 \$

1 mc. Thon épicé et tempura. / 1 Pc. Spicy tuna and tempura.

Syaké Gunkan Nigiri (22)

4,30 \$

1 mc. Saumon épicé et tempura. / 1 Pc. Spicy salmon and tempura.

Maguro Nigiri (7)

3,75 \$

1 mc. Thon rouge. / 1 Pc. Red tuna.

Menu O'Sushi

Nigiri crevette gunkan (18)

4,00 \$

1 mc. Crevettes épicées et tempura. / 1 Pc. Spicy shrimp and tempura.

Ebi Nigiri (4)

3,15 \$

1 mc. Crevette. / 1 Pc. Shrimp.

Unagi Nigiri (13)

4,25 \$

1 mc. Anguille fumée. Cuit. / 1 Pc. Smoked eel. Cooked.

Kunsei Syaké Nigiri (2)

3,75 \$

1 mc. Saumon fumé. Cuit. / 1 Pc. Smoked Salmon. Cooked.

Hotategai Nigiri (10)

4,05 \$

1 mc. Pétoncle. / 1 Pc. Scallop.

Tako Nigiri (9)

3,05 \$

1 mc. Pieuvre. / 1 Pc. Octopus.

Ama-Ebi Nigiri (5)

3,15 \$

1 mc. Crevettes sucrées. / 1 Pc. Sweeten Shrimp.

Kani-kama Nigiri (12)

2,54 \$

1 mc. Goberge japonais. Cuit. / 1 Pc. Japanese crab stick. Cooked.

Tamago Nigiri (14)

2,54 \$

1 mc. Omelette japonaise. / 1 Pc. Japanese omelette.

Menu O'Sushi

Nigiri Tai Nigiri (3)

2,85 \$

1 mc. Tilapia. / 1 Pc. Tilapia.

Tobiko Gunkan Nigiri (16)

4,00 \$

1 mc. Caviar de poissonvolant. / 1 Pc. Flying fish roes.

Ika Nigiri (11)

3,05 \$

1 mc. Calmar. / 1 Pc. Squid.

Hotategai Gunkan Nigiri (20)

4,55 \$

1 mc. Pétoncle épicé et tempura. / 1 Pc. Spicy scallop and tempura.

Nigiri crabe gunkan (19)

4,45 \$

1 mc. Crabe épicé et tempura. / 1 Pc. Spicy crab and tempura.

Masago Gunkan Nigiri (17)

3,35 \$

1 mc. Caviar de poisson de caplin. / 1 Pc. Smelt roes.

Inari

Syaké Gunkan Inari (22A)

4,75 \$

1 mc. Saumon épicé et tempura. / 1 Pc. Spicy salmon and tempura.

Inarizushi (23)

2,85 \$

1 mc. Pochette de tofu frit, riz, et sésame. / 1 Pc. Pocket of fried tofu, rice, and sesame.

Menu O'Sushi

Inari crevette gunkan (18A)

4,55 \$

1 mc. Crevettes épicées et tempura. / 1 Pc. Spicy shrimp and tempura.

Maguro Gunkan Inari (21A)

5,00 \$

1 mc. Thon épicé et tempura. / 1 Pc. Spicy tuna and tempura.

Inari crabe gunkan (19A)

4,95 \$

1 mc. Crabe épicé et tempura. / 1 Pc. Spicy crab and tempura.

Tobiko Gunkan Inari (16A)

4,55 \$

1 mc. Caviar de poisson volant. / 1 Pc. Flying fish roes.

Ikura Gunkan Inari (15A)

5,45 \$

1 mc. Ouf de saumon. / 1 Pc. Salmon roes.

Hotategai Gunkan Inari (20A)

5,00 \$

1 mc. Pétoncle épicé et tempura. / 1 Pc. Spicy scallop and tempura.

Masago Gunkan Inari (17A)

3,95 \$

1 mc. Caviar de poisson de caplin. / 1 Pc. Smelt roes.

Hosomaki

Avocado Maki (27)

5,45 \$

6 mcx. Petit rouleau. Avocat. / 6 Pcs. Small roll. Avocado.

Menu O'Sushi

Maki au crevette / Shrimp Maki (29)

6,85 \$

6 mcx. Petit rouleau. Crevettes, tempura, échalotte, et mayo épicée. / 6 Pcs. Small roll. Shrimp, tempura, green onion, and spicy mayo.

Kappa Maki (26)

4,75 \$

6 mcx. Petit rouleau. Concombre. / 6 Pcs. Small roll. Cucumber.

Steak Maki (34)

8,10 \$

6 mcx. Petit rouleau. Boeuf tériyaki et concombre. / 6 Pcs. Small roll. Beef teriyaki and cucumber.

Syaké Maki (32)

7,75 \$

6 mcx. Petit rouleau. Saumon, échalotte, et mayo épicée. / 6 Pcs. Small roll. Salmon, green onion, and spicy mayo.

Kani Kama Maki (30)

5,15 \$

6 mcx. Petit rouleau. Cuit. Goberge japonais et mayo épicée. / 6 Pcs. Small roll. Cooked. Japanese crab stick and spicy mayo.

Mango Maki (28)

4,75 \$

6 mcx. Petit rouleau. Mangue. / 6 Pcs. Small roll. Mango.

Maki au saumon fumé (35)

7,15 \$

6 mcx. Petit rouleau. Cuit. Saumon fumé, tempura, échalotte, et mayo épicée. / 6 Pcs. Small roll. Cooked. Smoked salmon, green onion, tempura, and spicy mayo.

Tekka Maki (33)

7,95 \$

6 mcx. Petit rouleau. Thon rouge, échalote, et mayo épicée. / 6 Pcs. Small roll. Red tuna, green onion, and spicy mayo.

Tamago Maki (31)

5,15 \$

6 mcx. Petit rouleau. Omelette japonaise. / 6 Pcs. Small roll. Japanese omelette.

Menu O'Sushi

Carotte Maki (25)

4,15 \$

6 mcx. Petit rouleau. Carotte marinée, poivron rouge, et mayo épicée. / 6 Pcs. Small roll.
Marinated carrot, red pepper, and spicy mayo.

Oshinko (24)

4,55 \$

6 mcx. Petit rouleau. Radis japonais. / 6 Pcs. Small roll. Japanese radish.

Maki au crabe / Crab Maki (36)

8,10 \$

6 mcx. Petit rouleau. Crabe des neiges, tempura, échalote, et mayo épicée. / 6 Pcs. Small roll.
Snow crab, tempura, green onion, and spicy mayo.

Maki

Philadelphia Maki (37)

10,65 \$

8 mcx. Moyen rouleau. Cuit. Saumon fumé, avocat, et fromage philadelphia. / 8 Pcs. Medium roll.
Cooked. Smoked salmon, avocado, and cream cheese Philadelphia.

Louisiana Maki (38)

10,65 \$

8 mcx. Moyen rouleau. Thon, avocat, caviar orange, sauce piquante, échalote, tempura, et masago. / 8 Pcs. Medium roll. Tuna, avocado, orange caviar, spicy sauce, green onion, tempura, and masago

Duo Saumons Maki (44)

12,35 \$

8 mcx. Moyen rouleau. Saumon, avocat, caviar rouge, échalote, mayo épicée, et tempura. Extérieur avec saumon fumé et sésame. / 8 Pcs. Medium roll. Salmon, avocado, red caviar, green onion, spicy mayo, and tempura. Outside with smoked salmon and sesame.

Ebi Maki (42)

9,94 \$

8 mcx. Moyen rouleau. Crevette, caviar rouge, avocat, concombre, radis, mayo épicée, et tempura. / 8 Pcs. Medium roll. Shrimp, red caviar, avocado, cucumber, radish, spicy mayo, and tempura.

Fuji Maki (43)

9,94 \$

8 mcx. Moyen rouleau. Fromage à la crème, pesto tomate séchée, concombre, sauce piquante, caviar orange, tempura, et sésame. / 8 Pcs. Medium roll. Cream cheese, sundried pesto tomato, cucumber, hot sauce, orange caviar, tempura, and sesame.

Menu O'Sushi

Bora Bora Maki (45)

12,35 \$

8 mcx. Moyen rouleau. Crevettes panées, avocat, et pomme verte. Extérieur avec fraise et noix de cajou (servis avec la sauce wafu). / 8 Pcs. Medium roll. Deep fried shrimp, green apple, and avocado. Outside with strawberry and cashew nut (served with wafu sauce).

Virginia Maki (39)

9,94 \$

8 mcx. Moyen rouleau. Cuit. Saumon fumé, goberge, caviar orange, omelette, avocat, et mayo. / 8 Pcs. Medium roll. Cooked. Smoked salmon, crab stick, orange caviar, omelette, avocado, and mayo

Unagi Maki (41)

10,65 \$

8 mcx. Moyen rouleau. Cuit. Anguille fumée, sauce tériyaki, radis mariné, et tempura. / 8 Pcs. Medium roll. Cooked. Smoked eel, teriyaki sauce, marinated radish, and tempura.

Tako Maki (40)

10,25 \$

8 mcx. Moyen rouleau. Pieuvre, carotte, radis, avocat, mayo épicée, caviar rouge, et tempura. / 8 Pcs. Medium roll. Octopus, carrot, radish, avocado, spicy mayo, red caviar, and tempura.

Maki de printemps / Spring Maki

Maki de printemps crevette (47)

9,35 \$

2 mcx. Crevette, goberge, et poivron rouge. Ingrédient principal sont feuille de riz, riz, laitue, caviar rouge, mayo piquante, échalotte, tempura, et sésame. Servis avec la sauce wafu. / 2 Pcs. Shrimp, crab stick, and red pepper. Main ingredients are rice paper, rice, lettuce, red caviar, spicy mayo, green onion, tempura, et sesame. Served with wafu sauce.

Maki de printemps poulet (51)

9,94 \$

2 mcx. Poulet tériyaki, goberge, avocat, et poivron rouge. Ingrédient principal sont feuille de riz, riz, laitue, caviar rouge, mayo piquante, échalotte, tempura, et sésame. Servis avec la sauce wafu. / 2 Pcs. Chicken teriyaki, crab stick, avocado, and red pepper. Main ingredients are rice paper, rice, lettuce, red caviar, spicy mayo, green onion, tempura, et sesame. Served with wafu sauce.

Maki de printemps végé (46)

8,25 \$

2 mcx. Carotte marinée, avocat, et poivron rouge. Ingrédient principal sont feuille de riz, riz, laitue, caviar rouge, mayo piquante, échalotte, tempura, et sésame. Servis avec la sauce wafu. / 2 Pcs. Marinated carrot, avocado, and red pepper. Main ingredients are rice paper, rice, lettuce, red caviar, spicy mayo, green onion, tempura, et sesame. Served with wafu sauce.

Maki de printemps saumon fumé (48)

11,25 \$

2 mcx. Saumon fumé, goberge, et avocat. Cuit. Ingrédient principal sont feuille de riz, riz, laitue, caviar rouge, mayo piquante, échalotte, tempura, et sésame. Servis avec la sauce wafu. / 2 Pcs. Smoked salmon, crab stick, and avocado. Cooked. Main ingredients are rice paper, rice, lettuce, red caviar, spicy mayo, green onion, tempura, et sesame. Served with wafu sauce.

Menu O'Sushi

Maki de printemps crabe des neiges (49)

11,75 \$

2 mcx. Crabe des neiges, goberge, et avocat. Ingrédient principal sont feuille de riz, riz, laitue, caviar rouge, mayo piquante, échalotte, tempura, et sésame. Servis avec la sauce wafu. / 2 Pcs. Snow crab, crab stick, and avocado. Main ingredients are rice paper, rice, lettuce, red caviar, spicy mayo, green onion, tempura, et sesame. Served with wafu sauce.

Maki de printemps steak (50)

11,90 \$

2 mcx. Filet mignon grillé, sauce aux huîtres, goberge, carottes, et poivron. Ingrédient principal sont feuille de riz, riz, laitue, caviar rouge, mayo piquante, échalotte, tempura, et sésame. Servis avec la sauce wafu. / 2 Pcs. Grill beef, oysters sauce, crab stick, carrot, and red pepper. Main ingredients are rice paper, rice, lettuce, red caviar, spicy mayo, green onion, tempura, et sesame. Served with wafu sauce.

Maki de tartare / Tartare Maki

Maki de tartare aux fruits de mer (54)

9,00 \$

2 mcx. Crevette, goberge, et crabe des neiges. Ingrédient principal sont feuille de riz, riz, laitue, caviar rouge, mayo piquante, échalotte, tempura, et sésame. Servis avec la sauce wafu. / 2 Pcs. Shrimp, crab stick, and snow crab. Main ingredients are rice paper, rice, lettuce, red caviar, spicy mayo, green onion, tempura, and sesame. Served with wafu sauce.

Maki de tartare saumon (57)

8,94 \$

2 mcx. Saumon. Ingrédient principal sont feuille de riz, riz, laitue, caviar rouge, mayo piquante, échalotte, tempura, et sésame. Servis avec la sauce wafu. / 2 Pcs. Salmon. Main ingredients are rice paper, rice, lettuce, red caviar, spicy mayo, green onion, tempura, and sesame. Served with wafu sauce.

Maki de tartare thon rouge (58)

8,94 \$

2 mcx. Thon rouge. Ingrédient principal sont feuille de riz, riz, laitue, caviar rouge, mayo piquante, échalotte, tempura, et sésame. Servis avec la sauce wafu. / 2 Pcs. Red tuna. Main ingredients are rice paper, rice, lettuce, red caviar, spicy mayo, green onion, tempura, and sesame. Served with wafu sauce.

Maki de tartare saumon fumé (56)

8,65 \$

2 mcx. Saumon fumé. Cuit. Ingrédient principal sont feuille de riz, riz, laitue, caviar rouge, mayo piquante, échalotte, tempura, et sésame. Servis avec la sauce wafu. / 2 Pcs. Smoked salmon. Cooked. Main ingredients are rice paper, rice, lettuce, red caviar, spicy mayo, green onion, tempura, and sesame. Served with wafu sauce.

Maki de tartare végété (53)

7,05 \$

2 mcx. Ananas, carotte, tomate séchée, poivron rouge, champignon mariné, et radis japonais. Ingrédient principal sont feuille de riz, riz, laitue, caviar rouge, mayo piquante, échalotte, tempura, et sésame. Servis avec la sauce wafu. / 2 Pcs. Pineapple, carrot, sundried tomato, red pepper, marinated mushroom, and Japanese radish. Main ingredients are rice paper, rice, lettuce, red caviar, spicy mayo, green onion, tempura, and sesame. Served with wafu sauce.

Maki de tartare crevette (55)

8,10 \$

2 mcx. Crevette. Ingrédient principal sont feuille de riz, riz, laitue, caviar rouge, mayo piquante, échalotte, tempura, et sésame. Servis avec la sauce wafu. / 2 Pcs. Shrimp. Main ingredients are rice paper, rice, lettuce, red caviar, spicy mayo, green onion, tempura, and sesame. Served with wafu sauce.

Maki impérial / Imperial Maki

Maki impérial au crabe des neiges (134)

12,35 \$

6 mcx. Crabe des neiges, goberge japonaise, et avocat. Ingrédients principal sont galette de riz, riz, caviar orange, mayo piquante, échalotte, et sésame. Pané servis avec la sauce impériale. / 6 Pcs. Snow crab, Japanese crab stick, and avocado. Main ingredients are rice paper, rice, orange caviar, hot mayo, sesame, and green onion. Deep fry served with imperial sauce.

Maki impérial homard (138)

13,15 \$

6 mcx. Homard, crevette, avocat, mozzarella, et sauce tériyaki. Ingrédients principal sont galette de riz, riz, caviar orange, mayo piquante, échalotte, et sésame. Pané servis avec la sauce impériale. / 6 Pcs. Lobster, shrimp, avocado, mozzarella, and teriyaki sauce. Main ingredients are rice paper, rice, orange caviar, hot mayo, sesame, and green onion. Deep fry served with imperial sauce.

Maki impérial végé (131)

10,25 \$

6 mcx. Avocat, carotte, poivron rouge, pesta tomate séchée, fromage, et radis mariné. Ingrédients principal sont galette de riz, riz, caviar orange, mayo piquante, échalotte, et sésame. Pané servis avec la sauce impériale. / 6 Pcs. Avocado, carrot, red pepper, sundried pesto tomato, cream cheese, and marinated radish. Main ingredients are rice paper, rice, orange caviar, hot mayo, sesame, and green onion. Deep fry served with imperial sauce.

Maki impérial steak (135)

12,25 \$

6 mcx. Filet mignon grillé, goberge, sauce aux huîtres, carotte, poivron rouge, et basilic. Ingrédients principal sont galette de riz, riz, caviar orange, mayo piquante, échalotte, et sésame. Pané servis avec la sauce impériale. / 6 Pcs. Grilled beef, crab stick, oysters sauce, carrot, red pepper, and basil. Main ingredients are rice paper, rice, orange caviar, hot mayo, sesame, and green onion. Deep fry served with imperial sauce.

Maki impérial saumon (136)

11,55 \$

6 mcx. Saumon frais, goberge japonaise, et avocat. Ingrédients principal sont galette de riz, riz, caviar orange, mayo piquante, échalotte, et sésame. Pané servis avec la sauce impériale. / 6 Pcs. Fresh salmon, Japanese crab stick, and avocado. Main ingredients are rice paper, rice, orange caviar, hot mayo, sesame, and green onion. Deep fry served with imperial sauce.

Maki impérial princess (132)

10,75 \$

6 mcx. Goberge japonaise, omelette, avocat, et fromage à la crème. Ingrédients principal sont galette de riz, riz, caviar orange, mayo piquante, échalotte, et sésame. Pané servis avec la sauce impériale. / 6 Pcs. Japanese crab stick, omelette, avocado, and cream cheese. Main ingredients are rice paper, rice, orange caviar, hot mayo, sesame, and green onion. Deep fry served with imperial sauce.

Maki impérial golden eyes (139)

14,20 \$

6 mcx. Crevette tempura, saumon, oshinko, caviar, avocat, et poivron rouge. Ingrédients principal sont galette de riz, riz, caviar orange, mayo piquante, échalotte, et sésame. Pané servis avec la sauce impériale. / 6 Pcs. Tempura shrimp, salmon, oshinko, caviar, avocado, and red pepper. Main ingredients are rice paper, rice, orange caviar, hot mayo, sesame, and green onion. Deep fry served with imperial sauce.

Menu O'Sushi

Maki impérial thon (137)

11,55 \$

6 mcx. Thon rouge, goberge japonaise, et avocat. Ingrédients principal sont galette de riz, riz, caviar orange, mayo piquante, échalotte, et sésame. Pané servis avec la sauce impériale. / 6 Pcs. Red tuna, Japanese crab stick, and avocado. Main ingredients are rice paper, rice, orange caviar, hot mayo, sesame, and green onion. Deep fry served with imperial sauce.

Maki impérial crevette (133)

11,05 \$

6 mcx. Crevette, goberge japonaise, et avocat. Ingrédients principal sont galette de riz, riz, caviar orange, mayo piquante, échalotte, et sésame. Pané servis avec la sauce impériale. / 6 Pcs. Shrimp, Japanese crab stick, and avocado. Main ingredients are rice paper, rice, orange caviar, hot mayo, sesame, and green onion. Deep fry served with imperial sauce.

Futomaki

Futomaki Saumon épicé (73)

9,40 \$

Saumon, concombre, échalotte, mayo piquante, et tempura. / Salmon, cucumber, green onion, hot mayo, and tempura.

Vege-Patate

7,99 \$

patate sucrée tempura, oshinko, concombre, avocat

Rainbow Futomaki (78)

11,99 \$

5 mcx. Gros rouleau. Extérieur avec thon, saumon, caviar rouge, avocat, et sésame. Intérieur avec saumon épicé. / 5 Pcs. Large roll. Outside with tuna, salmon, red caviar, avocado, and sesame. Inside with spicy salmon.

California Futomaki (65)

8,35 \$

Goberge, omelette, avocat, concombre, mayo, caviar orange, et sésame. / Crab stick, omelette, avocado, cucumber, mayo, orange caviar, and sesame.

Western Futomaki (79)

9,40 \$

Saumon fumé, omelette, avocat, fromage philadelphia, algue wakamé, et laitue. / Smoked salmon, omelette, avocado, cream cheese Philadelphia, seaweed wakame, and lettuce.

Kyoto Futomaki (68)

8,80 \$

Poulet teriyaki, laitue, poivron rouge, avocat, concombre, sauce teriyaki, et tempura. / Chicken teriyaki, lettuce, red pepper, avocado, cucumber, teriyaki sauce, and tempura.

Menu O'Sushi

Futomaki au crabe des neiges (69)

10,75 \$

Crabe des neiges ou homard, caviar rouge, échalotte, avocat, mayo épicée, et tempura. / Snow crab or lobster, red caviar, green onion, avocado, spicy mayo, and tempura.

Seattle Futomaki (71)

9,15 \$

Saumon, goberge, caviar rouge, avocat, mangue, radis, mayo épicée, et tempura. / Salmon, crab stick, red caviar, avocado, mango, radish, spicy mayo, and tempura.

Futomaki thon épicé (74)

9,94 \$

Thon, avocat, échalotte, mayo piquante, et tempura. / Tuna, avocado, green onion, hot mayo, and tempura.

Boston Futomaki (67)

8,80 \$

Crevette, goberge, concombre, caviar rouge, mayo, et laitue. / Shrimp, crab stick, cucumber, red caviar, mayo, and lettuce.

Kamikaze Futomaki (75)

10,55 \$

Thon, goberge, caviar orange, concombre, avocat, échalotte, mayo épicée, et tempura. / Tuna, crab stick, orange caviar, cucumber, avocado, green onion, spicy mayo, and tempura.

Tango Mango Futomaki (64)

9,94 \$

Crevettes, goberge, mangue, tempura. Extérieur avec avocat et sésame. / Shrimp, crab stick, mango, and tempura. Outside with avocado and sesame.

Futomaki Végétarien (62)

7,80 \$

Laitue, avocat, carotte, concombre, radis, poivron rouge, ananas, mayo, et tempura. / Lettuce, avocado, carrot, cucumber, radish, red pepper, pineapple, mayo, and tempura.

Atlantis Futomaki

11,35 \$

5 mcx. Gros rouleau. Crevette, goberge japonais, fromage à la crème, concombre, masago, mayo piquante, échalotte, et tempura. Extérieur avec saumon fumé et sésame. / 5 Pcs. Large roll. Shrimp, Japanese crab stick, cream cheese, cucumber, masago, hot mayo, green onion, and tempura. Outside with smoked salmon and sesame.

Kobe Futomaki (84)

10,10 \$

Boeuf grillé, sauce aux huîtres, concombre, carotte mariné, poivron rouge, basilic, et sésame. / Grilled beef, oysters sauce, cucumber, marinated carrot, red pepper, basil, and sesame.

Menu O'Sushi

Lasalle Futomaki (66)

9,10 \$

Saumon tériyaki, caviar rouge, poivron rouge, avocat, concombre, sauce tériyaki, tempura, et sésame. / Salmon teriyaki, red caviar, red pepper, avocado, cucumber, teriyaki sauce, tempura, and sesame.

Unagi Teriyaki Futomaki (70)

10,19 \$

Anguille fumée, concombre, sauce tériyaki, radis mariné, et sésame. / Smoked eel, cucumber, teriyaki sauce, marinated radish, and sesame

Dynamite Futomaki (72)

9,60 \$

Poisson, caviar rouge, avocat, concombre, échalotte, mayo piquante, tempura, et sésame. / Fish, red caviar, avocado, cucumber, green onion, hot mayo, tempura, and sesame.

Futomaki rouleau fruits der mer (83)

10,99 \$

Crevettes, crabe des neiges, goberge, caviar rouge, concombre, mayo épicée, et tempura. / Shrimp, snow crab, crab stick, red caviar, cucumber, spicy mayo, and tempura.

Hollywood Futomaki (76)

9,40 \$

Saumon, omelette, caviar rouge, concombre, avocat, échalotte, et mayo épicée. / Salmon, omelette, red caviar, cucumber, avocado, green onion, and spicy mayo.

Futomaki pétoncle (82)

10,55 \$

Pétoncle, caviar rouge, laitue, concombre, échalotte, mayo épicée, et tempura. / Scallop, red caviar, lettuce, cucumber, green onion, spicy mayo, and tempura.

U-Maguro Futomaki (77)

10,90 \$

Thon, anguille fumée, goberge, caviar orange, concombre, lime, mayo épicée, et tempura. / Tuna, smoked eel, crab stick, orange caviar, cucumber, lime, spicy mayo, and tempura.

CREVETTE EPICEE

8,90 \$

Crevette, goberge, caviar rouge, échalotte, mayo piquante, avocat, laitue, et tempura. / Shrimp, crab stick, red caviar, green onion, hot mayo, avocado, lettuce, and tempura.

Tofu Futomaki (63)

7,99 \$

Végétarien et tofu. / Vegetarian and tofu.

Menu O'Sushi

Pacific Futomaki (81)

9,80 \$

Saumon fumé, caviar orange, avocat, laitue, échalotte, mayo épicée, et tempura. / Smoked salmon, orange caviar, avocado, lettuce, green onion, spicy mayo, and tempura.

Cornets

Cornet Saumon épicé (73)

8,69 \$

Saumon, concombre, échalotte, mayo piquante, et tempura. / Salmon, cucumber, green onion, hot mayo, and tempura.

Cornet thon épicé (74)

9,35 \$

Thon, avocat, échalotte, mayo piquante, et tempura. / Tuna, avocado, green onion, hot mayo, and tempura.

Kamikaze Cornet (75)

9,85 \$

Thon, goberge, caviar orange, concombre, avocat, échalotte, mayo épicée, et tempura. / Tuna, crab stick, orange caviar, cucumber, avocado, green onion, spicy mayo, and tempura.

U-Maguro Cornet (77)

10,19 \$

Thon, anguille fumée, goberge, caviar orange, concombre, lime, mayo épicée, et tempura. / Tuna, smoked eel, crab stick, orange caviar, cucumber, lime, spicy mayo, and tempura.

Cornet au crabe des neiges (69)

10,05 \$

Crabe des neiges ou homard, caviar rouge, échalotte, avocat, mayo épicée, et tempura. / Snow crab or lobster, red caviar, green onion, avocado, spicy mayo, and tempura.

Lasalle Cornet (66)

8,35 \$

Saumon tériyaki, caviar rouge, poivron rouge, avocat, concombre, sauce tériyaki, tempura, et sésame. / Salmon teriyaki, red caviar, red pepper, avocado, cucumber, teriyaki sauce, tempura, and sesame.

Cornet Crevette épicé (80)

8,25 \$

Crevette, goberge, caviar rouge, échalotte, mayo piquante, avocat, laitue, et tempura. / Shrimp, crab stick, red caviar, green onion, hot mayo, avocado, lettuce, and tempura.

Menu O'Sushi

Pacific Cornet (81)

9,10 \$

Saumon fumé, caviar orange, avocat, laitue, échalotte, mayo épicée, et tempura. / Smoked salmon, orange caviar, avocado, lettuce, green onion, spicy mayo, and tempura.

Cornet Végétarien (62)

7,10 \$

Laitue, avocat, carotte, concombre, radis, poivron rouge, ananas, mayo, et tempura. / Lettuce, avocado, carrot, cucumber, radish, red pepper, pineapple, mayo, and tempura.

Western Cornet (79)

8,69 \$

Saumon fumé, omelette, avocat, fromage philadelphia, algue wakamé, et laitue. / Smoked salmon, omelette, avocado, cream cheese Philadelphia, seaweed wakame, and lettuce.

Kobe Cornet (84)

9,40 \$

Boeuf grillé, sauce aux huîtres, concombre, carotte mariné, poivron rouge, basilic, et sésame. / Grilled beef, oysters sauce, cucumber, marinated carrot, red pepper, basil, and sesame.

Seattle Cornet (71)

8,50 \$

Saumon, goberge, caviar rouge, avocat, mangue, radis, mayo épicée, et tempura. / Salmon, crab stick, red caviar, avocado, mango, radish, spicy mayo, and tempura.

Tango Mango Cornet (64)

9,25 \$

Crevettes, goberge, mangue, tempura. Extérieur avec avocat et sésame. / Shrimp, crab stick, mango, and tempura. Outside with avocado and sesame.

Cornet rouleau fruits der mer (83)

10,30 \$

Crevettes, crabe des neiges, goberge, caviar rouge, concombre, mayo épicée, et tempura. / Shrimp, snow crab, crab stick, red caviar, cucumber, spicy mayo, and tempura.

California Cornet (65)

7,65 \$

Goberge, omelette, avocat, concombre, mayo, caviar orange, et sésame. / Crab stick, omelette, avocado, cucumber, mayo, orange caviar, and sesame.

Boston Cornet (67)

8,10 \$

Crevette, goberge, concombre, caviar rouge, mayo, et laitue. / Shrimp, crab stick, cucumber, red caviar, mayo, and lettuce.

Menu O'Sushi

Kyoto Cornet (68)

8,10 \$

Poulet tériyaki, laitue, poivron rouge, avocat, concombre, sauce tériyaki, et tempura. / Chicken teriyaki, lettuce, red pepper, avocado, cucumber, teriyaki sauce, and tempura.

Dynamite Cornet (72)

8,94 \$

Poisson, caviar rouge, avocat, concombre, échalotte, mayo piquante, tempura, et sésame. / Fish, red caviar, avocado, cucumber, green onion, hot mayo, tempura, and sesame.

Hollywood Cornet (76)

8,69 \$

Saumon, omelette, caviar rouge, concombre, avocat, échalotte, et mayo épicée. / Salmon, omelette, red caviar, cucumber, avocado, green onion, and spicy mayo.

Cornet Pétoncle (82)

9,85 \$

Pétoncle, caviar rouge, laitue, concombre, échalotte, mayo épicée, et tempura. / Scallop, red caviar, lettuce, cucumber, green onion, spicy mayo, and tempura.

Unagi Teriyaki Cornet (70)

9,50 \$

Anguille fumée, concombre, sauce tériyaki, radis mariné, et sésame. / Smoked eel, cucumber, teriyaki sauce, marinated radish, and sesame.

Tofu Maki Cornet (63)

7,30 \$

Végétarien et tofu. / Vegetarian and tofu.

Végé-Patate Cornet

7,30 \$

patate sucrée tempura, oshinko, concombre, avocat

Atlantis Cornet

10,65 \$

Crevette, goberge japonais, fromage à la crème, concombre, masago, mayo piquante, échalotte, tempura, saumon fumé et sésame. / Shrimp, Japanese crab stick, cream cheese, cucumber, masago, hot mayo, green onion, tempura, smoked salmon and sesame.

Special Sushi Tempura

Dragon Eyes (91)

12,35 \$

6 mcx. Saumon, caviar rouge, carotte, échalotte, et mayo piquante. Frit à l'extérieur. / 6 Pcs.
Salmon, red caviar, carrot, green onion, and hot mayo. Deep fried outside.

Sushi pizza au saumon (93)

13,75 \$

6 mcx. Saumon, avocate, tempura, mayo épicé, et sésames. / 6 Pcs. Salmon, avocado, tempura, spicy mayo, and sesame.

Sushi pizza aux fruits de mer (94)

14,45 \$

6 mcx. Crabs, crevettes, avocate, tempura, mayo épicé, et sésames. / 6 Pcs. Crabs, shrimp, avocado, tempura, spicy mayo, and sesame.

Butterfly (88)

11,15 \$

6 mcx. Croustillante crevette tempura frit, avocat, concombre, caviar rouge, mayo épicée, et laitue. / 6 Pcs. Crispy shrimp tempura, avocado, cucumber, red caviar, spicy mayo, and lettuce.

O'Sushi Roll (90)

12,25 \$

6 mcx. Crevette, goberge, radis, fromage philadelphia, caviar rouge, avocat, et mayo piquante. Frit à l'extérieur. / 6 Pcs. Shrimp, crab stick, radish, cream cheese Philadelphia, red caviar, avocado, and hot mayo. Deep fried outside.

Lover (95)

14,45 \$

6 mcx. Saumon fumé, saumon frais, fromage à la crème, caviar, avocat, tempura, et mayo. Frit à l'extérieur / 6 Pcs. Smoked salmon, fresh salmon, cream cheese, caviar, avocado, tempura, and mayo. Fried outside.

Spider Roll (89)

11,65 \$

6 mcx. Croustillant crabe à carapace molle, tempura frit, avocat, concombre, mayo épicée, caviar rouge, et laitue. / 6 Pcs. Crispy soft shell crab, fried tempura, avocado, cucumber, spicy mayo, red caviar, and lettuce.

Sushi pizza végété (92)

12,45 \$

6 mcx. / 6 Pcs.

Menu O'Sushi

Crevette tempura (87)

2,65 \$

1 mc. / 1 Pc.

Assiettes assorties (choix du chef) / Assorted Plates (Chef's Choice)

A-14 (14 mcx / 14 Pcs)

18,25 \$

6 mcx futomakis, 2 mcx nigiris, et 6 mcx hosomakis. / 6 Pcs futomakis, 2 pcs nigiri, and 6 pcs hosomakis.

A-28 (28 mcx / 28 Pcs)

34,45 \$

10 mcx futomakis, 4 mcx makis, 4 mcx nigiris, et 10 mcx hosomakis. / 10 Pcs futomakis, 4 pcs makis, 4 pcs nigiri, and 10 pcs hosomakis.

A-20 (20 mcx / 20 Pcs)

22,95 \$

9 mcx futomakis, 3 mcx nigiris, et 8 mcx hosomakis. / 9 Pcs futomakis, 3 pcs nigiri, and 8 pcs hosomakis.

A-36 (36 mcx / 36 Pcs)

47,95 \$

18 mcx futomakis, 6 mcx nigiris, et 12 mcx hosomakis. / 18 Pcs futomakis, 6 pcs nigiri, and 12 pcs hosomakis.

P-50 (50 mcx / 50 Pcs)

75,95 \$

20 mcx futomakis, 12 mcx makis, 6 mcx nigiris, et 12 mcx hosomakis. / 20 Pcs futomakis, 12 pcs makis, 6 pcs nigiri, and 12 pcs hosomakis.

12 Maki (12 mcx / 12 Pcs)

15,55 \$

4 mcx philadelphia, 4 mcx ebi maki, et 4 mcx louisiana. / 4 Pcs Philadelphia, 4 pcs ebi maki, and 4 pcs louisiana.

A-12 (12 mcx / 12 Pcs)

13,75 \$

6 mcx futomakis et 6 mcx hosomakis. / 6 Pcs futomakis and 6 pcs hosomakis.

Menu O'Sushi

P-74 (74 mcx / 74 Pcs)

112,95 \$

30 mcx futomakis, 16 mcx makis, 10 mcx nigiris, et 18 mcx hosomakis. / 30 Pcs futomakis, 16 pcs makis, 10 pcs nigiri, and 18 pcs hosomakis.

P-100 (100 mcx / 100 Pcs)

144,94 \$

40 mcx futomakis, 24 mcx makis, 12 mcx nigiris, et 24 mcx hosomakis. / 40 Pcs futomakis, 24 pcs makis, 12 pcs nigiri, and 24 pcs hosomakis.

Spécialités avec feuille de riz / Specialties with Rice Paper

Bêta (R3)

13,75 \$

6 mcx. Extérieur avec thon. Intérieur avec crab, crevette, caviar, oignon frit, avocat, tempura, et mayo épicée. / 6 Pcs. Outside with tuna. Inside with crab, shrimp, caviar, fried onion, avocado, tempura, and spicy mayo.

Titanic (R6)

13,65 \$

6 mcx. Extérieur avec fraises. Intérieur avec saumon teriyaki, caviar, tempura, concombre, mangue, et crevette tempura. / 6 Pcs. Outside with strawberries. Inside with salmon teriyaki, caviar, tempura, cucumber, mango, and shrimp tempura.

Le Québec (R2)

12,25 \$

6 mcx. Extérieur avec saumon fumé. Intérieur avec 2 crevettes tempura, avocat, caviar, et fromage à la crème. / 6 Pcs. Outside with smoked salmon. Inside with 2 shrimp tempura, avocado, caviar, and cream cheese.

Oméga (R4)

12,25 \$

6 mcx. Extérieur avec saumon. Intérieur avec patate sucrée tempura, pomme verte, caviar, et mayo épicée. / 6 Pcs. Outside with salmon. Inside with sweet potato tempura, green apple, caviar, and spicy mayo.

Maya (R5)

12,25 \$

6 mcx. Extérieur avec saumon fumé. Intérieur avec crabe, goberge, caviar, tempura, et mayo épicée. / 6 Pcs. Outside with smoked salmon. Inside with crab, crab stick, caviar, tempura, and spicy mayo.

Moonlight (R1)

13,65 \$

6 mcx. Extérieur avec thon. Intérieur avec 2 crevettes tempura, caviar, et mangue. / 6 Pcs. Outside with tuna. Inside with 2 shrimp tempura, caviar, and mango.

Menu O'Sushi

Geisha (R7)

13,15 \$

Anguille tériyaki, crevette tempura, avocat, masago / smoked eel, shrimps, tempura, avocado, masago

Ruby Roll (R8)

13,65 \$

Ext: Thon. Saumon / Out: Tuna, Salmon Int: pétoncles, tempura, masago, avocat, mangue / Int: scallops, tempura, masago, avocado, mango

Spécialités avec feuille de soya / Specialties with Soya Paper

Volcano (S1)

12,45 \$

5 mcx. Thon rouge, goberge, caviar rouge, échalotte, pomme verte, tempura, mayo épicée, et sésame. / 5 Pcs. Red tuna, crab stick, red caviar, green onion, green apple, tempura, spicy mayo, and sesame.

Surprise (S3)

13,45 \$

5 mcx. Thon, crabe, crevette tempura, oignon frit, caviar, concombre, et mayo. / 5 Pcs. Tuna, crab, shrimp tempura, fried onion, caviar, cucumber, and mayo.

Waikiki (S2)

12,45 \$

5 mcx. Saumon, goberge, fraise, caviar rouge, échalotte, tempura, mayo épicée, et sésame. / 5 Pcs. Salmon, crab stick, strawberry, red caviar, green onion, tempura, spicy mayo, and sesame.

Paradis (S4)

13,75 \$

5 mcx. Extérieur avec saumon. Intérieur avec crevette tempura, mangue, avocat, onion frit, et caviar. / 5 Pcs. Outside with salmon. Inside with shrimp tempura, mango, avocado, fried onion, and caviar.

Sirène (S6)

13,75 \$

5 mcx. Saumon, patate sucrée tempura, crabe, pomme verte, caviar, et mayo épicée. / 5 Pcs. Salmon, sweet potato tempura, crab, green apple, caviar, and spicy mayo.

Tana (S5)

13,75 \$

5 mcx. Crabe, crevette tempura, avocat, concombre, caviar, et mayo. / 5 Pcs. Crab, shrimp tempura, avocado, cucumber, caviar, and mayo.

Spécialités du chef / Chef's Specialties

Samba (C3) 14,95 \$

5 mcx. Patate douce croustillante, avocat, mangue. Ext: saumon torché / 5 Pcs. Sweet potato tempura, avocado, mango, topped with torched salmon

Las Vegas (C1) 13,15 \$

5 mcx. Pannure, saumon, asperge, et fromage. Extérieur avec goberge, masago, tempura, sauce anguille, et mayo. / 5 Pcs. Panno, salmon, asparagus, and cream cheese. Topped with crab stick, masago, tempura, eel sauce, and mayo.

Patate Suprême (C2) 21,95 \$

4 mcx. Mélange de pétoncle, crabe des neiges, crevette, caviar, oignon frit, et avocat servis sur les patates sucrées tempura. / 4 Pcs. Mix of scallop, snow crab, shrimp, caviar, fried onion, and avocado served on sweet potatoes tempura.

Samurai (C4) 17,85 \$

6 mcx. Crevette tempura, thon, avocat, mangue, et mayo épicée. Extérieur avec tempura, tartare de pétoncle, échalotte, et champignon shiitake. / 6 Pcs. Shrimp tempura, tuna, avocado, mango, spicy mayo. Topped with scallop, tempura, green onion, caviar and shitake mushroom.

Poké Bol / Poké Bowl

Poké bol au saumon (P2) 21,25 \$

Avocat, concombre, caviar, tempura, laitue, oignon frit, oignon vert, poivron rouge, wakamé, nori, sésame, mayo épicée, teriyaki, et sauce. / Avocado, cucumber, caviar, tempura, lettuce, fried onion, green onion, red pepper, wakame, nori, sesame, spicy mayo, teriyaki, and sauce.

Poké bol au végé (P1) 17,85 \$

Avocat, concombre, caviar, tempura, laitue, oignon frit, oignon vert, poivron rouge, wakamé, nori, sésame, mayo épicée, teriyaki, et sauce. / Avocado, cucumber, caviar, tempura, lettuce, fried onion, green onion, red pepper, wakame, nori, sesame, spicy mayo, teriyaki, and sauce.

Poké bol au poulet (P3) 20,85 \$

Avocat, concombre, caviar, tempura, laitue, oignon frit, oignon vert, poivron rouge, wakamé, nori, sésame, mayo épicée, teriyaki, et sauce. / Avocado, cucumber, caviar, tempura, lettuce, fried onion, green onion, red pepper, wakame, nori, sesame, spicy mayo, teriyaki, and sauce.

Poké bol au thon (P7) 22,45 \$

Avocat, concombre, caviar, tempura, laitue, oignon frit, oignon vert, poivron rouge, wakamé, nori, sésame, mayo épicée, teriyaki, et sauce. / Avocado, cucumber, caviar, tempura, lettuce, fried onion, green onion, red pepper, wakame, nori, sesame, spicy mayo, teriyaki, and sauce.

Menu O'Sushi

Poké bol au boeuf (P4)

22,45 \$

Avocat, concombre, caviar, tempura, laitue, oignon frit, oignon vert, poivron rouge, wakamé, nori, sésame, mayo épicée, tériyaki, et sauce. / Avocado, cucumber, caviar, tempura, lettuce, fried onion, green onion, red pepper, wakame, nori, sesame, spicy mayo, teriyaki, and sauce.

Poké bol aux crevettes cuites (P6)

20,85 \$

Avocat, concombre, caviar, tempura, laitue, oignon frit, oignon vert, poivron rouge, wakamé, nori, sésame, mayo épicée, tériyaki, et sauce. / Avocado, cucumber, caviar, tempura, lettuce, fried onion, green onion, red pepper, wakame, nori, sesame, spicy mayo, teriyaki, and sauce.

Poké bol aux crevettes frites (P5)

20,85 \$

Avocat, concombre, caviar, tempura, laitue, oignon frit, oignon vert, poivron rouge, wakamé, nori, sésame, mayo épicée, tériyaki, et sauce. / Avocado, cucumber, caviar, tempura, lettuce, fried onion, green onion, red pepper, wakame, nori, sesame, spicy mayo, teriyaki, and sauce.

Poké Bol au Saumon Brulé

23,25 \$

Poké Bol au Thon Brulé

23,85 \$

Poké bol aux fruits de mer (P8)

23,25 \$

Avocat, concombre, caviar, tempura, laitue, oignon frit, oignon vert, poivron rouge, wakamé, nori, sésame, mayo épicée, tériyaki, et sauce. / Avocado, cucumber, caviar, tempura, lettuce, fried onion, green onion, red pepper, wakame, nori, sesame, spicy mayo, teriyaki, and sauce.

Poké Bol au poulet grillé et mangues

23,55 \$

Extras

Mayo épicée / Spicy Mayo

1,25 \$

Menu O'Sushi

Sauce wafu / Wafu Sauce 1,25 \$

Extra Soya 1,25 \$

Home made soya sauce

Extra Ginger 1,25 \$

Sauce impériale / Imperial Sauce 1,25 \$

Extra Wasabi 1,00 \$

Breuvages / Beverages

Bubble Tea 7,99 \$

Boisson gazeuse / Soft Drink 2,50 \$

Sanpellecrino 2,85 \$

Menu O'Sushi

Perrier

2,95 \$

Desserts

Sushi Dessert (104)

7,99 \$

Banane, fraise, mangue, chocolat, sirop, et sésame. / Banana, strawberry, mango, chocolate, syrup, and sesame.

Banane doré / Golden Banana (103)

6,35 \$

Banane, sirop, et sésame. / Banana, syrup, and sesame.

Patate sucrée tempura / Sweet Potato Tempura (105)

6,60 \$

6 mcx. / 6 Pcs.

Combo

Combo pour 2 / Combo for 2

42,45 \$

28 mcx de sushi choix du chef: 10 futomakis, 4 nigiris, 4 makis, 10 hosomakis, 2 soupe miso aux fruits de mer OU 2 soupes wonton

Combo pour 3 / Combo for 3

57,45 \$

36 mcx de sushi au choix du chef: 18 futomakis, 6 nigiris, 12 hosomakis, 3 soupes miso aux fruits de mer OU 3 soupes wontons
