



Menu

Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

3145 Boul Dagenais O, Laval QC H7P 1T8, Canada | (450) 937-6537

Most Ordered

72. Hosomaki d'avocat / 72. Avocado Hosomaki

CA\$4.50

6 morceaux. Petit rouleau. Avocat et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Small roll.
Avocado and garnished with sesame seeds

50. Futomaki sake épicé / 50. Spicy Sake Futomaki

CA\$10.95

Saumon, tempura, concombre, sauce épicée et mayo épicée. / Salmon tempura, cucumber, spicy sauce
and spicy mayo.

76. Sake Hosomaki

CA\$5.95

6 morceaux. Petit rouleau. Saumon et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Small roll.
Salmon and garnished with sesame seeds.

20 mcx

CA\$22.95

Choix du chef. / chef's choice

91E. Soupe wonton au porc / 91E. Pork Wonton Soup

CA\$5.95

Pork wonton dumplings in a savory chicken broth, typically garnished with green onions.

1. Sake Sashimi

CA\$4.95

2 morceaux. Saumon. / 2 pieces. Salmon.

27. Vancouver Maki

CA\$9.94

8 morceaux de moyen rouleau. Cuit. Saumon fumé, avocat, graines de sésame et fromage à la crème. /
8 pieces of medium roll. Cooked. Smoked salmon, avocado, sesame seeds and cream cheese.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

120. Raviolis frits / 120. Fried Dumplings

CA\$7.95

Fried dumplings typically filled with pork, served with soy sauce.

105. Philadelphia

CA\$12.95

8 morceaux de makis feuille de riz. Cuit. Crevettes tempura, saumon fumé, fromage à la crème, avocat et concombre. / 8 pieces of makis rice leaf. Cooked. Shrimp tempura, smoked salmon, cream cheese, avocado and cucumber.

36 mcx

CA\$48.95

Thirty-six pieces of sushi typically including futomakis, hosomakis, makis, and nigiris.

Nigiris

22. Nigiri tempura au pétoncle / 22. Scallop Tempura Nigiri

CA\$4.95

1 morceau. Pétoncle épicé au tempura. / 1 piece. Spicy scallop tempura.

6. Unagi Nigiri

CA\$3.95

Cuit (1 morceau). Anguille grillée. / Cooked (1 piece). Grilled eel.

20. Nigiri tempura au crabe / Crab Tempura Nigiri

CA\$4.95

Cuit (1 morceau). Crabe épicé au tempura. / Cooked (1 piece). Spicy crab tempura.

8. Ebi Nigiri

CA\$2.75

Cuit (1 morceau). Crevettes. / Cooked (1 piece). Shrimp.

10. Tako Nigiri

CA\$2.95

Cuit (1 morceau). Pieuvre. / Cooked (1 piece). Octopus.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

11. Kani-Kama Nigiri

CA\$2.50

Cuit (1 morceau). Bâtonnets de goberge. / Cooked (1 piece). Imitation crab stick.

12. Volcano Nigiri

CA\$4.50

1 morceau. Saumon, masago et mayo. / 1 piece. Salmon, masago and mayo.

14. Philly Nigiri

CA\$3.95

1 morceau. Fromage à la crème et saumon fumé. / 1 Piece. Cream cheese and smoke salmon.

2. Maguro Nigiri

CA\$3.95

1 morceau. Thon. / 1 piece. Tuna.

9. Tamago Nigiri

CA\$2.50

Cuit (1 morceau). Omelette. / Cooked (1 piece). Omelet.

17. Rising Sun Nigiri

CA\$4.00

1 morceau. Caviar rouge et ouf de caille. / 1 piece. Red caviar and quail egg.

5. Kunsei Sake Nigiri

CA\$3.50

Cuit (1 morceau). Saumon fumé. / Cooked (1 piece). Smoked salmon.

16. Tobiko Nigiri

CA\$3.25

1 morceau. Caviar rouge. / 1 piece. Red caviar.

18. Sake Tempura Nigiri

CA\$3.95

1 morceau. Saumon épicé au tempura. / 1 piece. Spicy salmon tempura.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

21. Nigiri tempura aux crevettes / Shrimp Tempura Nigiri

CA\$3.50

Cuit (1 morceau). Crevettes épicées au tempura. / Cooked (1 piece). Spicy shrimps tempura.

3. Tai Nigiri

CA\$2.95

1 morceau. Tilapia. / 1 Piece. Tilapia.

4. Albacore Nigiri

CA\$3.50

1 morceau. Thon blanc. / 1 piece. White tuna.

13. Hotate Nigiri

CA\$3.95

1 morceau. Pétoncle. / 1 piece. Scallop

15. Masago Nigiri

CA\$2.95

1 morceau. Ouf de caplin. / 1 piece. Yellow caviar.

19. Maguro Tempura Nigiri

CA\$4.00

1 morceau. Thon épicé au tempura. / 1 piece. Spicy tuna tempura.

23. Tako Tempura Nigiri

CA\$3.50

Cuit (1 morceau). Pieuvre épicée au tempura. / Cooked (1 piece). Spicy octopus tempura.

1. Sake Nigiri

CA\$3.50

1 morceau. Saumon. / 1 piece. Salmon.

7. Saba Nigiri

CA\$2.95

Cuit (1 morceau). Maquereau. / Cooked (1 piece). Mackerel.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

Sashimis

1. Sake Sashimi

2 morceaux. Saumon. / 2 pieces. Salmon.

CA\$4.95

2. Maguro Sashimi

2 morceaux. Thon. / 2 pieces. Tuna.

CA\$4.95

6. Unagi Sashimi

Cuit (2 morceaux). Anguille grillée. / Cooked (2 pieces). Grilled eel.

CA\$4.95

7. Saba Sashimi

Cuit (1 morceau). Maquereau. / Cooked (1 piece). Mackerel.

CA\$2.95

18. Sake Tempura Sashimi

1 morceau. Saumon épicé au tempura. / 1 piece. Spicy salmon tempura.

CA\$3.95

4. Albacore Sashimi

1 morceau. Thon blanc. / 1 piece. White tuna.

CA\$4.50

20. Sashimi tempura au crabe / 20. Crab Tempura Sashimi

Cuit (1 morceau). Crabe épicé au tempura. / Cooked (1 piece). Spicy crab tempura.

CA\$4.95

23. Tako Tempura Sashimi

Cuit (1 morceau). Pieuvre épicée au tempura. / Cooked (1 piece). Spicy octopus tempura.

CA\$3.50

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

10. Tako Sashimi

CA\$2.95

Cuit (1 morceau). Pieuvre. / Cooked (1 piece). Octopus.

19. Maguro Tempura Sashimi

CA\$4.00

1 morceau. Thon épicé au tempura. / 1 piece. Spicy tuna tempura.

8. Ebi Sashimi

CA\$3.75

Cuit (2 morceaux). Crevettes. / Cooked (2 pieces). Shrimp.

11. Kani-Kama Sashimi

CA\$2.50

Cuit (1 morceau). Bâtonnets de goberge. / Cooked (1 piece). Imitation crab stick.

14. Philly Sashimi

CA\$3.95

1 morceau. Fromage à la crème et saumon fumé. / 1 piece. Cream cheese and smoke salmon.

13. Hotate Sashimi

CA\$4.50

2 morceaux. Pétoncles. / 2 pieces. Scallops

15. Masago Sashimi

CA\$2.95

1 morceau. Ouf de caplin. / 1 piece. Yellow caviar.

3. Tai Sashimi

CA\$2.95

1 morceau. Tilapia. / 1 piece. Tilapia.

9. Tamago Sashimi

CA\$2.50

Cuit (1 morceau). Omelette. / Cooked (1 piece). Omelet.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

16. Tobiko Sashimi

CA\$3.25

morceau. Caviar rouge. / 1 piece. Red caviar.

21. Sashimi tempura aux crevettes / 21. Shrimp Tempura Sashimi

CA\$3.50

Cuit (1 morceau). Crevettes épicées au tempura. / Cooked (1 piece). Spicy shrimps tempura.

5. Kunsei Sake Sashimi

CA\$3.50

Cuit (1 morceau). Saumon fumé. / Cooked (1 piece). Smoked salmon.

17. Rising Sun Sashimi

CA\$4.00

1 morceau. Caviar rouge et ouf de caille. / 1 piece. Red caviar and quail egg.

12. Volcano Sashimi

CA\$4.50

1 morceau. Saumon, masago et mayo. / 1 piece. Salmon, masago and mayo.

22. Sashimi tempura au pétoncle / 22. Scallop Tempura Sashimi

CA\$4.95

1 morceau. Pétoncle épicé au tempura. / 1 piece. Spicy scallop tempura.

Makis

27. Vancouver Maki

CA\$9.94

8 morceaux de moyen rouleau. Cuit. Saumon fumé, avocat, graines de sésame et fromage à la crème. / 8 pieces of medium roll. Cooked. Smoked salmon, avocado, sesame seeds and cream cheese.

33. Maki deux saumons / 33. Two Salmon Maki

CA\$12.95

8 morceaux de moyen rouleau. Saumon, saumon fumé, avocat, échalotte, masago et mayo épicée. / 8 pieces of medium roll. Salmon, smoked salmon, avocado, shallot, masago and spicy mayo.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

31. Catapilla Maki

CA\$10.95

8 morceaux de moyen rouleau. Cuit. Anguille grillée, graines de sésame, avocat, tobiko et radis japonais. / 8 pieces of medium roll. Cooked. Grilled eel, sesame seeds, avocado, tobiko and Japanese radish.

34. Maki deluxe pétoncle / 34. Deluxe Scallop Maki

CA\$11.95

8 morceau de moyen rouleau. Cuit. Pétoncles frits, laitue, menthe, radis japonais, tempura et mayo épicée. / 8 pieces of medium roll. Cooked. Fried scallops, lettuce, mint, Japanese radish, tempura and spicy mayo.

30. Maki caserne de pompiers / 30. Fire House Maki

CA\$10.95

8 morceaux de moyen rouleau. Thon, avocat, masago, échalotte, graines de sésame, tempura, sauce épicée et mayo épicée. / 8 pieces of medium roll. Tuna, avocado, masago, shallot, sesame seeds, tempura, spicy sauce and spicy mayo.

32. Nizakama Maki

CA\$10.95

8 morceaux de moyen rouleau. Cuit. Crevettes tempura, avocat, tobiko, graines de sésame et mayo épicée. / 8 pieces of medium roll. Cooked. Shrimp tempura, avocado, tobiko, sesame seeds and spicy mayo.

25. Ebi Maki

CA\$9.94

8 morceaux de moyen rouleau. Cuit. Crevettes, tobiko, tempura, avocat, concombre, graines de sésame, radis japonais et mayo épicée. / 8 pieces of medium roll. Cooked. Shrimp, tobiko, tempura, avocado, cucumber, sesame seeds, Japanese radish and spicy mayo.

29. Maki ange / 29. Angel Maki

CA\$9.94

8 morceaux de moyen rouleau. Cuit. Saumon fumé, bâtonnets de goberge, masago, omelette, avocat, échalotte, graines de sésame et mayo japonaise. / 8 pieces of medium roll. Cooked. Smoked salmon, imitation crab sticks, masago, omelet, avocado, shallot, sesame seeds and Japanese mayo.

28. California traditionnel maki / 28. Traditional California maki

CA\$9.94

8 morceaux de moyen rouleau. Cuit. Bâtonnets de goberge, avocat, laitue, graines de sésame et mayo japonaise. / 8 pieces of medium roll. Cooked. Imitation crab sticks, avocado, lettuce, sesame seeds and Japanese mayo.

26. Crabe-ebi maki / 26. Crab-Ebi Maki

CA\$10.95

8 morceaux de moyen rouleau. Cuit. Crabe, crevettes, tobiko, tempura, avocat, concombre, graines de sésame, radis japonais et mayo épicée. / 8 pieces of medium roll. Cooked. Crab, shrimp, tobiko, tempura, avocado, cucumber, sesame seeds, Japanese radish and spicy mayo.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

Futomakis

50. Futomaki sake épicé / 50. Spicy Sake Futomaki

CA\$10.95

Saumon, tempura, concombre, sauce épicée et mayo épicée. / Salmon tempura, cucumber, spicy sauce and spicy mayo.

43. Futomaki arc-en-ciel / 43. Rainbow Futomaki

CA\$14.95

Saumon épicé rouleau, avocat, tobiko, tilapia et thon. / Spicy salmon roll, avocado, tobiko, tilapia and tuna.

49. Futomaki maguro épicé / 49. Spicy Maguro Futomaki

CA\$11.95

Thon, tempura, avocat, sauce épicée et mayo épicée. / Tuna, tempura, avocado, spicy sauce and spicy mayo.

45. Futomaki d'homard suprême (Rouleau) / 45. Supreme Lobster Futomaki (Roll)

CA\$16.95

Cuit. Homard, crevettes grillées, crabe, champignons sautés, tobiko, tempura et avocat. / Cooked. Lobster, grilled shrimp, crab, sauteed mushrooms, tobiko, tempura and avocado.

39. Futomaki aux crevettes / 39. Shrimp Futomaki

CA\$10.95

Cuit. Crevettes, tobiko, bâtonnets de goberge, tempura, avocat, concombre et mayo épicée. / Cooked. Shrimp, tobiko, imitation crab sticks, tempura, avocado, cucumber and spicy mayo.

56. Futomaki au crabe / 56. Crab Futomaki

CA\$10.95

Cuit. Chair de crabe, avocat, échalotte, tobiko, tempura et mayo épicée. / Cooked. Crab meat, avocado, shallot, tobiko, tempura and spicy mayo.

58. Futomaki Montréal / 58. Montreal Futomaki

CA\$12.95

Saumon, crevettes, chair de crabe, tobiko, laitue, avocat, tempura, mayo épicée et sauce épicée. / Salmon, shrimp, crab meat, tobiko, lettuce, avocado, tempura, spicy mayo and spicy sauce.

47. Futomaki rouleau PFK / 47. PFK Roll Futomaki

CA\$9.94

Cuit. Poulet pané, tempura, radis japonais, bâtonnets de goberge, concombre et sauce teriyaki. / Cooked. Fried chicken, tempura Japanese radish, imitation crab sticks, cucumber and teriyaki sauce.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

57. Futomaki aux crevettes épicées / 57. Spicy Shrimp Futomaki

CA\$10.95

Cuit. Crevettes, bâtonnets de goberge, avocat, tobiko, tempura, laitue, échalotte, graines de sésame, sauce épicée et mayo épicée. / Cooked. Shrimp, imitation crab sticks, avocado, tobiko, tempura, lettuce, shallot, sesame seeds, spicy sauce and spicy mayo.

35. California Futomaki

CA\$9.94

Cuit. Bâtonnets de goberge, masago, omelette, concombre, avocat et mayo japonaise. / Cooked. Imitation crab sticks, masago, omelet, cucumber, avocado and Japanese mayo.

52. Futomaki hotate épicée / 52. Spicy Hotate Futomaki

CA\$9.94

Pétoncles, tempura, masago, échalotte, avocat, sauce épicée et mayo épicée. / Scallops, tempura, masago, shallot, avocado, spicy sauce and spicy mayo.

44. Una-Kyu Futomaki

CA\$9.94

Cuit. Anguille grillée, wakamé, bâtonnets de goberge, concombre, avocat et sauce teriyaki. / Cooked. Grilled eel, wakame, imitation crab sticks, cucumber, avocado and teriyaki sauce.

55. Futomaki porte dorée / 55. Golden Gate Futomaki

CA\$12.95

Chair de crabe, crevettes tempura, thon, concombre, tobiko, avocat et mayo épicée. / Crab meat, shrimp tempura, tuna, cucumber, tobiko, avocado and spicy mayo.

38. Kamikaze Futomaki

CA\$11.95

Cuit. Thon, masago, avocat, bâtonnets de goberge, tempura, concombre et mayo épicée. / Cooked. Tuna, masago, imitation crab sticks, tempura, avocado, cucumber and spicy mayo.

37. Boston Futomaki

CA\$10.95

Cuit. Crevettes, tobiko, bâtonnets de goberge, concombre, laitue et mayo épicée. / Cooked. Shrimp, tobiko, imitation crab sticks, cucumber, lettuce and spicy mayo.

41. Dynamite Futomaki

CA\$10.95

Poisson blanc, avocat, concombre, tempura, tobiko, graines de sésame, sauce épicée et mayo épicée. / White fish, avocado, cucumber, tempura, tobiko, sesame seeds, spicy sauce and spicy mayo.

36. Futomaki végété-ananas / 36. Veggie-Pineapple Futomaki

CA\$8.94

Végétarien. Cuit. Concombre, avocat, carotte, poivron rouge, tempura, laitue, radis japonais, graines de sésame et mayo japonaise. / Vegetarian. Cooked. Cucumber, avocado, carrot, red pepper, tempura, lettuce, Japanese radish, sesame seeds and Japanese mayo.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

48. Futomaki québécois dream / 48. Quebec Dream Futomaki

CA\$8.94

Cuit. Saumon fumé, fromage à la crème, tomate, tobiko, concombre et avocat. / Cooked. Smoked salmon, cream cheese, tomato, tobiko, cucumber and avocado.

58A. Yakitori Futomaki

CA\$10.95

Cuit. Poulet grillé, patates douces, fromage à la crème, oignons frits, concombre et laitue. / Cooked. Grilled chicken, sweet potatoes, cream cheese, fried onions, cucumber and lettuce.

53. Yam Futomaki

CA\$10.95

Cuit. Crevettes tempura, patates douces panées, avocat, tempura et mayo épicée. / Cooked. Shrimps tempura, breaded sweet potatoes, avocado, tempura and spicy mayo.

46. Futomaki araignée / 46. Spider Futomaki

CA\$11.95

Cuit. Crabe à la carapace molle, tobiko, concombre, tempura et mayo épicée. / Cooked. Softshell crab, tobiko, cucumber, tempura and spicy mayo.

51. Futomaki végé-yam / 51. Veggie-Yam Futomaki

CA\$8.94

Végétarien. Cuit. Patates douces, radis japonais, laitue, avocat, concombre et sauce teriyaki. / Vegetarian. Cooked. Sweet potatoes, Japanese radish, lettuce, avocado, cucumber and teriyaki sauce.

54. Roc Futomaki

CA\$10.95

Cuit. Pétoncles frits, radis japonais, masago, tempura, bâtonnets de goberge, avocat, concombre et mayo épicée. / Fried scallops, Japanese radish, masago, tempura, imitation crab sticks, avocado, cucumber and spicy mayo.

40. Futomaki impérial / 40. Imperial Futomaki

CA\$10.95

Cuit. Crevettes tempura, croustillant de tempura, avocat, concombre et mayo épicée. / Cooked. Shrimp tempura, crunchy tempura, avocado, cucumber and spicy mayo.

42. New York Futomaki

CA\$11.95

Thon, saumon, masago, omelette, avocat, concombre et mayo épicée. / Tuna, salmon, masago, omelet, avocado, cucumber and spicy mayo.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

Spécialités / Specialties

66. Pizza Sushi

CA\$12.95

6 morceaux. Frit. Galette de riz panée, saumon fumé, avocat, bâtonnets de goberge, masago et mayo épicée. / 6 pieces. Fried. Breaded rice flatbread, smoked salmon, avocado, imitation crab sticks, masago and spicy mayonnaise.

67. Crevettes tempura / 67. Shrimp Tempura

CA\$10.95

10 morceaux. Frit. 4 crevettes tempura et légumes frits. Servi avec mayo épicée ou sauce sucrée. / 10 pieces. Fried. 4 Shrimp tempura with fried vegetables. Served with spicy mayo or sweet sauce.

64. Volcan / 64. Volcano

CA\$10.95

6 morceaux. Frit. Saumon frais, saumon fumé, fromage à la crème, avocat, bâtonnets de goberge et tobiko. / 6 pieces. Fried. Fresh salmon, smoked salmon, cream cheese, avocado, imitation crab stick and tobiko.

66A. Deluxe Pizza

CA\$14.95

6 morceaux. Galette de riz panée, thon, chair de crabe, avocat, concombre tobiko et mayo épicée. / 6 pieces. Breaded rice flatbread, tuna, crab meat, avocado, cucumber, tobiko and spicy mayo.

61. Explosion

CA\$10.95

6 morceaux. Frit. Thon, tilapia, fromage à la crème, bâtonnets de goberge, tobiko et une sauce ponzu aigre douce. / 6 pieces. Fried. Tuna, tilapia, cream cheese, imitation crab stick, tobiko and a sweet and sour ponzu sauce.

63. Yeux de tigre / 63. Tiger Eyes

CA\$9.94

5 morceaux. Cuit. Rouleau: saumon, poisson blanc, échalote, masago, le tout légèrement pané et enveloppé dans une feuille d'algue et sauce sésame. / 5 pieces. Cooked. Roll: salmon, white fish, shallot, masago, all lightly deep fried and wrapped in seaweed-paper and sesame sauce.

62A. Queue de dragon / 62A. Dragon Tail

CA\$9.94

6 morceaux. Frit. Crevettes, bâtonnets de goberge, omelette, masago, carotte et mayo épicée. / 6 pieces. Fried. Shrimp, imitation crab sticks, omelet, masago, carrot and spicy mayo.

60. Saumon tempura / 60. Salmon Tempura

CA\$9.94

8 morceaux. Frit. Saumon tempura et sauce mayo épicée ou sauce sucrée. / 8 pieces. Fried. Salmon tempura and spicy mayo or sweet sauce.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

69. Rouleau tropical / 69. Tropical Roll

CA\$10.95

8 morceaux. Feuille de riz. Crevettes tempura, crevettes, ananas, tempura, avocat, mangue, tobiko et mayo épicée. / 8 pieces. Rice leaf. Shrimp tempura, shrimp, pineapple, tempura, avocado, mango, tobiko and spicy mayo.

70. Haru makis au poulet / 70. Chicken Haru Makis

CA\$6.95

2 morceaux. Frit. Rouleaux impériaux frits. Servis avec sauce de poisson. / 2 pieces. Fried. Fried egg rolls. Served with fish sauce.

59. Mexicain / 59. Mexican

CA\$13.95

8 morceaux. Frit. Crevettes tempura panées avec garniture de saumon épicé, mayo épicée, sauce sucrée et bâtonnets de goberge. / 8 pieces. Fried. Shrimp tempura lightly deep fried served with spicy salmon, spicy mayo, sweet sauce and imitation crab stick.

65. Végétarien frit / 65. Fried Vegetarian

CA\$9.94

Végétarien. 5 morceaux. Frit. Wakamé, radis japonais, concombre, laitue, graines de sésame et carotte. / Vegetarian. 5 pieces. Fried. Wakame, Japanese radish, cucumber, lettuce, sesame seeds and carrot.

61A. Feuille tartare / 61A. Tartare Leaf

CA\$13.95

4 morceaux. Tranches de patates douces tempura, tartare de thon, mayo épicée, tobiko, laitue et mangue. / 4 pieces. Sweet potato slices tempura, tuna tartare, tobiko, spicy mayo, tobiko, lettuce and mango.

68. Itamea spécial / 68. Special Itamea

CA\$10.95

5 morceaux. Crevettes, saumon ou thon, tempura, bâtonnets de goberge, laitue, concombre et mayo épicée. / 5 pieces. Shrimp, salmon or tuna, tempura, imitation crab sticks, lettuce, cucumber and spicy mayo.

62. Yeux de dragon / 62. Dragon Eyes

CA\$9.94

6 morceaux. Frit. Saumon, poisson blanc, échalote, le tout légèrement pané et sauce sésame. / 6 pieces. Fried. Salmon, white fish, shallot, all lightly deep fried and sesame sauce.

70A. Picasso

CA\$12.95

5 morceaux. Saumon frais, saumon fumé, crevettes tempura, fromage à la crème, tobiko, masago et bâtonnets de goberge. / 5 pieces. Fresh salmon, smoked salmon, shrimp tempura, cream cheese, tobiko, masago and imitation crab sticks.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

Hosomakis

72. Hosomaki d'avocat / 72. Avocado Hosomaki

CA\$4.50

6 morceaux. Petit rouleau. Avocat et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Small roll. Avocado and garnished with sesame seeds

78. Hosomaki sake épicé / 78. Spicy Sake Hosomaki

CA\$6.95

6 morceaux. Petit rouleau. Saumon, échalotte, sauce épicée, mayo épicé et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Small roll. Salmon, shallot, spicy sauce, spicy mayo and garnished with sesame seeds.

74A. Mini hosomaki au crabe / 74A. Mini Crab Hosomaki

CA\$6.95

6 morceaux. Cuit. Petit rouleau. Chair de crabe, échalotte, sauce épicée, mayo épicée et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Cooked. Small roll. Crab meat, shallot, spicy sauce, spicy mayo and garnished with sesame seeds.

75. Tofu Hosomaki

CA\$4.50

6 morceaux. Cuit. Petit rouleau. Tofu, arachides, gingembre et garnis avec des graines de sésame. / 6 pcs. Cooked. Small roll. Tofu, peanut, ginger and garnished with sesame seeds.

74. Kanikama Hosomaki

CA\$4.50

6 morceaux. Cuit. Petit rouleau. Bâtonnets de goberge et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Cooked. Small roll. Imitation crab stick and garnished with sesame seeds.

71A. Oshinko Hosomaki

CA\$3.95

6 morceaux. Petit rouleau. Radis mariné et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Small roll. Marinated radish and garnished with sesame seeds.

73. Tamago Hosomaki

CA\$4.50

6 morceaux. Cuit. Petit rouleau. Omelette japonaise et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Cooked. Small roll. Japanese omelet and garnished with sesame seeds.

72A. Yam Hosomaki

CA\$4.25

6 morceaux. Petit rouleau. Patate douces et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Small roll. Sweet potatoes and garnished with sesame seeds.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

76. Sake Hosomaki

CA\$5.95

6 morceaux. Petit rouleau. Saumon et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Small roll. Salmon and garnished with sesame seeds.

77. Tekka Hosomaki

CA\$6.95

6 morceaux. Petit rouleau. Thon et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Small roll. Tuna and garnished with sesame seeds.

71. Kappa Hosomaki

CA\$3.95

6 morceaux. Petit rouleau. Concombre et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Small roll. Cucumber and garnished with sesame seeds.

79. Hosomaki tekka épicé / 79. Spicy Tekka Hosomaki

CA\$7.95

6 morceaux. Petit rouleau. Thon, échalote, sauce épicée, mayo épicée et garnis avec des graines de sésame. / 6 pieces. Small roll. Tuna, shallot, spicy sauce, spicy mayo and garnished with sesame seeds.

Tartare de maki / Maki Tartare

81. Maki de tartare de thon épicé / 81. Spicy Tuna Tartare Maki

CA\$9.94

6 morceaux. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée et mayo épicée. / 6 pieces Served with rice leaf, lettuce, shallot, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce and spicy mayo.

83. Maki de tartare au crabe épicé / 83. Spicy Crab Tartare Maki

CA\$9.94

6 morceaux. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée et mayo épicée. / 6 pieces. Served with rice leaf, lettuce, shallot, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce and spicy mayo.

80. Maki de tartare de saumon épicé / 80. Spicy Salmon Tartare Maki

CA\$8.94

6 morceaux. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée et mayo épicée. / 6 pieces. Served with rice leaf, lettuce, shallot, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce and spicy mayo.

83A. Maki de tartare végétarien épicé / 83A. Spicy Vegetarian Tartar Maki

CA\$7.95

Végétarien. 6 morceaux. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée et mayo épicée. / Vegetarian. 6 pieces. Served with rice leaf, lettuce, shallot, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce and spicy mayo.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

82. Maki de tartare de crevettes épicé / 82. Spicy Shrimp Tartare Maki

CA\$8.94

6 morceaux. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée et mayo épicée. / 6 pieces. Served with rice leaf, lettuce, shallot, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce and spicy mayo.

Maki de printemps / Spring Makis

87A. Maki de printemps au poulet / 87A. Chicken Spring Maki

CA\$7.95

2 morceaux. Feuille de riz, poulet, bâtonnets de goberge, riz, concombre, laitue, carotte, échalote et graines de sésame. / 2 pieces. Grilled chicken, rice leaf, imitation crab sticks, rice, cucumber, lettuce, carrot, shallot and sesame seeds.

85. Maki de printemps au saumon / 85. Salmon Spring Maki

CA\$8.94

2 morceaux. Feuille de riz, saumon, bâtonnets de goberge, riz, omelette, concombre, poivron rouge et laitue. / 2 pieces. Rice leaf, salmon, imitation crab sticks, omelet, rice, cucumber, red pepper and lettuce.

87. Maki de printemps végétarien / 87. Vegetarian Spring Maki

CA\$6.95

Végétarien. 2 morceaux. Feuille de riz, riz, omelette, laitue, carotte, avocat, poivron rouge, concombre, menthe et graines de sésame. / Vegetarian. 2 pieces. Rice leaf, rice, omelet, lettuce, carrot, avocado, red pepper, cucumber, mint and sesame seeds.

84. Maki de printemps aux crevettes / 84. Shrimp Spring Maki

CA\$8.94

2 morceaux. Feuille de riz, crevettes, bâtonnets de goberge, riz, concombre, laitue, carotte, échalote et graines de sésame. / 2 pieces. Rice leaf, imitation crab sticks, rice, cucumber, lettuce, carrot, shallot and sesame seeds.

86. Maki de printemps au thon / 86. Tuna Spring Maki

CA\$9.94

2 morceaux. Feuille de riz, thon, bâtonnets de goberge, riz, omelette, concombre, laitue et menthe. / 2 pieces. Rice leaf, tuna, imitation crab sticks, rice, omelet, cucumber, lettuce and mint.

Soupe / Soup

91E. Soupe wonton au porc / 91E. Pork Wonton Soup

CA\$5.95

Pork wonton dumplings in a savory chicken broth, typically garnished with green onions.

88. Soupe miso végété / 88. Veggie Miso Soup

CA\$3.95

Végétarien. Tofu, champignons enoki, carottes, algues de mer, coriandre et pâte de miso. / Vegetarian. Tofu, enoki mushrooms, carrots, seaweed, coriander and miso paste.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

89. Soupe miso aux crevettes / 89. Shrimp Miso Soup

CA\$4.75

Miso végété et crevettes. / Veggie miso and shrimp.

90. Soupe miso de crabe / 90. Crab Miso Soup

CA\$5.50

Miso végété et chair de crabe. / Veggie miso and crab meat.

91. Soupe miso mixte / 91. Mixed Miso Soup

CA\$5.95

Miso végété, crevettes, chair de crabe et pétoncle. / Veggie miso, shrimp, crab meat and scallop.

Salade / Salad

95. Salade de saumon grillé / 95. Grilled Salmon Salad

CA\$11.95

Grilled salmon atop fresh greens. Available in medium or large sizes.

92A. Salade de poulpe / 92A. Octopus Salad

CA\$10.95

Octopus Salad Fresh octopus on a bed of greens, available in medium or large size.

94. Salade de thon teriyaki / 94. Teriyaki Tuna Salad

CA\$12.95

Teriyaki-glazed tuna with fresh greens and vegetables. Available in medium or large sizes.

96B. Salade de crabe / 96B. Crab Salad

CA\$12.95

Mélange de mangue, avocat, ananas, tomate et jus de citron avec chair de crabe. / Mango mix, avocado, pineapple, tomato and lemon juice with crab meat.

96. Salade de thon et saumon / 96. Tuna and Salmon Salad

CA\$12.95

Fresh tuna and salmon slices atop a bed of mixed greens, garnished with shredded carrots and avocado.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

92. Salade wakamé / 92. Wakame Salad

CA\$5.95

Delicate seaweed, served in medium or large sizes.

96A. Salade de fruit de mer / 96A. Seafood Salad

CA\$10.95

Salade du jour, saumon fumé, crevettes et crabe des neiges. / Salad of the day, smoked salmon, shrimp and snow crab.

Makis feuille de riz / Rice Leaf Makis

104. Aloha

CA\$13.95

8 morceaux de makis feuille de riz. Cuit. Crevettes tempura, ananas, concombre, avocat tobiko et mayo épicée. / 8 pieces of makis rice leaf. Cooked. Shrimp tempura, pineapples, cucumber, avocado, tobiko and spicy mayo.

102. Yeux dorés / 102. Golden Eyes

CA\$12.95

8 morceaux de makis feuille de riz. Chair de crabe, crevettes tempura, concombre, tobiko, oignon frit, mayo épicée, graines de sésame et filet de saumon à l'extérieur. / 8 pieces of makis rice leaf. Crab meat, shrimp tempura, cucumber, tobiko, fried onion, spicy mayo, sesame seeds and salmon filet outside.

101. Yeux rouges / 101. Red Eyes

CA\$13.95

8 morceaux de makis feuille de riz. Chair de crabe, crevettes, tobiko, oignon frit, avocat, tempura, mayo épicée et filet de thon à l'extérieur. / 8 pieces of makis rice leaf. Crab meat, shrimp, tobiko, fried onion, avocado, tempura, spicy mayo and tuna filet outside.

106. Fuji Maki

CA\$13.95

8 morceaux de makis feuille de riz. Tartare de saumon, patate douce frite, chair de crabe, pomme, masago et mayo épicée. / 8 pieces of makis rice leaf. Salmon tartare, fried sweet potato, crab meat, apple, masago and spicy mayo.

97. Océana / 97. Oceana

CA\$13.95

8 morceaux de makis feuille de riz. Crevettes tempura, pétoncles, mangue, tobiko et sauce Itamea. / 8 pieces of makis rice leaf. Shrimp tempura, scallops, mango, tobiko and Itamea sauce.

105. Philadelphia

CA\$12.95

8 morceaux de makis feuille de riz. Cuit. Crevettes tempura, saumon fumé, fromage à la crème, avocat et concombre. / 8 pieces of makis rice leaf. Cooked. Shrimp tempura, smoked salmon, cream cheese, avocado and cucumber.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

107. Flocon / 107. Flake

CA\$13.95

8 morceaux de makis feuille de riz. Cuit. Pétoncles frits, mangue, bâtonnets de goberge, concombre, oignon frit, mayo épicée et sauce épicée. / 8 pieces of makis rice leaf. Cooked. Fried scallops, mango, imitation crab sticks, cucumber, fried onion, spicy mayo and spicy sauce.

100. Oh La La

CA\$13.95

8 morceaux de makis feuille de riz. Crevettes tempura, saumon frais, bâtonnets de goberge, masago, laitue et mayo japonaise. / 8 pieces of makis rice leaf. Shrimp tempura, fresh salmon, imitation crab sticks, masago, lettuce and Japanese mayo.

108. Homard deluxe / 108. Deluxe Lobster

CA\$15.95

8 morceaux de makis feuille de riz. Homard, avocat, tempura, laitue, tobiko et mayo épicée. / 8 pieces of makis rice leaf. Lobster, avocado, tempura, lettuce, tobiko and spicy mayo.

Spécialités du chef / Chef's Specials

115. Bonbon / 115. Candy

CA\$13.95

5 morceaux (feuille de soya). Pétoncles frits, chair de crabe, mangue, tempura, tobiko, avocat, oignons frit et mayo épicée. / 5 pieces (soy leaf). Fried scallops, crab meat, mango, tempura, tobiko, avocado, fried onions and spicy mayo.

113. Atlantique / 113. Atlantic

CA\$13.95

5 morceaux (feuille de soya). Crevettes tempura, chair de crabe, tempura, avocat, mayo épicée et recouvert avec saumon grillé. / 5 pieces (soy leaf). Shrimp tempura, crab meat, tempura, avocado, spicy mayo and covered with grilled salmon.

110. Élisés / 110. Elises

CA\$13.95

5 morceaux (feuille de soya). Chair de crabe, tempura, tobiko, avocat, mangue, oignons frits, mayo épicée et recouvert de thon. / 5 pieces (soy leaf). Crab meat, tempura tobiko, avocado, mango, fried onions, spicy mayo and covered with tuna.

112. Besame Mucho

CA\$13.95

5 morceaux (feuille de soya). Thon, tempura, crevettes, oshinko, tobiko, avocat et sauce ponzu aigre douce. / 5 pieces (soy leaf). Tuna, tempura, shrimp, oshinko, tobiko, avocado and sweet & sour ponzu sauce.

111. Mangue tango / 111. Mango Tango

CA\$13.95

5 morceaux (feuille de soya). Crevettes tempura, pétoncles, mangue, tobiko et mayo épicée. / 5 pieces (soy leaf). Shrimp tempura, scallops, mango, tobiko and spicy mayo.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

114. Fraise délice / 114. Delicious Strawberry

CA\$13.95

5 morceaux (feuille de soya). Extérieur: avocat et fraises. Intérieur: saumon, chair de crabe, tempura, oignons frits, avocat, tobiko et mayo épicée. / 5 pieces (soy leaf). Outside: avocado and strawberries. Inside: Salmon, crab meat, tempura, fried onions, avocado, tobiko and spicy mayo.

Cuisine asiatique / Asian Cuisine

120. Raviolis frits / 120. Fried Dumplings

CA\$7.95

Fried dumplings typically filled with pork, served with soy sauce.

123. Poulet général tao avec riz vapeur / 123. General Tao Chicken with Steamed Rice

CA\$10.95

Deep-fried chicken in a sweet and tangy General Tao sauce, served with steamed rice.

121. Légumes tempura / 121. Vegetable Tempura

CA\$10.95

Lightly battered and deep-fried seasonal vegetables, typically including sweet potato, zucchini, and broccoli, served with a savory tempura sauce.

Extras

Riz / Rice

CA\$3.00

Steamed rice typically served as a side.

Wafu Sauce

CA\$2.00

A harmonious blend of soy sauce, rice vinegar, and sesame oil, ideal as a dressing or dipping sauce for sushi.

Gingembre / Ginger

CA\$2.00

Pickled ginger typically served as an accompaniment for sushi and sashimi.

Sauce poisson / Fish Sauce

CA\$1.50

Fish sauce: Typically includes fermented fish, salt, and water, adding a savory depth to dishes.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

Mayo épicée / Spicy Mayo

CA\$2.00

Creamy mayonnaise mixed with spicy sriracha sauce, typically used to enhance sushi rolls.

Sauce sésame / Sesame Sauce

CA\$2.00

Sesame sauce: Typically includes a blend of sesame oil, soy sauce, and rice vinegar, commonly used to enhance sushi dishes.

Bols poke / Poke Bowls

Poke végété / Poke Veggie

CA\$15.95

Végétarien. / Vegetarian.

Poke poulet pané / Poke Breaded Chicken

CA\$17.95

Crispy breaded chicken with fresh cucumber, avocado, shredded carrots, and mixed greens, topped with seaweed and fish roe.

Poke crevettes et crabe / Poke Shrimp and Crab

CA\$17.95

Crevettes tempura, crabe, crevettes brouillées, edamame, wakamé épicé, riz, salades et avocats. / Tempura shrimp, crab, scrambled shrimp, edamame, spicy wakame, rice, salads and avocados.

Poke saumon / Poke Salmon

CA\$17.95

Saumon, edamame, carottes, avocats, wakamé épicé, riz et salades. / Salmon, edamame, carrots, avocados, spicy wakame, rice and salads.

Poke thon / Poke Tuna

CA\$18.95

Thon, riz, salades, avocats, wakamé épicé, edamame et concombres. / Tuna, rice, salads, avocados, spicy wakame, edamame and cucumbers.

Combo sushi

100 mcx

CA\$118.95

45 futomakis, 24 makis, 18 hosomakis, and 13 nigiris.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

36 mcx

CA\$48.95

Thirty-six pieces of sushi typically including futomakis, hosomakis, makis, and nigiris.

28 mcx

CA\$35.95

28 mcx / 28 pcs: 12 futomakis, 12 hosomakis, 4 nigiris.

20 mcx

CA\$22.95

Choix du chef. / chef's choice

88 mcx

CA\$118.95

88 mcx / 88 pcs: Typically includes 40 futomakis, 20 hosomakis, 20 makis, and 8 nigiris.

54 mcx

CA\$78.95

54 mcx / 54 pcs: 28 futomakis, 12 hosomakis, 10 makis, 4 nigiris.

44 mcx

CA\$58.95

44 mcx / 44 pcs: 20 futomakis, 12 hosomakis, 8 makis, 4 nigiris.

76 mcx

CA\$98.95

Typically includes 40 futomakis, 16 hosomakis, 16 makis, and 4 nigiris.

Desserts

Bananes frites / Fried Bananas

CA\$6.95

Fried bananas dipped in tempura, deep-fried, and typically drizzled with honey and chocolate.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

Ananas frits / Fried Pineapple

CA\$6.95

Deep-fried pineapple typically served with a drizzle of honey and a sprinkle of powdered sugar.

Boissons / Drinks

Pepsi diète / Diet Pepsi

CA\$1.95

Diet Pepsi: A sugar-free cola with a light and crisp taste.

Perrier

CA\$2.50

Effervescent, crystal-clear sparkling water with a refreshing zest.

Orange Crush

CA\$1.95

Tantalizing carbonated beverage bursting with refreshing citrus flavor.

Sprite

CA\$1.95

Crisp, Refreshing Lemon-Lime Carbonated Drink

Thé glacé / Iced Tea

CA\$1.95

Blend of freshly brewed tea, typically includes hints of lemon or other citrus flavors.

V8

CA\$2.95

Energy drink typically includes a blend of vegetable juices and essential vitamins.

Coca-Cola

CA\$1.95

Classic, refreshing soda with a timeless taste.

Menu Itamea Sushi (Dagenais-Laval)

7 Up

CA\$1.95

Crisp, refreshing lemon-lime soda, perfectly carbonated for a delightful sip.

Eau / Water

CA\$1.95

Pure, refreshing hydration

Pepsi

CA\$1.95

Classic, refreshing cola soda.

Bento japonais / Japanese Bento

Bento végété / Veggie Bento

CA\$22.95

Végétarien. 5 morceaux sushi végété, 5 morceaux légumes tempura, salade du jour, tofu général tao, riz, soya, wafu sauce et soupe miso végété. / Vegetarian. 5 pieces veggie sushi, 5 pieces veggie tempura, salad of the day, general tao tofu, rice, soy, wafu sauce and veggie miso soup.

Bento raviolis frits / Bento Fried Dumplings

CA\$25.95

6 morceaux raviolis frits, 5 morceaux sushi (choix du chef), salade du jour, poulet tao, riz et soupe wonton. / 6 pieces fried dumplings, 5 pieces sushi (chef's choice), salad of the day, tao chicken, rice and wonton soup.

Bento découvert / Discovery Bento

CA\$25.95

5 morceaux sushi (choix du chef), 2 morceaux crevettes tempura, 3 morceaux légumes tempura, salade du jour, soupe wonton, poulet tao et riz. / 5 pieces sushi (chef's choice), 2 pieces shrimp tempura, 3 pieces vegetable tempura, salad of the day, wonton soup, chicken tao and rice.
