



Menu

MOUSHI

2624 Bd Daniel-Johnson, Laval, QC H7P 5Z5, Canada | (514) 664-7653

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.

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

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.

Hula

CA\$19.00

Du thon ahi frais mélangé à notre sauce moushi et garni d'oignons verts. Garni edamames, de gingembre marines, 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

"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

Grains fromage Frits

CA\$9.00

Crispy, melt-in-your-mouth fried cheese sticks served with golden French fries.

Menu MOUSHI

Kona

CA\$22.00

Thon ahi frais mariné dans notre sauce citron ponzu avec une pincée d'oignons blancs émincés. Garni de radis japonais marinés, de concombre, de mangue et d'avocat. Bruiné de notre fameuse mayo épicée et garni d'oignons frits croustillants. Servi sur la base de votre choix. | Fresh ahi tuna marinated in our tangy citrus ponzu sauce with a pinch of shaved white onions. Garnished with Japanese pickled radish, cucumbers, mango and avocado. Drizzled with our famous spicy mayo and topped with crispy f

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 à l'ail rôti et oignons frits.

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

Bols Poké / Poké Bowls

Monster

CA\$30.00

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

Kona

CA\$22.00

Thon ahi frais mariné dans notre sauce citron ponzu avec une pincée d'oignons blancs émincés. Garni de radis japonais marinés, de concombre, de mangue et d'avocat. Bruiné de notre fameuse mayo épicée et garni d'oignons frits croustillants. Servi sur la base de votre choix. | Fresh ahi tuna marinated in our tangy citrus ponzu sauce with a pinch of shaved white onions. Garnished with Japanese pickled radish, cucumbers, mango and avocado. Drizzled with our famous spicy mayo and topped with crispy f

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.

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

Menu MOUSHI

"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

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

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 aioli a l'ail rôti et oignons frits.

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

Maui

CA\$19.00

Saumon de l'Atlantique frais dans notre marinade teriyaki au poivre noir, accompagnés d'oignons verts. Garni de gingembre, d'edamame, concombres 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 ginger, edamame beans, cucumber and red cabbage. Drizzled with a creamy sesame sauce and sprinkled with fried onions

Piquante

CA\$22.00

(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.

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 mayo habanero, 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 habanero mayo with spicy peanuts.

Captain Cook

CA\$20.00

Poulet grillé dans une sauce au teriyaki au poivre noir, 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 black pepper teriyaki accompanied by scallions. Garnished with cucumber, corn, red cabbage and sweet potatoes. Drizzled with spicy mayo and topped with fried garlic

Menu MOUSHI

Popcorn

CA\$22.00

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

Waikiki

CA\$19.00

Tofu mélangé à notre sauce Moushi accompagné par salade d'algues. Garni avec des carottes, du concombre, du radis japonais et des haricots edamame. Mayo épicé vegan et servi avec des arachides épicées/Tofu tossed in our famous Moushi sauce accompanied by seaweed salad. Garnished with carrots, cucumber, Japanese pickled radish and edamame beans. Drizzled with vegan spicy mayo and sprinkled with spicy peanuts

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.

Harvest Bowl

CA\$22.00

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.

Honolulu

CA\$20.00

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

Hula

CA\$19.00

Du thon ahi frais mélangé à notre sauce moushi et garni d'oignons verts. Garni edamames, de gingembre marines, 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

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 sésames. Salmon in basic sauce and green onions, crab salad, carrots, cucumber, sweet potato and corn finished with a spicy sesame sauce and sesame seeds

Menu MOUSHI

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.

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.

Shrimp Tempura

CA\$10.00

Crispy battered shrimp served with a tangy dipping sauce.

French Fries

CA\$8.00

Crispy golden French fries with a lightly salted finish.

Salade d'algues / Seaweed salad

CA\$7.00

Salade d'Algues/Seaweed Salad

Edamame

CA\$8.00

Haricots Edamame (en coquille) sautés dans notre sauce Moushi/Edamame beans (in shell) sautéed in our savoury Moushi sauce

Cauliflower Buffalo Bites

CA\$9.50

Crispy cauliflower florets coated in a spicy buffalo sauce.

Menu MOUSHI

Crab Salad (imitation)

CA\$7.00

Shredded imitation crab mixed with sliced onions, green peppers, and celery, topped with black and white sesame seeds.

Kani Salad

CA\$10.50

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

Wonton Soup

CA\$7.00

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

Riz / Rice

CA\$4.50

Fluffy, steamed white rice, a simple and versatile side dish to complement your meal.

Sauces

CA\$8.00

Selection of sauce bottles featuring global and Mexican influences: spicy mayo, General Tao, roasted garlic aïoli, sesame, moushi, black pepper teriyaki, citrus ponzu, wasabi mayo, Korean chili, cilantro lime mayo, ginger miso, lime herb vinaigrette.

Tartar

CA\$24.00

Choice of salmon, spicy salmon, tuna, or spicy tuna.

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

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

Menu MOUSHI

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

CA\$14.00

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

Boissons / Drinks

Perrier

CA\$3.50

Refreshing sparkling water with natural mineral content, offering a crisp and invigorating taste.

The Glacé

CA\$4.00

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

Boisson Gazeuses

CA\$2.75

Carbonated drinks selection: Coke, Diet Coke, 7up.

Eau de coco

CA\$4.00

Organic coconut water.

Kombucha

CA\$6.00

Kombucha with a choice of ginger or hibiscus rose flavor.

Flavor Pellegrino

CA\$3.50

Sparkling water with flavors of Lemon or Clementine.

VivAloe

CA\$5.00

Aloe vera juice with a choice of watermelon or mango flavors.

Menu MOUSHI

Water

CA\$2.75

Pure, refreshing water sourced from natural springs.

Lemonade

CA\$6.00

Lemonade with a hint of jalapeno spice.

Dessert

Biscuits / Cookies (2)

CA\$7.00

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

Cinna Chips

CA\$7.00

Crispy cinnamon-sugar tortilla chips served with a rich, smooth chocolate dip.

Big Daddy's Wings

Grains fromage Frits

CA\$9.00

Crispy, melt-in-your-mouth fried cheese sticks served with golden French fries.
