



Menu

Shushuto Bar à Ramen + Tapas

2600 Rue St-Patrick, Montréal QC H3K 1B8, Canada | (438) 381-7979

Most Ordered



ramen tonkotsu porc / Pork tonkotsu Ramen

CA\$21.00

Porc chashu, base tonkotsu, ouf ajitama, ail, menma, oignon vert, kizami nori. / Chashu pork, tonkotsu base, ajitama egg, garlic, menma, green onion, kizami nori.



Yaki Udon poulet grillé / Grilled Chicken Yaki Udon

CA\$22.50

Poulet grillé, udon sauté à la japonaise, carotte, chou nappa et oignon. / Grilled chicken, Japanese stir-fried udon, carrot, nappa cabbage and onion.



Poulet Karaage / Chicken Karaage

CA\$13.00

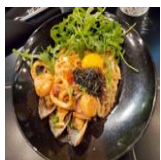
Poulet frit japonais traditionnel, servi avec mayonnaise épicée. / Traditional Japanese fried chicken, served with spicy mayo.



Ramen miso porc / Pork Miso Ramen

CA\$21.50

Porc chashu, base de miso, ouf ajitama, menma, ail, oignon vert, kizami nori. / Chashu pork, miso base, ajitama egg, menma, garlic, green onion, kizami nori.



Carbonara Udon aux Fruits de Mer / Seafood Carbonara Udon

CA\$30.50

Mouille, pétoncle, calmar, ikura, udon, sauce crémeuse au maïs, ikura, parmesan, roquette, poudre de chili, oignon, oignon vert, kizami nori Clam, scallop, squid, ikura, udon, creamy corn sauce, ikura, parmesan, arugula, chili powder, onion, green onion, kizami nori



Ramen miso poulet / Chicken Miso Ramen

CA\$22.50

Poulet chashu, base de miso, ouf ajitama, menma, ail, oignon vert, kizami nori. / Chashu chicken, miso base, ajitama egg, menma, garlic, green onion, kizami nori.



Bao Porc Chashu (2 mcx) / Chashu Pork Bao (2 pcs)

CA\$16.50

Porc chashu, concombre, carotte et radis mariné, oignon, coriandre, arachide Chashu pork, cucumber, pickled carrot and radish, onion, cilantro, peanut

Menu Shushuto Bar à Ramen + Tapas



Ramen miso à la truffe / Truffle Miso Ramen

CA\$21.50

Végétalien. Assortiment de mélanges de truffes et de champignons sautés, base crémeuse végétalienne, menma, kizami nori. / Vegan. Assortment of sizzling truffle and mushroom mix, creamy vegan base, menma, kizami nori.



Edamame

CA\$7.00

Fèves de soja, fleur de sel, épices japonaises Soy beans, fleur de sel, Japanese spices

Carbonara Udon Poulet /Chicken Carbonara Udon

CA\$23.00

Poulet, sauce crémeuse au bacon, jaune d'ouf, ikura, parmesan, poudre de chili, oignon, oignon vert, kizami nori Chicken, creamy bacon sauce, egg yolk, ikura, parmesan, chili powder, onion, green onion, kizami nori

Entrées / Starters

Assortiment de tempura végétalien / Vegan Tempura Assortment

CA\$17.50

Patate douce, aubergine, avocat, champignon enoki. / Sweet potato, eggplant, avocado, enoki mushroom.



Edamame

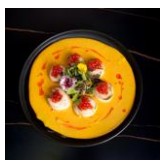
CA\$7.00

Fèves de soja, fleur de sel, épices japonaises Soy beans, fleur de sel, Japanese spices



Edamame sauté à L'ail & Poivre de Cayenne /Edamame Chilli Garlic CA\$13.00

Fèves de soja, fleur de sel, épices japonais, sauté avec l'ail & poivre de cayenne Soy beans, salt, Japanese spices, in garlic and cayenne chilli powder



Curry Crémeux de Pétoncle /Creamy Scallop Curry

CA\$32.50

Six morceaux de pétoncle poêlé, ikura, sauce curry crémeux, garni avec poivre de cayenne Six pieces of pan-fried scallops, ikura, creamy curry sauce, garnished with cyenne pepper

Bao Poulet Grillé (2 mcx) /Grilled Chicken Bao (2 pcs)

CA\$16.50

Poulet grillé, concombre, carotte et radis mariné, oignon, coriandre, arachide Grilled chicken, cucumber, pickled carrot and radish, onion, cilantro, peanut

Menu Shushuto Bar à Ramen + Tapas



Bao Porc Chashu (2 mcx) / Chashu Pork Bao (2 pcs)

CA\$16.50

Porc chashu, concombre, carotte et radis mariné, oignon, coriandre, arachide Chashu pork, cucumber, pickled carrot and radish, onion, cilantro, peanut



Bao Crevette Géante Tigrée (2 mcx) / Black Tiger Prawn Bao (2 pcs) CA\$19.50

Crevette géante tigrée, concombre, carotte et radis marinés, oignon, coriandre, arachide Black tiger prawn, cucumber, pickled carrot and radish, onion, cilantro, peanut

Salade maison au poulet / Chicken House Salad

CA\$20.50

Poulet, salade mixte, roquette, oignon caramélisé, pomme et fraise. Servi avec sauce Vanille et citron. / Chicken, mixed salad, arugula, caramelized onions, apple and strawberry. Served with vanilla and lemon sauce.

Salade maison au crevette géante / Prawn House Salad

CA\$25.00

Crevette géante, salade mixte, roquette, oignon caramélisé, pomme et fraise. Servi avec sauce vanille et citron. / Prawn, mixed salad, arugula, caramelized onions, apple and strawberry. Served with vanilla and lemon sauce.

Bao Poitrine de Canard (2 mcx) / Duck Breast Bao (2 pcs)

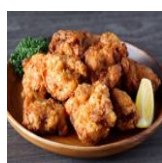
CA\$22.00

Poitrine de canard, concombre, carotte et radis mariné, oignon, poivre Duck breast, cucumber, marinated carrot and radish, onion, pepper



Bao Crabe à Carapace Molle (2 mcx) / Soft Shell Crab Bao (2 pcs) CA\$19.50

Crabe à carapace molle, concombre, carotte et radis mariné, oignon, poivre Soft shell crab, cucumber, marinated carrot and radish, onion, pepper



Poulet Karaage / Chicken Karaage

CA\$13.00

Poulet frit japonais traditionnel, servi avec mayonnaise épicée. / Traditional japanese fried chicken, served with spicy mayo.



Assortiment de tempura / Tempura Assortment

CA\$23.50

Assortiment tempura de quatre crevettes géantes tigrées et protéines végétaliennes au Choix du chef. / Tempura assortment of four black tiger prawns and chef's choice of vegan proteins.

Menu Shushuto Bar à Ramen + Tapas

Poké Bol/ Poke Bowl

Poké Thon + Saumon/ Poke Tuna + Salmon

CA\$21.50

Riz à sushi, garniture avec tempura, laitue mix, concombre, chou rouge, edamame, radis japonais, poivron rouge, avocat et mangue, ajoutez choix de protéines et servi avec la sauce maison. / Sushi rice; topped with tempura, mixed greens, cucumber, red cabbage, edamame, Japanese radish, red pepper, avocado and mango; and covered with our house sauce.

Poke Poulet Grillé/ Grilled Chicken Poke

CA\$17.50

Riz à sushi, garniture avec tempura, laitue mix, concombre, chou rouge, edamame, radis japonais, poivron rouge, avocat et mangue, ajoutez choix de protéines et servi avec la sauce maison. / Sushi rice; topped with tempura, mixed greens, cucumber, red cabbage, edamame, Japanese radish, red pepper, avocado and mango; and covered with our house sauce.

Poké Crevette Tempura / Tempura Shrimp Poke

CA\$20.50

Riz à sushi, garniture avec tempura, laitue mix, concombre, chou rouge, edamame, radis japonais, poivron rouge, avocat et mangue, ajoutez choix de protéines et servi avec la sauce maison. / Sushi rice; topped with tempura, mixed greens, cucumber, red cabbage, edamame, Japanese radish, red pepper, avocado and mango; and covered with our house sauce.

Poké Végé / Vegetable Poke

CA\$17.50

Riz à sushi, garniture avec tempura, laitue mix, concombre, chou rouge, edamame, radis japonais, poivron rouge, avocat et mangue, ajoutez choix de protéines et servi avec la sauce maison. / Sushi rice; topped with tempura, mixed greens, cucumber, red cabbage, edamame, Japanese radish, red pepper, avocado and mango; and covered with our house sauce.

Poké Saumon/ Salmon Poke

CA\$19.50

Riz à sushi, garniture avec tempura, laitue mix, concombre, chou rouge, edamame, radis japonais, poivron rouge, avocat et mangue, ajoutez choix de protéines et servi avec la sauce maison. / Sushi rice; topped with tempura, mixed greens, cucumber, red cabbage, edamame, Japanese radish, red pepper, avocado and mango; and covered with our house sauce.

Poké Thon/ Poke Tuna

CA\$20.50

Riz à sushi, garniture avec tempura, laitue mix, concombre, chou rouge, edamame, radis japonais, poivron rouge, avocat et mangue, ajoutez choix de protéines et servi avec la sauce maison. / Sushi rice; topped with tempura, mixed greens, cucumber, red cabbage, edamame, Japanese radish, red pepper, avocado and mango; and covered with our house sauce.

Bar à Cru / Raw Bar



Crudo de Thon (6 mcx) /Tuna Crudo (6 pcs)

CA\$21.50

Thon, vinaigrette au yuzu, jalapeno, citron, garni avec poivre de cayenne Tuna, yuzu dressing, jalapeno, lime, garnished with cayenne pepper



Tataki Saumon Torché /Torched Salmon Tataki

CA\$23.00

Torché saumon mariné grillé, coriandre, servi avec salade mixte, arachide, et oignon frit Torched salmon, coriander, served with mixed salad, peanut, and fried onion

Menu Shushuto Bar à Ramen + Tapas

Tataki Thon Torché / Torched Tuna Tataki

CA\$24.50

Torché thon mariné grillé, coriandre, servi avec salade mixte, arachide, et oignon frit Torched tuna, coriander, served with mixed salad, peanut, and fried onion



Tartare Saumon / Salmon Tartar

CA\$21.50

Saumon, avocat, ikura, wakame séché, huile de sésame, jus de citron, échalote, mayo épicée, servi avec chips de taro Salmon, avocado, ikura, dried wakame, sesame oil, lemon juice, shallot, spicy mayo, served with taro chips



Tartare Thon / Tuna Tartar

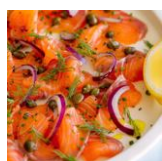
CA\$22.50

Thon, avocat, ikura, wakame séché, huile de sésame, jus de citron, échalote, mayo épicée, servi avec chips de taro/ Tuna, avocado, ikura, dried wakame, sesame oil, lemon juice, shallot, spicy mayo, served with taro chips

Salade La Mer / Salad La Mer

CA\$31.50

Saumon, thon, thon à queue jaune, mesclun, fruits de saison, concombre, tobikko, yuzu / Salmon, tuna, yellow-tailed tuna, mesclun, seasonal fruits, cucumber, tobikko, yuzu



Crudo de Saumon (6 mcx) / Salmon Crudo (6 pcs)

CA\$19.50

Saumon, vinaigrette au yuzu, jalapeno, citron, garni avec poivre de cayenne Salmon, yuzu dressing, jalapeno, lime, garnished with cayenne pepper



Crudo de Hamachi (6 mcx) / Hamachi Crudo (6 pcs)

CA\$23.50

Thon à queue jaune, vinaigrette au yuzu, jalapeno, citron, garni avec poivre de cayenne Yellow-tail tuna, yuzu dressing, jalapeno, lime, garnished with cayenne pepper

Sushi Spécialité / Sushi Specialty

Hokkaido (6 mcx) / (6 pcs)

CA\$25.00

Feuille de Soja, Saumon, Avocat, Mangue, Mayo Épicé, Pétoncle Hokkaido Flambé, Ikura, Échalote, Sauce Ponzu/ Soya Paper, Salmon, Avocado, Mango, Spicy Mayo, Seared Hokkaido Scallop, Ikura, Ponzu Sauce

Poseidon (6 mcx) / (6 pcs)

CA\$27.00

Int : Feuille de Soja, Tartare de Thon, Poisson, Mangue, Concombre Ext : Tartare de Thon, Avocat, Échalote, Tobiko Noir, Émulsion de Truffe/ Int: Soya Paper, Tuna Tartar, Mango, Cucumber Ext: Tuna tartar, avocado, scallion, black tobikko, togarashi, truffle emulsion

Menu Shushuto Bar à Ramen + Tapas

Supreme Nigiri (9 mcx)/ (9 pcs)

CA\$30.00

Thon, Saumon, Hamachi, Albacore, Pétoncle, Loup de Mer/ Tuna, salmon, Hamachi, Albacore, Scallop, Sea Bass

Ebi Deluxe (5 mcx)/ (5 pcs)

CA\$17.00

Int: feuille de nori, 2 crevettes tempura, goberge, radish japonaise, concombre, tempura, mayo épicé Ext: avocat/ Int: nori paper, 2 shrimps tempura, crabstick, japanese radish, cucumber, tempura, spicy mayo Ext: avocado

Spider des Neiges (5 mcx)/ (5 pcs)

CA\$18.00

Feuille de Nori, Crabe à Carapace Molle Frit, Avocat, concombre, mayo épicé/ Nori paper, fried soft shell crab, avocado, cucumber, spicy mayo

Metropolitain (6 mcx)/ (6 pcs)

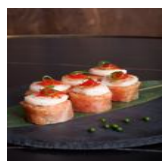
CA\$22.00

Int : Feuille de Soja, Crabe à Carapace molle Frit, Avocat Ext: Saumon Torché, Tobiko, Mayo, Teriyaki/ Int : Soya paper, fried soft shell crab, Avocado Ext: Torched salmon, Tobiko, Mayo, Teriyaki

Supreme Sashimi (9 mcx)/ (9 pcs)

CA\$30.00

Thon, Saumon, Hamachi, Albacore, Pétoncle, Loup de Mer/ Tuna, salmon, Hamachi, Albacore, Scallop, Seabass



Petit Bourgogne (6 mcx) / Little Burgundy (6 pcs)

CA\$21.00

Feuille de Riz, Tartare de Saumon, Avocat, Asperge, Tobiko, Togarashi Garni avec Pétoncle Flambé, Sauce Gingembre-soja/ Rice paper, Salmon Tartar, Avocado, Asparagus, Tobiko, Togarashi, Topped with Seared Scallop, Ginger-soya Sauce

Oh La La (6 mcx)/ (6 pcs)

CA\$17.00

Saumon, Goberge, Riz, Masago, Mayo, Crevette Tempura, Salade Mixte, Sauce Gingembre-soja/ Rice paper, Salmon, Mixture of Crabstick, Rice, Masago and White Mayo, Shrimp Tempura, Mixed Greens, Ginger-soya Sauce

Bar à Sushi / Sushi Bar

Futo California (5 mcx)/ (5 pcs)

CA\$12.00

Goberge, omellete, concombre, avocat, masago, sésame, et mayo légère. / Crabstick, omellete, cucumber, avocado, masago, sesame, and light mayo.

Menu Shushuto Bar à Ramen + Tapas

Futo Kamikaze (5 mcx) / (5 pcs)

CA\$13.00

Thon, goberge, avocat, tempura, tobiko, et mayo épicée . / Tuna, crabstick, avocado, tempura, tobiko, and spicy mayo.

Futo Arc en Ciel (5 mcx)/ Futo Rainbow (5 pcs)

CA\$13.00

Int: thon, goberge, avocat, concombre, tempura, mayo épicée, ext: saumon, thon, et avocat. / Int: tuna, crabstick, avocado, cucumber, tempura, spicy mayo, ext: salmon, tuna, and avocado.

Futo Saumon Épicé (5 mcx)/ Spicy Salmon Futo (5 pcs)

CA\$13.00

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

Maki Saumon Avocat (8 mcx)/ Salmon Avocado Maki (8 pcs)

CA\$12.00

Saumon, avocat, sésame, et masago. / Salmon, avocado, sesame, and masago

Maki Mini Kamikaze (8 mcx) / (8 pcs)

CA\$13.00

Thon, avocat, tempura, mayo épicé, sésame, et tobiko. / Tuna, avocado, spicy mayo, and tobiko.

Ramen



Ramen miso à la truffe / Truffle Miso Ramen

CA\$21.50

Végétalien. Assortiment de mélanges de truffes et de champignons sautés, base crémeuse végétalienne, menma, kizami nori. / Vegan. Assortment of sizzling truffle and mushroom mix, creamy vegan base, menma, kizami nori.

ramen tonkotsu poulet / Chicken tonkotsu Ramen

CA\$22.00

Poulet chashu, base tonkotsu, ouf ajitama, ail, menma, oignon vert, kizami nori. / Chashu chicken, tonkotsu base, ajitama egg, garlic, menma, green onions, kizami nori.



Ramen miso porc / Pork Miso Ramen

CA\$21.50

Porc chashu, base de miso, ouf ajitama, menma, ail, oignon vert, kizami nori. / Chashu pork, miso base, ajitama egg, menma, garlic, green onion, kizami nori.

Menu Shushuto Bar à Ramen + Tapas



Ramen miso poulet / Chicken Miso Ramen

CA\$22.50

Poulet chashu, base de miso, ouf ajitama, menma, ail, oignon vert, kizami nori. / Chashu chicken, miso base, ajitama egg, menma, garlic, green onion, kizami nori.

Karai-Ramen au Porc /Pork Karai-Ramen

CA\$21.00

Porc, bouillon de torikotsu, maïs, naruto, pousse de pois mange-tout, gomasio, germe de soja, oignon vert Pork, torikotsu broth, corn, naruto, snow pea-shoot, gomasio, bean sprout, green onion

Karai-Ramen au Poulet /Chicken Karai-Ramen

CA\$21.00

Poulet, bouillon de torikotsu, maïs, naruto, pousse de pois mange-tout, gomasio, germe de soja, oignon vert Chicken, torikotsu broth, corn, naruto, snow pea-shoot, gomasio, bean sprout, green onion

Karai-Ramen au Canard /Duck Karai-Ramen

CA\$26.00

Poitrine de canard, bouillon de torikotsu, maïs, naruto, pousse de pois mange-tout, gomasio, germe de soja, oignon vert Duck breast, torikotsu broth, corn, naruto, snow pea-shoot, gomasio, bean sprout, green onion



ramen tonkotsu porc / Pork tonkotsu Ramen

CA\$21.00

Porc chashu, base tonkotsu, ouf ajitama, ail, menma, oignon vert, kizami nori. / Chashu pork, tonkotsu base, ajitama egg, garlic, menma, green onion, kizami nori.



Ramen shoyu poitrine de canard / Duck Breast Shoyu Ramen

CA\$27.00

Poitrine de canard, base de shoyu, ouf ajitama, menma, ail, oignon vert, huile d'oignon et de gingembre, kizami nori. / Duck breast, shoyu base, ajitama egg, menma, garlic, green onion, onion and ginger oil, kizami nori.

Mazemen



Mazemen poulet grillé / Grilled Chicken Mazemen

CA\$22.50

Poulet grillé, jaune d'oeuf, ikura, menma, oignon vert, kizami nori, mélangé avec la sauce au beurre miso. / Grilled chicken, egg yolk, ikura, menma, green onion, kizami nori, mixed with miso butter sauce.



Mazemen saumon & ikura / Salmon & Ikura Mazemen

CA\$27.50

Saumon mariné, ikura, beni shoga, wakame séché, oignon et gingembre sautés, mélangés avec la sauce au beurre miso. / Marinated salmon, ikura, beni shoga, dried wakame, sizzling onion and ginger, mixed with miso butter sauce.

Menu Shushuto Bar à Ramen + Tapas



Mazemen porc Aburi chashu & ikura / Chashu Aburi Pork & Ikura Mazemen ~~CA\$22.50~~

Porc chashu, jaune d'ouf, ikura, menma, oignon vert, kizami nori, mélangé avec la sauce au beurre miso. / Chashu pork, egg yolk, ikura, menma, green onion, kizami nori, mixed with miso butter sauce.

Carbonara



Carbonara Udon aux Fruits de Mer /Seafood Carbonara Udon ~~CA\$22.50~~ CA\$30.50

Mouille, pétoncle, calmar, ikura, udon, sauce crémeuse au maïs, ikura, parmesan, roquette, poudre de chili, oignon, oignon vert, kizami nori Clam, scallop, squid, ikura, udon, creamy corn sauce, ikura, parmesan, arugula, chili powder, onion, green onion, kizami nori



Carbonara Udon Champignon Pleurote Roi / King Oyster Mushroom ~~CA\$22.50~~ Carbonara U

Champignon pleurote roi, sauce crémeuse au bacon, jaune d'ouf, ikura, parmesan, poudre de chili, oignon, oignon vert, kizami nori King oyster mushroom, creamy bacon sauce, egg yolk, ikura, parmesan, chili powder, onion, green onion, kizami nori

Carbonara Udon au Pétoncle Poêlé /Sizzling Scallop Carbonara Udon

CA\$32.50

Pétoncle poêlé, udon, sauce crémeuse au maïs, ikura, parmesan, roquette, poudre de chili, oignon, oignon vert, kizami nori Sizzling scallop, udon, creamy corn sauce, ikura, parmesan, arugula, chili powder, onion, green onion, kizami nori



Carbonara Udon Crevette Géante /Prawn Carbonara Udon

CA\$27.00

Crevette géante tigrée, sauce crémeuse au bacon, jaune d'ouf, ikura, parmesan, poudre de chili, oignon, oignon vert, kizami nori Black tiger prawn, creamy bacon sauce, egg yolk, ikura, parmesan, chili powder, onion, green onion, kizami nori

Carbonara Udon Poulet /Chicken Carbonara Udon

CA\$23.00

Poulet, sauce crémeuse au bacon, jaune d'ouf, ikura, parmesan, poudre de chili, oignon, oignon vert, kizami nori Chicken, creamy bacon sauce, egg yolk, ikura, parmesan, chili powder, onion, green onion, kizami nori

Yaki Udon



Yaki Udon poulet grillé / Grilled Chicken Yaki Udon

CA\$22.50

Poulet grillé, udon sauté à la japonaise, carotte, chou nappa et oignon. / Grilled chicken, Japanese stir-fried udon, carrot, nappa cabbage and onion.

Yaki Udon crevette géante tigrée / Black Tiger Prawn Yaki Udon

CA\$27.00

Crevette géante tigrée, udon sauté à la japonaise, carotte, chou nappa et oignon. / Black tiger prawn, Japanese stir-fried udon, carrot, nappa cabbage and onion.

Menu Shushuto Bar à Ramen + Tapas



Yaki Udon magret de canard / Duck Breast Yaki Udon

CA\$26.00

Magret de canard, udon sauté à la japonaise, carotte, chou nappa et oignon. / Duck breast, Japanese stir-fried udon, carrot, nappa cabbage and onion.

Yaki Udon assortiment de champignons / Mushroom Assortment Yaki Udon

CA\$21.50

Végétalien. Assortiment de champignons mélangés, udon sauté à la japonaise, carotte, chou nappa et oignon. / Vegan. Assortment of mixed mushrooms, japanese stir-fried udon, carrot, nappa cabbage and onion.

Extra

Extra bouillon tonkotsu / Extra tonkotsu Broth

CA\$5.00

Additional serving of rich, creamy pork bone soup, typically seasoned with soy sauce.

Extra Ramen

CA\$4.00

An additional serving of ramen noodles, typically made from high-quality wheat, to complement your ramen dish.

Extra Udon

CA\$4.00

Extra portion of our traditional udon noodles, offering a simple yet satisfying addition to your meal.

Sac / Bag

CA\$0.50

This menu item typically includes a selection of sauces or condiments to complement Japanese dishes.

Extra ouf ajitama / Extra Ajitama Egg

CA\$3.00

Ajitama egg, typically marinated in a soy-based mixture, offering a savory addition to your meal.
