



Menu Nuri

367 Rue De Liège E, Montreal, NAMER H2P 1J6 | (514) 843-2430

Salade



Salade Wakame

Thinly sliced wakame seaweed salad, lightly seasoned and served chilled.

4,50 \$

Salade Vege Tofu

Tofu tossed with a medley of vegetables for a light, simple salad.

4,50 \$

Salade Kimchee

4,50 \$

Salade De Mangue Epicee

Spicy mango salad with a bright, fruity kick.

4,50 \$

Sandwiches (Banh Mi Vietnamien)



Banh Mi Porc BBQ

BBQ pork banh mi with pickled carrots and daikon, cucumber, and cilantro on a Vietnamese baguette.

10,95 \$



Banh Mi Vegetarien

Crusty baguette with tofu, pickled vegetables, cucumber, cilantro, sliced red chili, and a creamy sauce.

10,00 \$

Banh Mi Poulet Grille

La baguette a été introduite au Vietnam par les Français. Nous proposons des baguettes légères (bánh mì) garnies de divers ingrédients, généralement une protéine savoureuse au choix : porc laqué chasiu, poulet grillé, bouf épicé et tofu aux légumes, légumes marinés (radis daikon et carottes), concombre frais, coriandre, ainsi que des condiments en option comme la mayonnaise, la sauce soja et le piment frais.

10,95 \$

Soupe



Soupe Kimchi Ramen (Epicee)

13,99 \$

La soupe ramen au kimchi est un plat coréen populaire, très apprécié et largement disponible. Elle est préparée avec du kimchi maison savoureux et d'autres protéines au choix : bouf, poitrine de porc, poulet, le tout garni d'oufs marinés dans de la sauce soja.



Tom-Yum soupe (Crevettes)

12,99 \$

Le Tom Yum est une soupe thaïlandaise traditionnelle caractérisée par ses saveurs aigres-douces et piquantes. Elle est généralement préparée avec des crevettes et des ingrédients thaïlandais frais, tels que la citronnelle, les feuilles de citron, le jus de citron vert et la sauce de poisson. Ou, au choix, avec du poulet (protéines).



Soupe Wonton (Poulet) (8 Morceaux)

12,50 \$

Poulet haché, des oignons verts et des aromates sont mélangés, puis enveloppés dans des feuilles de wonton et cuits dans un délicieux bouillon pour obtenir une soupe légère et saine.



Soupe Tom Yum - Style Thaïlandais

12,99 \$

Thai-style Tom Yum: hot-and-sour broth with lemongrass, lime, and chili, plus Thai herbs.



Soupe BBQ Porc Avec Nouilles - Style Hong Kong

13,50 \$

Le char siu est du porc laqué chinois, cuit lentement et rôti à la perfection. Il est souvent utilisé comme garniture pour les bouillons savoureux et servi avec des nouilles aux œufs et des légumes chinois.

Soupe Miso Tofu and Wakame

8,99 \$

La soupe miso (???, miso shiru) est une soupe japonaise traditionnelle faite à partir d'une pâte miso mélangée à du dashi (bouillon de soupe japonais), ingrédients : tofu, algues, oignons verts et légumes, avec des variations selon la région et la saison.

Poulet

12,99 \$

Chicken soup.

Entrees



Rouleau de printemps crevettes ou choix poulet ou végétal tofu

4,25 \$

Les rouleaux de printemps vietnamiens sont des amuse-gueules frais, légers et sains, garnis de protéines cuites ou de crevettes, de légumes croquants et d'herbes aromatiques, le tout enveloppé dans une feuille de riz translucide. Ils sont généralement servis avec une sauce aux cacahuètes ou une sauce nuoc cham traditionnelle (à base de sauce de poisson).



Rouleau imperial poulet

2,50 \$

Les nems classiques sont frits. Les clients français les appellent souvent des rouleaux salés, enveloppés dans une pâte à base de farine de blé et farcis de poulet haché, de chou, de carottes, d'oignons et de patates douces. La pâte frite d'un nem est croustillante et craquante, un vrai régal à tremper dans du nuoc-mâm maison.



Dumplings Gyoza (5 Morceaux) (poulet)

7,50 \$

Les gyoza japonais sont des raviolis salés farcis d'un mélange de poulet haché et de légumes comme du chou, de l'ail et du gingembre, le tout enveloppé dans une fine pâte. Ils sont préparés selon une méthode de cuisson « friture-vapeur-friture » qui leur confère une base croustillante et dorée et un dessus tendre et cuit à la vapeur.

Plat Repas



Nouilles (vermicel) - style Singapour (Epice) BBQ Porc

13,99 \$

Les nouilles de Singapour sont un plat de vermicelles de riz sautés, dont la saveur caractéristique et la couleur jaune proviennent du curry. Elles sont préparées avec de fines nouilles de riz, des légumes comme des poivrons et des germes de soja, des œufs brouillés et une protéine telle que des crevettes, du poulet ou du char siu (porc laqué chinois), légèrement épicée.



Nouilles (Udon) - Style Japon (poulet)

13,99 \$

Les udon sautés à la japonaise sont un plat de nouilles composé d'un assortiment de légumes et de protéines. Ils sont sautés dans une sauce foncée savoureuse à base de sauce soja et de mirin, légèrement épicée, pour un résultat savoureux et différent d'un bouillon udon.



Pad Thai Crevettes

13,75 \$

Le Pad Thaï est un plat populaire composé de nouilles de riz, de protéines, d'une sauce tamadrine acidulée (faite maison et sans gluten) et de garnitures fraîches. Le secret d'un Pad Thaï réussi réside dans l'équilibre des saveurs sucrées, acides et salées. Choix : Végétarien(tofu frit) ou choix avec (poulet, bœuf, porc) ou choix crevettes, épicé disponible.



Riz -cari au poulet

13,99 \$

Un curry de poulet polyvalent et savoureux au lait de coco, ce plat met en vedette du poulet tendre mijoté dans une sauce riche et crémeuse à base d'arômes et d'épices chaudes, à servir avec du riz au jasmin et du basilic thaï frais.



Riz Cari Vegetarien

12,99 \$

Un curry et savoureux au lait de coco, ce plat met en vedette du tofu, légumes mijotés dans une sauce riche et crémeuse à base d'arômes et d'épices chaudes, à servir avec du riz au jasmin et du basilic thaï frais.



Riz Teriyaki Au Poulet

14,00 \$

Poulet teriyaki : cuisses de poulet, sauce soja, mirin (un édulcorant), exhausteurs de goût comme l'ail, le gingembre et le vinaigre de riz. Servir avec du riz, légumes frais saison, garnir d'oignons frais et de feuilles, grillé au sésame. Bon appétit

Menu Nuri



Riz frit BBQ Porc

13,99 \$

Le riz frit au porc laqué est un plat populaire et savoureux qui combine le goût sucré-salé du porc laqué chinois (char siu) avec du riz sauté, des œufs et des légumes.



Bento Saumon

16,75 \$

Le bento au saumon teriyaki est un plat japonais populaire : il se compose de saumon (10oz) poêlé, nappé d'une sauce teriyaki sucrée-salée, accompagné de divers accompagnements, de légumes frais marinés et de riz japonais.



Bol De Riz - Style Bouf Epice

14,99 \$

Du bœuf haché à la coréenne, à la fois sucré et salé, servi sur du riz avec du kimchi épicé, des légumes croquants, des œufs au plat et une sauce gochujang relevée.



Bol De Riz - Poulet Grille Avec Legumes

14,50 \$

Rice bowl with grilled chicken, shredded carrots, cucumbers, cherry tomatoes, and sweet potato cubes.



Bol De Riz - Vegetarien Tofu

13,00 \$

Nous préparons un délicieux tofu frit mariné, que nous servons ensuite dans un bol de riz avec un assortiment de concombres frais et de légumes sautés (assaisonnés), le tout nappé d'une savoureuse sauce maison et de gochujang épicé.

Nouilles (Udon) - Style Japon (boeuf)

14,99 \$

Les udon sautés à la japonaise sont un plat de nouilles composé d'un assortiment de légumes et de protéines. Ils sont sautés dans une sauce foncée savoureuse à base de sauce soja et de mirin, légèrement épicée (kich), pour un résultat savoureux et différent d'un bouillon udon.

Pad Thai Poulet

13,75 \$

Stir-fried rice noodles with chicken in a classic Pad Thai sauce.

Pad Thai Bouf

14,50 \$

Stir-fried noodles with beef tossed in a classic Pad Thai sauce.

Pad Thai vegetarien Tofu

13,00 \$

Stir-fried rice noodles with tofu in a classic Pad Thai sauce. Vegetarian.

Menu Nuri

Riz Saute Veggie Tofu **13,50 \$**

Riz Teriyaki Boeuf **15,25 \$**

Bol De Riz - Style Coreen **14,99 \$**

Du boef haché à la coréenne, à la fois sucré et salé, servi sur du riz avec du kimchi, des légumes croquants, des oufs au plat et une sauce gochujang relevée.

Combos



Style Thailandais

16,99 \$

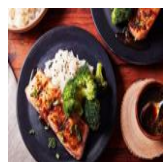
Pad Thai au choix comme protéine (poulet, porc, boef ou crevettes) - 1 bâtonnet de poulet satay épicé - 1 Salade de mangue épicée ** Option végétarienne disponible // le tofu mariné avec des légumes frais 1- batonnet de tofu satay epice 1- mangue salade ***



Style Coreen

17,25 \$

1-Bol de riz boeuf epice Boef (flank steak AA) à la fois sucré et salé, servi sur du riz avec du kimchi, des légumes croquants, des oufs au plat et une sauce gochujang relevée. 1-kimchee salade 1-petite ramen soupe.



Style Japon

17,99 \$

- 1 plate riz teriyaki saumon (il se compose de saumon poêlé, nappé d'une sauce teriyaki sucrée-salée, accompagné de divers accompagnements, de légumes frais marinés et de riz japonais) - 2 morceaux gyoza poulet - 1 petite miso soupe.

Style Vietnamien **16,99 \$**

Porc ou poulet, boeuf grillé au choix viande , servi Banh mi sandwich, sauce mayo, soya maison, des légumes frais (concombre, cilantro) et des légumes marinés (carrot , daikon). - 2 rouleau impérial au poulet Ou choix : 1 Crevettes Printemps rouleaux

Snacks



Pocky - Chocolate

2,75 \$

Menu Nuri

Pocky - Fraise

2,75 \$

Pocky - Matcha

2,75 \$

Boissons



Soda Ramune Japonais

3,75 \$

saveur : lychee, melon, frais, and blueberry.



San Pellegrino

3,50 \$

Limonata (lemonade), Sanbitter (bitters), Pompelmo (grapefruit), Aranciata Rossa (blood orange), and Chinò (chinotto).



Jus Exotique

3,50 \$

Mangue, lychee, coconut



Thé vert avec lychee

4,75 \$

Froid



Cafe Vietnamien

5,50 \$

Le café vietnamien est généralement un café fort et corsé, préparé à partir de grains de Robusta et infusé à l'aide d'un filtre phin traditionnel avec du lait concentré sucré.

Soda Pop Marble Japonais

3,75 \$

Boisson Gazeuse (Pepsi, Coca cola, Ginger ale, bubbly) **2,25 \$**

Bouteille D'eau **1,50 \$**

Desserts



Rouleau Suisse Au Chocolat

2,50 \$

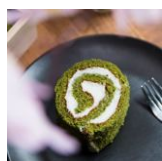
Chocolate sponge cake roll filled with smooth cream.



Rouleau Suisse A La Vanille

2,50 \$

Soft sponge cake roll filled with smooth vanilla cream.



Rouleau Suisse Matcha

2,50 \$

Matcha Swiss roll: soft green tea sponge wrapped around a smooth cream filling.



Mochi Japonais (Sesame)

3,75 \$



Mochi Japonais (Sac //8 morceaux)

8,00 \$



Tapioca coco vietnamien

4,00 \$

Perles de tapioca et lait de coco agrémentés de feuilles de pandan, servis chauds ou avec de la glace pilée



TAYAKI Japon (custard vanilla)

3,50 \$

Le taiyaki est un gâteau japonais populaire en forme de poisson (pâtisserie ou gaufre) qui symbolise la bonne fortune. Il offre une croûte croustillante et un intérieur moelleux et chaud fourré à la crème pâtissière (vanille ou matcha).



TAYAKI Japon (custard matcha)

3,50 \$

Le taiyaki est un gâteau japonais populaire en forme de poisson (pâtisserie ou gaufre) qui symbolise la bonne fortune. Il offre une croûte croustillante et un intérieur moelleux et chaud fourré à la crème pâtissière matcha



MOCHI creme glace (9 morceaux) (vanille)

8,99 \$

La glace mochi est un dessert glacé japonais très apprécié, composé de petites boules de glace enrobées d'une fine couche de riz gluant pilé (mochi). Ce délice, connu au Japon sous des marques comme Yukimi, allie l'onctuosité de la glace à la texture unique et élastique du mochi traditionnel.

Rouleau Suisse (Sac Pour 4)

9,00 \$

Swiss roll: rolled sponge cake with filling. Pack serves 4.

MOCHI creme glace (8 morceaux) mangue

8,99 \$

La glace mochi est un dessert glacé japonais très apprécié, composé de petites boules de glace enrobées d'une fine couche de riz gluant pilé (mochi),mangue est un goût asiatique populaire