Menu

Restaurant Itamea

1283 Rue Beaubien E, Montreal, Qc H2S | (514) 277-7337

Sushi Combo



Combo 100 mcx / 100Pcs — 129,95 $

18 Nigiris, 24 Makis, 50 Futomakis, 8 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment



Combo 88 mcx / 88 Pcs — 115,95 $

16 Nigiris, 16 Makis, 40 Futomakis, 16 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 28 mcx / 28 Pcs — 35,95 $

6 Nigiris, 4 Makis, 10 Futomakis, 8 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 20 mcx / 20 Pcs — 25,95 $

4 Nigiris, 8 Futomakis, 8 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 16 mcx / 16 Pcs — 19,50 $

2 Nigiris, 8 Makis, 8 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 12 mcx / 12 Pcs — 15,95 $

6 Futomakis, 6 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 36 mcx / 36 Pcs — 55,95 $

8 Nigiris, 4 Makis, 16 Futomakis, 8 Hosomakis

Menu Restaurant Itamea

Combo 14 mcx / 14 Pcs — 19,50 $
2 Nigiris, 6 Futomakis, 6 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 76 mcx / 76 Pcs — 99,95 $
14 Nigiris, 16 Makis, 30 Futomakis, 16 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 54 mcx / 54 Pcs — 89,95 $
12 Nigiris, 4 Makis, 30 Futomakis, 8 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Combo 44 mcx / 44 Pcs — 75,95 $
10 Nigiris, 4 Makis, 22 Futomakis, 8 Hosomakis Assortiment varié / Varied assortment

Nigiris



1. Sake Nigiri — 3,95 $
1 mc. Saumon. / 1 Pc. Salmon.



23. Tako Tempura Nigiri — 4,25 $
Cuit (1 mc). Pieuvre épicé au tempura. / Cooked (1 pc). Spicy octopus tempura.



12. Volcano Nigiri — 4,25 $
1 mc. Saumon, masago, et mayo. / 1 Pc. Salmon, masago, and mayo.



20. Nigiri tempura au crabe / Crab Tempura Nigiri — 4,75 $
Cuit (1 mc). Crabe épicé au tempura. / Cooked (1 pc). Spicy crab tempura.

Menu Restaurant Itamea



19. Maguro Tempura Nigiri

4,75 $

1 mc. Thon épicé au tempura. / 1 Pc. Spicy tuna tempura.



6. Unagi Nigiri

4,25 $

Cuit (1 mc). Anguille grillée. / Cooked (1 pc). Grilled eel.



2. Maguro Nigiri

4,75 $

1 mc. Thon. / 1 Pc. Tuna.



16. Tobiko Nigiri

3,75 $

1 mc. Caviar rouge. / 1 Pc. Red caviar.



8. Ebi Nigiri

3,75 $

Cuit (1 mc). Crevettes. / Cooked (1 pc). Shrimp.



22. Nigiri tempura au pétoncle / Scallop Tempura Nigiri

4,75 $

1 mc. Pétoncle épicé au tempura. / 1 Pc. Spicy scallop tempura.



21. Nigiri tempura aux crevette / Shrimp Tempura Nigiri

4,25 $

Cuit (1 mc). Crevettes épicées au tempura. Cuit. / Cooked (1 pc). Spicy shrimps tempura.



7. Saba Nigiri

3,75 $

Cuit (1 mc). Maquereau. / Cooked (1 pc). Mackerel.



18. Sake Tempura Nigiri

4,75 $

1 mc. Saumon épicé au tempura. / 1 Pc. Spicy salmon tempura.

Menu Restaurant Itamea



9. Tamago Nigiri — 3,25 $

Cuit (1 mc). Omelette. / Cooked (1 pc). Omelette.



5. Kunsei Sake Nigiri — 4,25 $

Cuit (1 mc). Saumon fumé. / Cooked (1 pc). Smoked salmon.



13. Hotate Nigiri — 4,50 $

1 mc. Pétoncle. / 1 Pc. Scallop



15. Masago Nigiri — 3,75 $

1 mc. Oeuf de caplin. / 1 Pc. Yellow caviar.



11. Kani-Kama Nigiri — 3,25 $

Cuit (1 mc). Bâtonnets de goberge. / Cooked (1 pc). Imitation crab stick.



10. Tako Nigiri — 3,75 $

Cuit (1 mc). Pieuvre. / Cooked (1 pc). Octopus.



3. Tai Nigiri — 3,75 $

1 mc. Tilapia. / 1 Pc. Tilapia.



4. Albacore Nigiri — 4,25 $

1 mc. Thon blanc. / 1 Pc. White tuna.



17. Rising Sun Nigiri — 4,75 $

1 mc. Caviar rouge et oeuf de caille. / 1 Pc. Red caviar and quail egg.

Menu Restaurant Itamea

Sashimis



1. Sake Sashimi — 3,95 $

1 mc. Saumon. / 1 Pc. Salmon.



2. Maguro Sashimi — 4,75 $

1 mc. Thon. / 1 Pc. Tuna.



13. Hotate Sashimi — 4,25 $

1 mc. Pétoncle. / 1 Pc. Scallop



6. Unagi Sashimi — 4,25 $

Cuit (1 mc). Anguille grillée. / Cooked (1 pc). Grilled eel.



12. Volcano Sashimi — 4,25 $

1 mc. Saumon, masago, et mayo. / 1 Pc. Salmon, masago, and mayo.



7. Saba Sashimi — 3,75 $

Cuit (1 mc). Maquereau. / Cooked (1 pc). Mackerel.



5. Kunsei Sake Sashimi — 4,25 $

Cuit (1 mc). Saumon fumé. / Cooked (1 pc). Smoked salmon.



19. Maguro Tempura Sashimi — 4,75 $

1 mc. Thon épicé au tempura. / 1 Pc. Spicy tuna tempura.

Menu Restaurant Itamea



10. Tako Sashimi — 3,75 $

Cuit (1 mc). Pieuvre. / Cooked (1 pc). Octopus.



8. Ebi Sashimi — 3,75 $

Cuit (1 mc). Crevettes. / Cooked (1 pc). Shrimp.



23. Tako Tempura Sashimi — 4,25 $

Cuit (1 mc). Pieuvre épicé au tempura. / Cooked (1 pc). Spicy octopus tempura.



4. Albacore Sashimi — 4,25 $

1 mc. Thon blanc. / 1 Pc. White tuna.



18. Sake Tempura Sashimi — 4,75 $

1 mc. Saumon épicé au tempura. / 1 Pc. Spicy salmon tempura.



21. Sashimi tempura aux crevette / Shrimp Tempura Sashimi — 4,25 $

Cuit (1 mc). Crevettes épicées au tempura. Cuit. / Cooked (1 pc). Spicy shrimps tempura.



17. Rising Sun Sashimi — 4,75 $

1 mc. Caviar rouge et oeuf de caille. / 1 Pc. Red caviar and quail egg.



16. Tobiko Sashimi — 3,75 $

1 mc. Caviar rouge. / 1 Pc. Red caviar.



22. Sashimi tempura au pétoncle / Scallop Tempura Sashimi — 4,75 $

1 mc. Pétoncle épicé au tempura. / 1 Pc. Spicy scallop tempura.

Menu Restaurant Itamea



9. Tamago Sashimi — 3,25 $

Cuit (1 mc). Omelette. / Cooked (1 pc). Omelette.



15. Masago Sashimi — 3,75 $

1 mc. Oeuf de caplin. / 1 Pc. Yellow caviar.



3. Tai Sashimi — 3,75 $

1 mc. Tilapia. / 1 Pc. Tilapia.



20. Sashimi tempura au crabe / Crab Tempura Sashimi — 4,75 $

Cuit (1 mc). Crabe épicé au tempura. / Cooked (1 pc). Spicy crab tempura.



11. Kani-Kama Sashimi — 3,25 $

Cuit (1 mc). Bâtonnets de goberge. / Cooked (1 pc). Imitation crab stick.

Makis



30. Fire House Maki — 13,50 $

8 mcx de moyen rouleau. Thon, avocat, masago, échalotte, graines de sésame, tempura, sauce épicée, et mayo épicée. / 8 Pcs of medium roll. Tuna, avocado, masago, green onion, sesame seeds, tempura, spicy sauce, and spicy mayo.



33. Maki deux saumons / Two Salmon Maki — 12,25 $

8 mcx de moyen rouleau. Saumon, saumon fumé, avocat, échalotte, masago, et mayo épicée. / 8 Pcs of medium roll. Salmon, smoked salmon, avocado, green onion, masago, and spicy mayo.



27. Vancouver Maki — 10,50 $

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

Menu Restaurant Itamea



26. Crab-Ebi Maki

11,25 $

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



32. Nizakama Maki

12,25 $

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



34. Maki deluxe pétoncle / Deluxe Scallop Maki

13,50 $

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



25. Ebi Maki

10,50 $

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



31. Catapilla Maki

13,50 $

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



28. California Traditionnel Maki

9,00 $

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



29. Angel Maki

10,50 $

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

Futomakis



50. Futomaki sake épicé / Spicy Sake Futomaki

10,95 $

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

Menu Restaurant Itamea



47. Futomaki rouleau PFK / PFK Roll Futomaki

10,25 $

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.



49. Futomaki maguro épicé / Spicy Maguro Futomaki

13,00 $

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



40. Imperial Futomaki

10,50 $

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



43. Rainbow Futomaki

11,95 $

Saumon épicé rouleau, concombre, tobiko, tilapia, et thon. / Spicy salmon roll, cucumber, tobiko, tilapia, and tuna.



36. Futomaki végé-ananas / Veggie-Pineapple Futomaki

9,00 $

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



51. Futomaki végé-yam / Veggie-Yam Futomaki

9,95 $

Cuit. patates sucrées, radis japonais, laitue, avocat, et concombre sauce teriyaki. / Cooked. Sweet potatoes, Japanese radish, lettuce, avocado, cucumber, and teriyaki sauce.



58A. Yakitori Futomaki

9,50 $

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



53. Yam Futomaki

11,25 $

Cuit. Crevettes tempura, patates sucrées panées, avocat, crevettes tempura, patates sucrées panées, avocat, tempura, mayo, et épicé. / Cooked. Shrimps tempura, breaded sweet potatoes, avocado, tempura, and spicy mayo.



41. Dynamite Futomaki

10,50 $

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.

Menu Restaurant Itamea



38. Kamikaze Futomaki

12,95 $

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



35. California Futomaki

9,25 $

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



48. Futomaki québécois dream / Quebec Dream Futomaki

10,25 $

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



55. Golden Gate Futomaki

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.



44. Una-kyu Futomaki

11,50 $

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



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

12,95 $

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



46. Spider Futomaki

12,50 $

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



37. Boston Futomaki

9,25 $

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



39. Futomaki aux crevettes / Shrimp Futomaki

10,50 $

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

Menu Restaurant Itamea



57. Futomaki aux crevettes épicés / Spicy Shrimp Futomaki

10,50 $

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, green onion, sesame seeds, spicy sauce, and spicy mayo.



52. Futomaki hotate épicée / Spicy Hotate Futomaki

11,95 $

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



42. New York Futomaki

11,00 $

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



56. Futomaki au crabe / Crab Futomaki

11,50 $

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



54. Roc Futomaki

12,50 $

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.

Spécialités / Specialties



61A. Feuille tartare / Tartar Leaf

13,95 $

4 mcx. Tranches de patates sucrées tempura tartare de thon, mayo épicée, tobiko, laitue, et mangue. / 4 Pcs. Breaded sweet potato slices, tuna tartar, tobiko, spicy mayo, lettuce, and mango.



62. Dragon Eyes

13,95 $

6 mcx. Frit. Saumon, poisson blanc, échalote, le tout légèrement pané, et sauce sésame. / 6 Pcs. Fried. Salmon, white fish, green onion, all lightly deep fried, and sesame sauce.



64. Volcano

12,50 $

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

Menu Restaurant Itamea



70A. Picasso

11,95 $

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



59. Mexicain / Mexican

15,50 $

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



70. Haru makis au poulet / Chicken Haru makis

7,95 $

2 mcx. Frit. Rouleaux impériaux frits, servis avec sauce de poisson. / 2 Pcs. Fried. Imperial fried rolls served with fish sauce.



66. Pizza Sushi

12,50 $

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



65. Végétarien frit / Fried Vegetarian

10,25 $

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



67. Crevettes tempura / Shrimp Tempura

13,75 $

10 mcx. Frit. 4 crevettes panées et légumes frits servis avec une sauce sucrée, et mayonnaise épicée. / 10 Pcs. Fried. 4 Shrimp tempura with fried vegetables served with spicy mayonnaise or sweet sauce.



60. Saumon tempura / Salmon Tempura

12,50 $

8 mcx. Frit. Saumon et sauce mayonnaise épicée. / 8 Pcs. Fried. Salmon and spicy mayonnaise.



68. Special Itamea

12,95 $

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



66A. Deluxe Pizza

14,50 $

6 mcx. Galette de riz panée, thon, chair de crabe, avocat, concombre tobiko, et mayo épicée. / 6 Pcs. Fried rice flat bread, tuna, crab meat, avocado, cucumber, tobiko, and spicy mayo.

Menu Restaurant Itamea



69. Rouleau tropical / Tropical Roll

13,95 $

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



61. Tenshi

11,50 $

Tartare de pétoncles frais, mangue, avocat, wakamé et tobiko, lié avec une mayonnaise épicée. Servi avec des chips de crevettes croustillantes. Un parfait équilibre entre fraîcheur, douceur et croquant. Fresh scallop tartare with mango, avocado, wakame and tobiko, tossed in spicy mayo. Served with crispy shrimp chips. A light and flavorful bite with a perfect crunch.



62A. Dragon Tail

12,50 $

6 mcx. Frit. Crevettes, bâtonnets de goberge, omelette, masago, carotte, et mayonnaise épicée. / 6 Pcs. Fried. Shrimp, imitation crab sticks, omelette, masago, carrot, and spicy mayonnaise.



63. Tiger Eyes

11,50 $

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

Hosomakis



72. Hosomaki d'avocat / Avocado Hosomaki

6,50 $

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



78. Hosomaki sake épicé / Spicy Sake Hosomaki

8,95 $

6 mcx. Petit rouleau. Saumon, échalotte, sauce épicée, mayonnaise épicé, et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Small roll. Salmon, green onion, spicy sauce, spicy mayonnaise, and garnished with sesame seeds.



71. Kappa Hosomaki

5,75 $

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



76. Sake Hosomaki

7,95 $

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

Menu Restaurant Itamea



71A. Oshinko Hosomaki

5,25 $

6 mcx. Petit rouleau. Radis mariné et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Small roll. Pickled radish and garnished with sesame seeds.



73. Tamago Hosomaki

5,95 $

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



72A. Yam Hosomaki

5,95 $

6 mcx. Petit rouleau. Patate sucrée et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Small roll. Sweet potatoes and garnished with sesame seeds.



79. Hosomaki tekka épicé / Spicy Tekka Hosomaki

8,95 $

6 mcx. Petit rouleau. Thon, échalotte, sauce épicée, mayonnaise épicée, et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Small roll. Tuna, green onion, spicy sauce, spicy mayonnaise, and garnished with sesame seeds.



75. Tofu Hosomaki

6,75 $

6 mcx. Cuit. Petit rouleau. Tofu arachides et gingembre et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Cooked. Small roll. Peanut, ginger tofu, and garnished with sesame seeds.



77. Tekka Hosomaki

8,95 $

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



74. Kanikama Hosomaki

5,25 $

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



74A. Mini hosomaki au crabe / Mini Crab Hosomaki

6,50 $

6 mcx. Cuit. Petit rouleau. Chair de crabe, échalotte, mayonnaise épicée, et garnis avec des graines de sésame. / 6 Pcs. Cooked. Small roll. Crab meat, green onion, spicy sauce, spicy mayonnaise, and garnished with sesame seeds.

Menu Restaurant Itamea

Tartare de maki / Maki Tartare



80. Maki de tartare épicé au saumon / Spicy Salmon Tartare Maki — 11,95 $

6 mcx. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée, et mayonnaise épicée. / 6 Pcs. Served with rice-paper, lettuce, green onion, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce, and spicy mayonnaise.



81. Maki de tartare épicé au thon / Spicy Tuna Tartare Maki — 12,95 $

6 mcx. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée, et mayonnaise épicée. / 6 Pcs. Served with rice-paper, lettuce, green onion, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce, and spicy mayonnaise.



83. Maki de tartare épicé au crabe / Spicy Crab Tartare Maki — 11,95 $

6 mcx. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée, et mayonnaise épicée. / 6 Pcs. Served with rice-paper, lettuce, green onion, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce, and spicy mayonnaise.



82. Maki de tartare épicé aux crevettes / Spicy Shrimp Tartare Maki — 11,95 $

6 mcx. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée, et mayonnaise épicée. / 6 Pcs. Served with rice-paper, lettuce, green onion, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce, and spicy mayonnaise.



83A. Maki de tartare épicé végétarien / Spicy Vegetarian Tartar Maki — 9,50 $

6 mcx. Servi avec feuille de riz, laitue, échalote, tempura, masago, graines de sésame, avocat, sauce épicée, et mayonnaise épicée. / 6 Pcs. Served with rice-paper, lettuce, green onion, tempura, masago, sesame seeds, avocado, spicy sauce, and spicy mayonnaise.

Maki de printemps / Spring Makis



87a. Maki de printemps au poulet / Chicken Spring Maki — 10,50 $

2 mcx. Feuille de riz, poulet, bâtonnets de goberge, riz, concombre, laitue, carotte, échalotte, et graines de sésame. / 2 Pcs. Grilled chicken, rice-paper, imitation crab sticks, rice, cucumber, lettuce, carrot, green onion, and sesame seeds.



87. Maki de printemps végétarien / Vegetarian Spring Maki — 8,95 $

2 mcx. Feuille de riz, riz, omelette, laitue, carotte, avocat, poivron rouge, concombre, menthe, et graines de sésame. / 2 Pcs. Rice-paper, rice, omelette, lettuce, carrot, avocado, red pepper, cucumber, mint, and sesame seeds.



85. Maki de printemps au saumon / Salmon Spring Maki — 10,50 $

2 mcx. Feuille de riz, saumon, bâtonnets de goberge, riz, omelette, concombre, poivron rouge, et laitue. / 2 Pcs. Rice-paper, salmon, imitation crab sticks, omelette, rice, cucumber, red pepper, and lettuce.



84. Maki de printemps aux crevettes / Shrimp Spring Maki

10,50 $

2 mcx. Feuille de riz, crevettes, bâtonnets de goberge, riz, concombre, laitue, carotte, échalotte, et graines de sésame. / 2 Pcs. Rice-paper, imitation crab sticks, rice, cucumber, lettuce, carrot, green onion, and sesame seeds.



86. Maki de printemps au thon / Tuna Spring Maki

11,50 $

2 mcx. Feuille de riz, thon, bâtonnets de goberge, riz, omelette, concombre, laitue, et menthe. / 2 Pcs. Rice-paper, tuna, imitation crab sticks, rice, omelette, cucumber, lettuce, and mint.

Makis feuille de riz / Rice Leaf Makis



100. Oh la la

14,95 $

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



102. Golden Eyes

14,95 $

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



97. Océana

13,50 $

8 mcx de makis feuille de riz. Crevettes tempura, pétoncles, mangue, tobiko, et sauce Itamea. / 8 Pcs of makis rice paper. Shrimp tempura, scallops, mango, tobiko, and Itamea sauce.



105. Philadelphia

13,95 $

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



106. Fuji Maki

14,95 $

8 mcx de makis feuille de riz. Tartare de saumon, patate douce frite, chair de crabe, pomme, masago, et mayo épicée. / 8 Pcs of makis rice paper. Salmon tartar, sweet potato, crab meat, apple, masago, and spicy mayo.



104. Aloha

13,50 $

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

Menu Restaurant Itamea



101. Red Eyes

15,95 $

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



107. Hana-Yume

14,95 $

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

98. Yasai-Yaki-Végé

10,50 $

Patate douce croustillante, wakamé rouge, avocat, concombre, et avec mayonnaise épicée au fromage ou sauce végane selon votre choix. / Crispy sweet potato, red wakame, avocado, cucumber, with spicy mayo & cheese or vegan sauce - your choice.

Spécialités du chef / Chef's Specials



110. Élisés

14,95 $

8 mcx (feuille de soya). Chaire de crabe, tempura, tobiko, avocat, mangue, oignons frits, mayo épicée, et recouvert de thon. / 8 Pcs (soy leaf). Crab meat, tempura tobiko, avocado, mango, fried onions, spicy mayo, and covered with tuna.



114. Fraise délice / Delicious Strawberry

14,95 $

8 mcx (feuille de soya). Extérieur: avocat et fraises. Intérieur: saumon and chair de crabe, tempura, oignons frits, avocat, tobiko, et mayo épicée. / 8 Pcs (soy leaf). Outside: avocado and strawberries. Inside: Salmon, crab meat, tempura, fried onions, avocado, tobiko, and spicy mayo.



112. Bésamé Mucho

14,95 $

8 mcx (feuille de soya). Thon, tempura, crevettes, oshinko, tobiko, avocat. / 8 Pcs (soy leaf). Tuna, tempura, shrimp, tobiko, avocado, oshinko.



113. Atlantique / Atlantic

14,95 $

8 mcx (feuille de soya). Crevettes tempura, chair de crabe, tempura, avocat, mayo épicée, et recouvert avec saumon grillé. / 8 Pcs (soy leaf). Shrimp tempura crabe meat, tempura, avocado, spicy mayo, and covered with grilled salmon.



115. Bonbon

14,95 $

8 mcx (feuille de soya). Pétoncles frits, chair de crabe, mangue, et tempura, tobiko, avocat, oignons frit, et mayo épicée. / 8 Pcs (soy leaf). Fried scallops, crab meat, mango, tempura, tobiko, avocado, fried onions, and spicy mayo.

Menu Restaurant Itamea



111. Mango Tango

14,95 $

8 mcx (feuille de soya). Crevettes tempura, pétoncles, mangue, tobiko, et mayo épicée. / 8 Pcs (soy leaf). Shrimp tempura, scallops, mango, tobiko, and spicy mayo.

Poke Bols



Poke saumon / Salmon Poke

23,50 $

Cubed salmon in sauce with avocado, cucumber, edamame, seaweed salad, pickled vegetables, shredded vegetables, and nori.



Poke poulet grillé / Grilled Chicken Poke

23,50 $

Grilled chicken served in a Hawaiian-inspired bowl.



Poke crevettes et crabe / Shrimp and Crab Poke

23,50 $

Shrimp and crab poke with mixed greens, noodles, cucumber, apple slices, and seaweed, finished with a light dressing.



Poke végé / Veggie Poke

19,95 $

Tofu cubes with sauce, vegetable tempura, cucumber, seaweed salad, pickled ginger, and nori in a veggie poke bowl.



Poke thon / Tuna Poke

24,75 $

Marinated tuna cubes with mixed greens, cucumber, seaweed, and sesame.



Poke boeuf grillé / Grilled Beef Poke

23,50 $

The spacial Poke bowls with Grilled beef, Lettuce, Cucumber, Avocado, Carrot, Red pepper, Japanese radish, Tempura, Sesame seeds and a delicious homemade sauce.



Poke poulet pané / Breaded Chicken Poke

22,95 $

Breaded chicken served in a Hawaiian-inspired poke bowl.

Menu Restaurant Itamea

Salade / Salad



92. Salade wakamé / Wakame Salad — 7,50 $

Wakame seaweed salad with a delicate ocean flavour.



95. Salade de saumon grillé / Grilled Salmon Salad — 15,50 $

Fresh grilled salmon served on a bed of mixed greens.



92A. Salade de poulpe / Octopus Salad — 15,95 $

Tender octopus mixed in a refreshing salad.



94. Salade de thon teriyaki / Teriyaki Tuna Salad — 17,25 $

Fresh tuna mixed with teriyaki sauce, served on a bed of greens.



96. Salade de thon et saumon / Tuna and Salmon Salad — 16,50 $

Fresh tuna and salmon mixed together in a delightful salad.



96B. Salade de crabe / Crab Salad — 15,95 $

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



96A. Salade de fruit de mer / Seafood Salad — 14,50 $

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

Soupe entrée / Entree Soup



91E. Soupe wonton au porc / Pork Wonton Soup — 7,00 $

Delicate pork wontons served in a savory broth.

Menu Restaurant Itamea



88. Soupe miso végé / Veggie Miso Soup

5,95 $

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



Entrée tonkinoise au boeuf / Beef Tonkinese Entree

7,95 $

Beef soup with Tonkinese flavors.



91D. Soupe aigre-piquante mixte / Mixed Hot and Sour Soup

8,95 $

Mixed hot and sour soup with a blend of flavours.



Entrée tonkinoise aux légumes / Vegetables Tonkinese Entree

6,95 $

Tonkinese-style vegetables in a savory broth.



Entrée tonkinoise au poulet / Chicken Tonkinese Entree

7,25 $

Tender chicken in a Tonkinese-inspired broth.



91A. Soupe aigre-piquante végé / Veggie Hot and Sour Soup

7,25 $

Tofu, champignons noir, pousses de bambou, oeuf, vinaigre de vin, bouillon de poulet, coriandre, et piments. / Tofu, black mushrooms, bamboo shoots, egg, wine vinegar, chicken broth, coriander, and peppers.



91B. Soupe aigre-piquante crevettes / Shrimp Hot and Sour Soup

7,75 $

Savoury shrimp soup with a tangy and spicy kick.



91. Soupe miso mixte / Mixed Miso Soup

7,95 $

Miso végé, crevettes, chair de crabe, et pétoncle. / Veggie miso, shrimp, crabmeat, and scallop.



Entrée tonkinoise aux crevettes / Shrimp Tonkinese Entree

7,95 $

Shrimp in a Tonkinese-inspired broth.



89. Soupe miso aux crevettes / Shrimp Miso Soup — 6,50 $

Miso végé et crevettes. / Veggie miso and shrimp.



90. Soupe miso de crabe / Crab Miso Soup — 6,95 $

Miso végé et chair de crabe. / Veggie miso and crabmeat.



91C. Soupe aigre-piquante de crabe / Crab Hot and Sour Soup — 7,95 $

Spicy and sour soup made with crab.

Soupes tonkinoises/ Tonkinese Soups & Wonton



Soupe tonkinoise au poulet grillé / Grilled Chicken Tonkinese Soup — 17,50 $

Grilled chicken in a rich and savory Tonkinese broth.



Soupe tonkinoise aux légumes / Vegetable Tonkinese Soup — 16,95 $

Hearty vegetable soup with a Tonkinese twist.



Soupe tonkinoise au boeuf saignant / Rare Beef Tonkinese Soup — 16,95 $

Tender beef in a rich Tonkinese broth.



Soupe tonkinoise au boeuf bien cuit / Cooked Beef Tonkinese Soup — 16,95 $

Hearty beef soup with a rich Tonkinese flavor.



Soupe tonkinoise au poulet viande blanche / White Meat Chicken Tonkinese Soup — 16,50 $

Tender white meat chicken in a rich Tonkinese broth.

Menu Restaurant Itamea

Soupe repas wonton / Meal-Sized Wonton Soup — 14,50 $

Meal-sized bowl of wonton soup with tender dumplings in a savory broth.

Grillades / On the grill



Boeuf grillé / Grilled beef — 21,95 $

Servi avec salade et du riz à la vapeur. Served with salad and steamed rice.



Poulet grillé / Grilled Chicken — 20,50 $

Servi avec salade et du riz à la vapeur. Served with salad and steamed rice.



Poulet, boeuf et crevettes grillés / Grilled chicken, beef and shrimps — 26,95 $

Servi avec salade et du riz à la vapeur. Served with salad and steamed rice.



Crevettes Grillées / Grilled Shrimps — 22,25 $

Servi avec salade et du riz à la vapeur. Served with salad and steamed rice.

Saumon grillé sauce mayo épicée / Grilled salmon spicy mayo sauce — 26,95 $

Servi avec salade et du riz à la vapeur. Served with salad and steamed rice.

Thon grillé sauce teriyaki / grilled tuna teriyaki sauce — 27,95 $

Servi avec salade et du riz à la vapeur. Served with salad and steamed rice.

Fritures / Fried food



Poulet général tao avec riz vapeur / General Tao Chicken with Steamed Rice — 24,95 $

Crispy chicken in a sweet and spicy sauce, served with steamed rice.

Menu Restaurant Itamea



Dumplings frits / Fried Dumplings

9,50 $

Crispy fried dumplings, a delightful treat.



Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

21,95 $

Seasoned fried rice tossed with diced chicken.



67. Crevettes tempura / Shrimp Tempura

13,75 $

10 mcx. Frit. 4 crevettes panées et légumes frits servis avec une sauce sucrée, et mayonnaise épicée. / 10 Pcs. Fried. 4 Shrimp tempura with fried vegetables served with spicy mayonnaise or sweet sauce.



Tofu général tao avec riz vapeur / General Tao Tofu with Steamed Rice

18,50 $

Tofu in a savory General Tao sauce, served with steamed rice.



Tilapia général tao avec riz vapeur / General Tao Tilapia with Steamed Rice

24,95 $

Tilapia in a sweet and spicy General Tao sauce, served with steamed rice.



Riz frit au crevette / Shrimp Fried Rice

22,50 $

Stir-fried rice with shrimp and mixed vegetables, finished with parsley.



Légumes tempura / Vegetables Tempura

12,95 $

Crispy fried vegetables in a light batter.

Rouleaux impériaux végétarien / Vegetarian Imperial Rolls

7,95 $

2 mcx / 2 Pcs

Rouleau impérial au porc / Pork Imperial Roll

6,25 $

Tender pork wrapped in a crispy roll.

Menu Restaurant Itamea

Rouleaux impériaux au poulet / Chicken Imperial Rolls — 7,95 $

2 mcx / 2 Pcs

Sautés / Sautees



Poulet et légumes/ Chicken and Vegetables — 24,00 $

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.



Boeuf et légumes / Beef and Vegetables — 25,00 $

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Pad thaï au poulet / Chicken Pad Thai — 20,50 $

Stir-fried rice noodles with chicken and vegetables.

Vermicelles Singapour / Singapore Vermicelli — 16,95 $

Stir-fried rice noodles with a blend of Singaporean flavours.

Pad thaï au crevette / Shrimp Pad Thai — 23,50 $

Stir-fried shrimp with rice noodles and vegetables.

Pad thaï au boeuf / Beef Pad Thai — 20,50 $

Stir-fried beef with rice noodles and vegetables.

Crevettes et légumes/Shrimps and Vegetables — 25,95 $

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Menu Restaurant Itamea

Fruits de mer et légumes/ Seafood and Vegetables — 26,95 $

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Teriyakis



Teriyaki au boeuf / Beef Teriyaki — 25,50 $

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.



Teriyaki au poulet / Chicken Teriyaki — 24,50 $

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.



Teriyaki aux légumes / Vegetables teriyaki — 19,95 $

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.



Teriyaki au saumon / Salmon Teriyaki — 26,95 $

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.



Teriyaki aux fruits de mer / Seafood Teriyaki — 27,95 $

Servi avec riz à la vapeur. Served with steamed rice.

Nid d'oiseau / Bird's Nest



Nid d'oiseau au poulet / Chicken Bird's Nest — 25,95 $

Tender chicken in a crispy nest of noodles.



Nid d'oiseau au boeuf / Beef Bird's Nest — 25,95 $

Tender beef wrapped in a crispy pastry nest.

Menu Restaurant Itamea



Nid d'oiseau aux légumes / Vegetables Bird's Nest — 24,95 $

Vegetables wrapped in a crispy nest.



Nid d'oiseau aux fruits de mer / Seafood Bird's Nest — 27,95 $

Delicate seafood mix in a crispy bird's nest.



Nid d'oiseau aux crevettes / Shrimps Bird's Nest — 26,95 $

Shrimp-filled pastry nest, crispy on the outside and soft within.

Extras



Mayo épicée / Spicy Mayo — 2,75 $

Spicy and creamy condiment adding a kick to your dish.



Sauce sésame / Sesame Sauce — 2,75 $

Nutty and aromatic sauce made from sesame seeds.



Riz / Rice — 3,50 $

Steaming hot serving of rice.



Vermicelle / Vermicelli — 3,95 $

Thin, delicate rice noodles.

Sauce soya / Soya Sauce — 0,50 $

Savory Asian-inspired condiment adding depth to your dishes.

Menu Restaurant Itamea

Sauce sucrée / Sweet Sauce — 1,00 $
Rich and indulgent sauce to elevate your dish.

Légumes vapeur / Steamed Vegetables — 4,50 $
Steamed vegetables, a light extra to complement your meal.

Sauce poisson / Fish Sauce — 1,00 $
Traditional condiment made from fish and salt.

Wasabi — 2,50 $
Pungent Japanese horseradish paste.

Gingembre / Ginger — 2,95 $
Fresh ginger added to your dish for an extra burst of flavor.

Extra viande / Extra Meat — 6,50 $
S'il vous plait mentionner comme commentaire quelle viande vous voulez. / Please add as a comment which meat you want.

Promo



Yam Futomaki PROMO — 16,95 $
(Veuillez commander 2 pour que la promotion s'applique. / Please order 2 to apply the promotion.) Cuit. Crevettes tempura, patates sucrées panées, avocat, crevettes tempura, patates sucrées panées, avocat, tempura, mayo, et épicé. / Cooked. Shrimps tempura, breaded sweet potatoes, avocado, tempura, and spicy mayo.