Menu

Hoshi bbq coréen & sushi

48 Bd Brunswick, Pointe-Claire, QC H9R 4W3, Canada | (514) 693-8988

Most Ordered



82. Thon / Tuna

CA$5.99

Thon en format hosomaki léger. / Tuna in a light hosomaki style.



P2. Plateau 30 mcx / Platter 30 Pcs

CA$31.99

Californie (6), kamikaze (6), saumon épicé (6), crevette tempura (6) et hosomaki avocat (6). / California (6), kamikaze (6), spicy salmon (6), shrimp tempura (6), and avocado hosomaki (6).



P1. Plateau 18 mcx / Platter 18 Pcs

CA$17.99

Californie (6), kamikaze (6) et hosomaki thon (6). / California (6), kamikaze (6), and hosomaki tuna (6.



84. Avocat / Avocado

CA$4.99

Avocat roulé en hosomaki simple et frais. / Avocado rolled as a simple, fresh hosomaki.



81. Saumon / Salmon

CA$5.99

Saumon en format hosomaki léger. / Salmon in a light hosomaki style.



171. Raviolis au beurre d'arachides (4) / Peanut Butter Dumplings (4)

CA$4.50

Delicate dumplings filled with a smooth peanut butter mixture, garnished with fresh greens and a drizzle of sweet chili sauce. Four pieces per serving.



P6. Plateau 10 nigiris / Platter 10 Nigiris

CA$16.99

Saumon (2), thon (2), crevette (2), salade de goberge (2) et saumon épicé (2). / Salmon (2), tuna (2), shrimp (2), crab meat imitation salad (2), and spicy salmon (2).

Menu Hoshi bbq coréen & sushi



72. Kamikaze frit / Fried Kamikaze

CA$9.99

Saumon, goberge à saveur de crabe, concombre, caviar, tempura, mayonnaise épicée/Salmon, crab meat imitation, cucumber, caviar, tempura, spicy mayonnaise



54. Saumon épicée / Spicy Salmon

CA$8.99

Saumon, concombre, tempura, caviar et mayonnaise épicée. / Salmon, cucumber, tempura, caviar, and spicy mayonnaise.



P3. Plateau 48 mcx / Platter 48 Pcs

CA$50.99

Californie (6), kamikaze (6) , saumon épicé (6), crevette tempura (6), sakura (6), kamikaze frit (6), hosomaki avocat (6) et hosomaki thon (6). / California (6), kamikaze (6), spicy salmon (6), sakura (6), fried kamikaze (6), shrimp tempura (6), avocado hosomaki (6), and tuna hosomaki (6).

Ustencils / Untensils

Ustensils / Utensils

0,00 $

Available upon request. Select between "Oui / Yes" or "Non / No".

Plateau de sushi / Sushi Platter



P2. Plateau 30 mcx / Platter 30 Pcs

CA$31.99

Californie (6), kamikaze (6), saumon épicé (6), crevette tempura (6) et hosomaki avocat (6). / California (6), kamikaze (6), spicy salmon (6), shrimp tempura (6), and avocado hosomaki (6).



P3. Plateau 48 mcx / Platter 48 Pcs

CA$50.99

Californie (6), kamikaze (6) , saumon épicé (6), crevette tempura (6), sakura (6), kamikaze frit (6), hosomaki avocat (6) et hosomaki thon (6). / California (6), kamikaze (6), spicy salmon (6), sakura (6), fried kamikaze (6), shrimp tempura (6), avocado hosomaki (6), and tuna hosomaki (6).



P1. Plateau 18 mcx / Platter 18 Pcs

CA$17.99

Californie (6), kamikaze (6) et hosomaki thon (6). / California (6), kamikaze (6), and hosomaki tuna (6.



P6. Plateau 10 nigiris / Platter 10 Nigiris

CA$16.99

Saumon (2), thon (2), crevette (2), salade de goberge (2) et saumon épicé (2). / Salmon (2), tuna (2), shrimp (2), crab meat imitation salad (2), and spicy salmon (2).

Menu Hoshi bbq coréen & sushi



P4. Plateau 60 mcx / Platter 60 Pcs

CA$64.99

Californie (6), kamikaze (6), saumon épicé (6), crevette tempura (6), sakura (6), philadelphie (6), crevette tempura (6), kamikaze frit (6), phoenix frit (6), hosomaki avocat (6) et hosomaki thon (6). / California (6), kamikaze (6), spicy salmon (6), shrimp tempura (6) sakura (6), philadelphia (6), tempura shrimp (6), fried kamikaze (6), phoenix (6), avocado hosomaki (6), and tuna hosomaki (6).



P5. Plateau 102 mcx / Platter 102 Pcs

CA$101.99

Californie (10), kamikaze (10), saumon épicé (10), sakura (6), inferno au saumon (6), philadelphie (6), crevette tempura (6), oeil du dragon (10), kamikaze frit (10), phoenix frit (10), hosomaki avocat (6), hosomaki thon (6) et hosomaki saumon (6). / California (10), kamikaze (10), spicy salmon (10), sakura (6), salmon inferno (6), philadelphia (6), tempura shrimp (6), dragon eye (10), fried kamikaze (10), phoenix (10), avocado hosomaki (6), tuna hosomaki (6), and salmon hosomaki (6).

Bol poké / Poké Bowl



B4. Saumon épicé / Spicy Salmon

CA$15.95

Saumon épicé, edamane, salade, avocat, concombre, carotte, maïs, flocon de tempura, riz, mayonnaise, mayonnaise épicé et sauce teriyaki. / Spicy salmon, edamane, salad, avocado, cucumber, carrot, corn, tempura flakes, rice, mayonnaise, spicy mayonnaise and teriyaki sauce.

B6. Bol hoshi / Hoshi Bowl

CA$18.95

Saumon épicé, salade de goberge de crabe, thon épicé, edamane, salade, avocat, concombre, carotte, maïs, flocon de tempura, riz, mayonnaise, mayonnaise épicé et sauce teriyaki. / Spicy salmon, crab meat imitation salad, spicy tuna, edamane, salad, avocado, cucumber, carrot, corn, tempura flakes, rice, mayonnaise, spicy mayonnaise and teriyaki sauce.

B3. Bol sakura / Sakura Bowl

CA$14.95

Salade de goberge de crabe, edamane, salade, avocat, concombre, carotte, maïs, flocon de tempura, riz et mayonnaise et sauce teriyaki. / Crab meat imitation salad, edamane, salad, avocado, cucumber, carrot, corn, tempura flakes, rice, and mayonnaise and teriyaki sauce.

B2. Poulet katsu / Katsu Chicken

CA$15.95

Poulet katsu frit, edamane, salade, avocat, concombre, carotte, maïs, flocon de tempura, riz et mayonnaise et sauce teriyaki. / Katsu chicken, edamane, salad,avocado, cucumber, carrot, corn, tempura flakes, rice, and mayonnaise and teriyaki sauce.

B1. Végé / Vegetarian

CA$14.95

Tempura patate douce, tofu sucré, edamane, salade, avocat, concombre, carotte, maïs, flocon de tempura, riz et mayonnaise et sauce sauce teriyaki. / Sweet potato tempura, sweet tofu, edamane, salad, avocado, cucumber, carrot, corn, tempura flakes, rice, and mayonnaise and teriyaki sauce.

B5. Thon épicé / Spicy Tuna

CA$16.95

Thon épicé, edamane, salade, avocat, concombre, carotte, maïs, flocon de tempura, riz, mayonnaise, mayonnaise épicé et sauce teriyaki. / Spicy tuna, edamane, salad, avocado, cucumber, carrot, corn, tempura flakes, rice, mayonnaise, spicy mayonnaise and teriyaki sauce.

Menu Hoshi bbq coréen & sushi

Entrée et soupe / Starter and Soup



95. Crevette tempura (4) / Shrimp Tempura (4) — CA$7.99

Crevette tempura (4) servi comme plat principal relevé. / Shrimp Tempura (4) served as a bold main dish.



166. Brochette d'agneau sauce teriyaki (3) / Teriyaki Lamb Skewer (3) — CA$5.99

Brochette d'agneau sauce teriyaki (3) en brochettes avec une finition chaude. / Teriyaki Lamb Skewer (3) in skewer form with a warm finish.

165. Brochette au bouf (3) / Beef Skewer (3) — CA$5.99

Brochette au bouf (3) servie en brochettes chaudes et savoureuses. / Beef Skewer (3) served as warm, savoury skewers.

1. Soupe won ton / Won Ton Soup — CA$3.99

Soupe won ton chaude et réconfortante. / Won Ton Soup served warm and comforting.

164. Brochette au poulet (3) / Chicken Skewer (3) — CA$5.99

Grilled chicken skewers, typically served with a side of teriyaki sauce.



171. Raviolis au beurre d'arachides (4) / Peanut Butter Dumplings (4) — CA$4.50

Delicate dumplings filled with a smooth peanut butter mixture, garnished with fresh greens and a drizzle of sweet chili sauce. Four pieces per serving.



2. Soupe miso / Miso Soup — CA$3.99

Soupe miso chaude et réconfortante. / Miso Soup served warm and comforting.



145. Aile de poulet 8 mcx / Chicken wing 8 pcs — CA$7.99

Crispy chicken wings, lightly breaded and fried, served with a garnish of fresh dill and shredded carrots.

Menu Hoshi bbq coréen & sushi



10. Edamame-haricots verts japonais / Japanese Green Beans

CA$4.99

Edamame-haricots verts japonais comme option chaude et réconfortante. / Japanese Green Beans as a warm, comforting option.



7. Kimchi

CA$5.99

Kimchi servi avec une finition simple et savoureuse. / Kimchi served with a simple, savoury finish.



167. Brochette d'agneau épicée (3) / Spicy Lamb Skewer (3)

CA$5.99

Brochette d'agneau épicée (3) préparée en brochettes à partager. / Spicy Lamb Skewer (3) prepared as shareable skewers.



6. Salade d'algues / Seaweed Salad

CA$5.99

Salade d'algues servie comme option fraîche. / Seaweed Salad served as a refreshing option.



141. Ravioli frit (4) / Fried Dumpling (4)

CA$4.50

Ravioli frit (4) préparé en bouchées chaudes et savoureuses. / Fried Dumpling (4) made as warm, savoury bites.



108. Rouleau de printemps frits (4) / Fried Rolls (4)

CA$2.99

Crispy fried rolls filled with a mix of vegetables, served with fresh lettuce and garnished with shredded carrots.

140. Simili de pétoncle frit (6) / Fried Scallop Imitation (6)

CA$5.99

Six pieces of fried scallop imitation, typically prepared to offer a similar taste and texture to real scallops.



185. Boule aux sésames (4) / Sesame Ball (4)

CA$1.99

Crispy, golden sesame-coated balls filled with sweet red bean paste, served in a set of four.

172. Riz vapeur / Steamed Rice

CA$2.50

Steamed white rice, served as a simple and traditional base for pairing with various dishes.

Menu Hoshi bbq coréen & sushi

147. Rondelle d'oignons / Onion Rings — CA$4.99

Rondelle d'oignons comme option chaude et réconfortante. / Onion Rings as a warm, comforting option.



162. Brochette au crevette (4) / Shrimp Skewer (4) — CA$7.99

Grilled shrimp skewers (4) marinated in a light glaze, served with a garnish of fresh parsley and shredded carrots.



3. Soupe aigre piquante / Hot and Sour Soup — CA$3.99

Soupe aigre piquante chaude et réconfortante. / Hot and Sour Soup served warm and comforting.



146. Patate frite / French Fries — CA$4.99

Patate frite comme option chaude et réconfortante. / French Fries as a warm, comforting option.

Sushi pizza (2)



22. Saumon épicée / Spicy Salmon — CA$11.99

Saumon, concombre, tempura, caviar et mayonnaise épicée. / salmon, cucumber, tempura, caviar, and spicy mayonnaise.



21. Salade à la goberge de crabe / Crab Meat Imitation Salad — CA$10.99

Salad featuring e à la goberge de crabe / Crab Meat Imitation.



23. Thon épicé / Spicy Tuna — CA$12.99

Thon épicé, edamane, salade, avocat, concombre, carotte, maïs, flocon de tempura, riz, mayonnaise, mayonnaise épicé et sauce teriyaki. / spicy tuna, edamane, salad, avocado, cucumber, carrot, corn, tempura flakes, rice, mayonnaise, spicy mayonnaise and teriyaki sauce.

Futomaki



54. Saumon épicée / Spicy Salmon — CA$8.99

Saumon, concombre, tempura, caviar et mayonnaise épicée. / Salmon, cucumber, tempura, caviar, and spicy mayonnaise.

Menu Hoshi bbq coréen & sushi



57. Tornado / Tornado

CA$11.99

Intérieur: goberge à saveur de crabe, concombre et avocat. Extérieur: pétoncles épicées brûlées à la torche. / Interior: crab meat imitation, cucumber, and avocado. Exterior: torched spicy scallops.



61. Philadelphie / Philadelphia

CA$8.99

Saumon fumé, concombre et fromage à la crème. / Smoked salmon, cucumber, and cream cheese.



63. Saumon californie / Salmon California

CA$10.99

Intérieur: goberge à saveur de crabe, concombre, avocat et fromage à la crème. Extérieur: saumon. / Interior: crab meat imitation, cucumber, avocado, and cream cheese. Exterior: salmon.



53. Végétarien / Vegetarian

CA$7.99

Concombre, avocat, patate douce, carotte, laitue et tempura. / Cucumber, avocado, sweet potato, carrot, lettuce, and tempura.



52. Kamikaze

CA$9.50

Saumon, goberge à saveur de crabe, concombre, caviar, tempura et mayonnaise épicée. / Salmon, crab meat imitation, cucumber, caviar, tempura, and spicy mayonnaise.



62. Crispy / Crispy

CA$8.50

Goberge à saveur de crabe, concombre, salade, flocon de tempura et mayo épicée. / Crab meat imitation, cucumber, salad, tempura, and spicy mayo.



68. 911

CA$9.50

Saumon fumé, crevette tempura, concombre, avocat, caviar et sriracha. / Smoked salmon. Shrimp tempura, cucumber, avocado, caviar, and sriracha.



51. Californie / California

CA$8.50

Goberge à saveur de crabe, concombre, avocat, caviar et fromage à la crème. / Crab meat imitation, cucumber, avocado, caviar, and cream cheese.



67. Sakura à la goberge de crabe / Crab Meat Imitation Salad Sakura

CA$9.99

Intérieur: concombre, avocat, carotte, patate douce, laitue et tempura. Extérieur : salade de goberge au crabe. / Interior: cucumber, avocado, carrot, lettuce, sweet potatoe, and tempura. Exterior : crab meat imitation salad.

Menu Hoshi bbq coréen & sushi



60. Crevette tempura / Shrimp Tempura

CA$8.99

Crevette tempura, concombre, avocat et caviar. / Shrimp tempura, cucumber, avocado, and caviar.



66. Saumon inferno / Salmon Inferno

CA$10.99

Intérieur: concombre, avocat, patate douce, carotte, laitue et tempura. Extérieur: saumon épicé. / Interior: cucumber, avocado, sweet potato, carot, lettuce, and tempura. Exterior: spicy salmon.



65. Thon volcano / Tuna Volcano

CA$11.99

Intérieur: concombre, avocat, patate douce, carotte, laitue et tempura. Extérieur: thon épicé. / Interior: cucumber, avocado, sweet potato, carrot, lettuce, and tempura. Exterior: spicy tuna.



69. Unagi croustillant / Crispy Unagi

CA$8.99

Anguille grillé, goberge à saveur de crabe, concombre, tempura et caviar. / Grilled eel, crab meat imitation, cucumber, tempura, and caviar.

Maki frits / Fried Maki



72. Kamikaze frit / Fried Kamikaze

CA$9.99

Saumon, goberge à saveur de crabe, concombre, caviar, tempura, mayonnaise épicée/Salmon, crab meat imitation, cucumber, caviar, tempura, spicy mayonnaise



73. Phoenix frit / Fried Phoenix

CA$9.99

Poulet, laitue, carotte, champignon, échalote, fromage/Chicken, lettuce, carrot, mushroom, shallot, cheese



71. Végétarien frit / Fried Vegetarian

CA$8.99

Carotte, concombre, laitue, avocat, fromage à la crème /Carrot, cucumber, lettuce, avocado, cream cheese



74. Oeil du dragon frit / Dragon Eye Fried

CA$10.99

Saumon, goberge à saveur de crabe, carotte, oignon vert./Salmon, crab meat imitation, carrot, green onion.

Menu Hoshi bbq coréen & sushi



#75 Samur-eye frit / Fried Smur-eye

CA$10.99

6 mcx/pcs Saumon fumé, crevette tempura, goberge saveur de crabe et oignon vert, sauce sésame et sauce unagi./Smoked salmon, shrimp tempura, crab meat imitation and green onion, sesame sauce and unagi sauce

Hosomaki



81. Saumon / Salmon

CA$5.99

Saumon en format hosomaki léger. / Salmon in a light hosomaki style.



84. Avocat / Avocado

CA$4.99

Avocat roulé en hosomaki simple et frais. / Avocado rolled as a simple, fresh hosomaki.



82. Thon / Tuna

CA$5.99

Thon en format hosomaki léger. / Tuna in a light hosomaki style.



86. Saumon fumé / Smoked Salmon

CA$5.99

Saumon fumé roulé en hosomaki simple et frais. / Smoked Salmon rolled as a simple, fresh hosomaki.



85. Concombre / Cucumber

CA$4.99

Concombre servi en petits rouleaux de hosomaki. / Cucumber served as clean hosomaki rolls.



87. Anguille grillée / Grilled Eel

CA$5.99

Anguille grillée servi en petits rouleaux de hosomaki. / Grilled Eel served as clean hosomaki rolls.



83. Goberge à saveur de crabe / Crab Meat Imitation

CA$4.99

Goberge à saveur de crabe en format hosomaki léger. / Crab Meat Imitation in a light hosomaki style.

Menu Hoshi bbq coréen & sushi

Sushi nigiri



31. Saumon frais nigiri / Sake-Fresh Salmon Nigiri

CA$4.99

Saumon frais nigiri préparé en bouchées de nigiri simples et soignées. / Sake-Fresh Salmon Nigiri prepared as simple, clean nigiri bites.



33. Saumon flambé nigiri / Torched Salmon Nigiri

CA$5.99

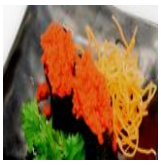
Saumon flambé nigiri servi en nigiri délicat. / Torched Salmon Nigiri served as neatly prepared nigiri.



43. Saumon épicée / Spicy Salmon

CA$5.99

Saumon, concombre, tempura, caviar et mayonnaise épicée. / salmon, cucumber, tempura, caviar, and spicy mayonnaise.



46. Caviar de capelin / Masago - Capelin Roe

CA$4.99

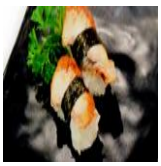
Caviar de capelin servi avec une finition simple et savoureuse. / Masago - Capelin Roe served with a simple, savoury finish.



36. Thon / Tuna

CA$4.99

Thon comme option chaude et réconfortante. / Tuna as a warm, comforting option.



38. Anguille grillée nigiri / Grilled Eel Nigiri

CA$4.99

Anguille grillée nigiri servi en nigiri délicat. / Grilled Eel Nigiri served as neatly prepared nigiri.



41. Tofu sucré nigiri / Sweet Tofu Nigiri

CA$3.99

Tofu sucré nigiri préparé en bouchées de nigiri simples et soignées. / Sweet Tofu Nigiri prepared as simple, clean nigiri bites.



45. Salade goberge de crabe / Crab Meat Imitation Salad

CA$4.99

Salade goberge de crabe fraîche, légère et savoureuse. / Crab Meat Imitation Salad with a fresh, crisp finish.

Menu Hoshi bbq coréen & sushi

32. Rose de saumon frais / Salmon Rose Nigiri — CA$5.99

Rose de saumon frais en format nigiri classique. / Salmon Rose Nigiri in a classic nigiri format.



42. Pétoncle épicé nigiri / Spicy Scallop Nigiri — CA$5.99

Pétoncle épicé nigiri préparé en bouchées de nigiri simples et soignées. / Spicy Scallop Nigiri prepared as simple, clean nigiri bites.



44. Thon épicé nigiri / Spicy Tuna Nigiri — CA$5.99

Thon épicé nigiri servi en nigiri délicat. / Spicy Tuna Nigiri served as neatly prepared nigiri.



35. Crevette cuite / Cooked Shrimp — CA$4.99

Crevette cuite servi comme plat principal relevé. / Cooked Shrimp served as a bold main dish.



39. Goberge à saveur de crabe / Crab Meat Imitation — CA$3.99

Goberge à saveur de crabe servi avec une finition simple et savoureuse. / Crab Meat Imitation served with a simple, savoury finish.



37. Mactre nigiri / Surf Clam Nigiri — CA$4.99

Mactre nigiri servi en nigiri délicat. / Surf Clam Nigiri served as neatly prepared nigiri.



40. Omelette nigiri / Tamago-Egg Nigiri — CA$3.99

Omelette nigiri préparé en bouchées de nigiri simples et soignées. / Tamago-Egg Nigiri prepared as simple, clean nigiri bites.

Extra

Sauce mayonnaise épicée / Spicy Mayonnaise Sauce — CA$1.25

Sauce mayonnaise épicée pour ajouter une touche de saveur. / Spicy Mayonnaise Sauce for adding an extra side of flavour.

Menu Hoshi bbq coréen & sushi

Sauce soya / Soy Sauce — CA$1.25

Soy sauce is a traditional Japanese condiment made from fermented soybeans and wheat, offering a rich, umami flavor to complement a variety of dishes.

Wasabi — CA$1.25

Wasabi comme option chaude et réconfortante. / Wasabi as a warm, comforting option.

Sauce sésame / Sesame Sauce — CA$1.25

Sauce sésame servie comme accompagnement savoureux. / Sesame Sauce served as a flavourful side.

Gingembre / Ginger — CA$1.25

Fresh ginger, typically served as an accompaniment to enhance the flavors of your dish.

Boissons / Drinks



Coke 500 ml — CA$3.95

A classic 500 ml cola with a sweet, caramel-like taste and refreshing bubbles.



Coke diète / Diet Coke — CA$3.95

Diet Coke: A light, crisp cola with no sugar, offering a refreshing taste.



Thé glacé au citron / Lemon iced tea 500 ml — CA$3.95

Lemon iced tea typically includes brewed black tea infused with zesty lemon flavor.



Ginger Ale 500 ml — CA$3.95

Carbonated soft drink with a distinct ginger flavor.

Menu Hoshi bbq coréen & sushi



Fanta orange 500 ml

CA$3.95

A classic, caffeine-free soda with natural orange flavor, offering a sweet citrus refreshment.



Jus de canneberge et pomme / Cranberry apple juice 355 ml

CA$3.95

Jus de canneberge et pomme / Cranberry apple juice 355 ml with raspberry.



Sprite 500 ml

CA$3.95

Sprite 500 ml with lemon and lime.



Jus de pomme / Apple juice 355 ml

CA$3.95

Pure apple juice, rich in vitamin C, 355 ml.