

Menu dégustation au choix du Chef (Chaque changement ou demande particulière apportera un supplément)

MENU POUR UNE PERSONNE

OMOKOSE 1 (1 PERSONNE) 33 4 mcx sashimi nouveau style / 4 mcx nigiri / 10 mcx maki OMOKOSE 2 (1 PERSONNE) 32 Salade du chef / 4 mcx nigiri / 10 mcx maki

MENU à PARTAGER

Un minimum de deux personnes doivent choisir la même option

OPTION 1 (11 MCX / PERSONNE) 30 OPTION 2 (15 MCX / PERSONNE)



37

Prière de mentionner vos restrictions alimentaires et allergies à votre serveur

SPÉCIALITÉS

L'INCT TENDUE - LA FAIILUSE PIZZA SUSTII Choix de saumon, crevette, thon (+2\$) ou homard (+3\$)	2
LE CROQUONT - MOKI TEMPURO (6 MCX) Tartare de thon et saumon, crevette, asperge, avocat, caviar et champignon	19
L'INSPIRÉ (6 MCX) Dans une feuille de riz, concassé du chef, caviar, tempura, riz et sauce Tri avec sashimi de thon, saumon et avocat	19
LE DIVIN (4 MCX) Dans une feuille de concombre, concassé du chef, thon, saumon, champignon et sauce Tri	17



SOUPES & SOLODES

SOUPE MISO Tofu, champignon, algue, oignon vert, carotte et papaye	5
SOUPE CUX FRUITS DE MER Crevette, goberge, pétoncle, calmar, tofu, algue, oignon vert, carotte et papaye	12
SCICIDE DU CHEF Assortiment de légumes, algue et vinaigrette maison	11
L'EXQUISE SOLODE CEVICHE DE TRI Choix de poisson ou fruits de mer Laitue mixte, mangue, suprêmes de pamplemousse, concombre et avocat	21
SOLODE DE PIEUVRE Laitue mixte, algue, concombre, kimchi et sauce pesto	17
SCICIDE DE HOMORD Laitue mixte, suprêmes de mandarine, avocat, concombre et vinaigrette maison	25
SCISHIMI NOUVECU STYLE (8 MCX) Choix de saumon, vivaneau ou thon (+0,50\$ par tranche)	18
PÉTONCLE ET POMPLEMOUSSE Pousses bio, pomme, suprêmes de pamplemousse et sauce Tri	19



NIGIRIS & SOSHIMIS

Nigiri 2 morceaux, sashimi 3 morceaux (+1\$) TOBIKO Oeufs de poisson et	8,25	SYCIKE Saumon	9 8,25
oeuf de caille		Calmar	
HOTOTEGOI Pétoncle	9 , ⁵⁰	KUNSEI SYOKE Saumon fumé	8,50
EBI Crevette	7,50	HIROME Espadon	8,50
TOKO Pieuvre	8,50	TCI Vivaneau	9
HOMOCHI Thon à queue jaune	9	UNCIGI Anguille d'eau douce	8,50
MOGURO Thon rouge	9,50	IKURO (NIGIRI SEULEMEN) Oeufs de saumon	10
TORO MAGURO	13	TORO HOMOCHI	11

HOSOMOKIS (6 MCX)

avocat	6	THON & OIGNON VERT	9
CONCOMBRE	5	SOUTION & OIGNON VERT	8

TORTORES

KANIKAMA À LA TRI Goberge	9,50	MAGURO À LA TRI Thon rouge	11
HOTATEGAI À LA TRI Pétoncle	11	Hamachi à la TRI Thon à queue jaune	11
HOMORD À LO TRI Homard	12	EBI À LA TRI Crevette	9
SYOKE À LO TRI Saumon	10	IKO Ò LO TRI Calmar	9,75

Makis

MOKI DE HOMORD À LO TRI (5 MCX) Homard, avocat, caviar, concombre, laitue et sauce Tri	13
MOKI DE SOISON À LO TRI (4 MCX) Concassé de homard et goberge, mangue, champignon, caviar, tempura et sauce Tri dans une feuille de concombre	15
THON ÉPICÉ (5 MCX) Thon, oignon vert, concombre, laitue et sauce épicée	15
SAUMON ÉPICÉ (5 MCX) Saumon, oignon vert, concombre, laitue et sauce épicée	12
LE ST-JOSEPH (5 MCX) Tartare de thon et saumon, goberge, avocat, asperge, concombre, laitue, caviar, tempura et sauce Tri	12
LE CORTIER (5 MCX) Thon, saumon, mangue, concombre, asperge, avocat, laitue, caviar et sauce épicée	13
LE PLOTEOU MONT-ROYOL (5 MCX) Thon, saumon, goberge, avocat, concombre, laitue, caviar et sauce épicée	13
LE MONTRÉOL (5 MCX) Crevette, homard, goberge, suprêmes de mandarine, concombre, avocat, asperge, laitue, caviar et sauce épicée	14
LE QUÉBEC (5 MCX) Concassé de crevette, champignon, avocat, concombre, laitue, caviar, tempura et sauce Tri	13
LE LOURIER (5 MCX) Thon, anguille d'eau douce grillée, homard, avocat, concombre, laitue, caviar et sauce épicée	15
LE MCRQUETTE (5 MCX) Anguille d'eau douce grillée, crevette, avocat, concombre, asperge, laitue, caviar, tempura, laitue et sauce Tri	13
LE FOVORI DE TRI (6 MCX) Choix de saumon, thon (+2\$) ou homard (+3\$) Laitue, avocat, caviar, concombre, tempura et sauce Tri dans une feuille de riz	13
LE TRI EXPRESS VÉGÉ (5 MCX) Salade de Tri, suprêmes de mandarine, mangue, avocat, concombre, laitue et sauce Tri	11
LE VÉGÉ MOKI (5 MCX) Champignon, avocat, concombre, asperge, laitue, légumes japonais marinés et sauce épicée	11