
MENU

HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ • FRESH MARKET OYSTERS

Demi-douzaine
Half dozen
28

Douzaine
Full dozen
48

HUÎTRES MISO ROCKEFELLER • MISO ROCKEFELLER OYSTERS

Huîtres gooseberry (2), zabaglione au miso, épinards
Gooseberry oysters (2), miso zabaglione, sauteed spinach

16

CÔTES LEVÉES AU SÉSAME • STICKY SESAME RIBS

Côtes levées glacées au sésame, sirop de chancaca, gochujang, crème sure, chimichurri au basilic thaïlandais
Sesame glazed ribs, chancaca syrup, gochujang, sour cream, Thai basil chimichurri

31

SALADE DE FLEURS DE CERISIER • CHERRY BLOSSOM SALAD

Chou-rave, prune, concombre, mangue verte, vinaigrette cerise yuzu
Kohlrabi ribbons, plum, cucumber, green mango, cherry yuzu vinaigrette

28

YOKO YUFUKU

Tataki de Wagyu A5, uni, caviar de béluga, or 24k
A5 Wagyu tataki, uni, beluga caviar, 24k gold flakes

75

CEVICHE DE LUNA • LUNA CEVICHE

Thon rouge, leche de tigre au yuzu, dashi au jalapeno, maïs cancha
Bluefin tuna, yuzu leche de tigre, jalapeno dashi, cancha corn

36

CRUJIDO DE TARTARE DE SAUMON • SALMON TARTARE CRUJIDO

Tartare de saumon biologique, riz croustillant, sauce au gingembre, unagi, tobiko
Organic salmon, crispy rice, ginger sauce, unagi, tobiko

29

EDAMAME À LA TRUFFE • TRUFFLE EDAMAME

Edamame, purée de truffe noire, sésame, caviar de saumon
Steamed & grilled edamame, black truffle puree, sesame, salmon roe

19

CRABE ROYAL • ALASKAN KING CRAB

Chair de crabe royal froide, yogourt au miso, nouille de pomme de terre, caviar de Sibérie
Chilled king crab meat, miso yogurt, fried potato noodles, Siberian caviar

29

TAKOSU DE WAGYU • WAGYU TAKOSU

Boeuf Wagyu, yogourt à la noix de coco, salade du marché, coquille wonton
Wagyu beef, coconut yogurt, market salad, wonton shell

36

MAKI

LUNA

Thon bluefin, patate douce, uni, sauce acevichada, ikura, yuzu
Bluefin tuna, sweet potato, uni, acevichada sauce, ikura, yuzu

32

GEISHA

Saumon royal, thon rouge, tempura, togarashi, asperges, caviar, nori
King salmon, bluefin tuna, tempura, asparagus togarashi, black caviar, nori

30

SHITAKE & TRUFFE • TRUFFLE & SHITAKE

Shitake, avocat, pêche naine truffée, kimchi
Shitake, avocado, truffle dwarf peach, kimchi

21

WAGYU AMAR

Wagyu A5, poivron rouge rôti, concombre, tempura, teriyaki
A5 wagyu, roasted red bell pepper, cucumber, tempura, teriyaki

59

NIGIRI

SAKE AKAMI

Thon bluefin, saumon torché, caviar, teriyaki, togarashi
Tuna akami, torched salmon, caviar, teriyaki, togarashi

25

A5 WAGYU

Wagyu A5 torché, foie gras, teriyaki, ikura
Torched A5 wagyu, foie gras, teriyaki, ikura

44

HOKKAIDO

Pétoncles Hokkaido, kisame wasabi
Hokkaido scallop, kisame wasabi

16

YOKO TORO

Otoro, uni, caviar, or 24k
Otoro, uni, caviar, 24k gold

40

PLATS PRINCIPAUX

RAVIOLI AU WAGYU • WAGYU RAVIOLI

Ravioli Japonais, bœuf wagyu, foie gras, crème de maïs, asperges
Japanese wagyu ravioli, foie gras, rice paper, asparagus, corn crema

55

BAR DE L'ARGENTINE • ARGENTINIAN SEA BASS

Bar poêlé, pois, chorizo, sauce huacatay, beurre de maïs
Pan seared sea bass, peas, chorizo, huacatay sauce, corn butter

51

BOEUF BRAISÉ AJI AMARILLO • AJI AMARILLO BRAISED BEEF

Bœuf braisé 8 heures, champignons de Québec, épices péruviennes, au jus
8 hours braised beef, Québec mushrooms, peruvian spice blend, au jus

56

PULPO DE LIMA

Pieuvre péruvienne grillée, sauce aji panca, crème sure, pommes de terre fingerling
Grilled peruvian octopus, aji panca sauce, huacatay, sour cream, fingerling potatoes

43

OMAKASE DU CHEF • CHEF'S OMAKASE

Notre meilleure sélection de poissons frais , roulés à la main et importé directe du Japon. 16 pièces dont O toro, Uni, Caviar et Wagyu.
Our finest selection of hand rolled and fresh fish straight from Japan. 16 pieces including O toro, Uni, Caviar and Wagyu.

125

TOMAHAWK 54 oz • 54 oz TOMAHAWK

Entrecôte AAA avec os, vieillie à sec 60 jours
AAA bone-in rib steak , dry aged 60 days

195

2lb A5 WAGYU FAUX-FILET • 2lb A5 WAGYU RIBEYE

Certifié A5 Kuroge faux-filet wagyu
Certified A5 Kuroge wagyu ribeye

800

À CÔTÉS

POMMES DE TERRE YOKO • YOKO MASH

Purée de pommes de terre, crème fraîche, ciboulette, chorizo, caviar
Yukon gold potato, creme fraiche, chive, chorizo, caviar

15

CHAMPIGNONS DU QUÉBEC • QUEBEC MUSHROOMS

Beurre, ail, dashi, déglacé au saké
Butter, garlic, dashi, deglazed in sake

15

MAC DE MAÏS À LA TRUFFE • TRUFFLE CORN MAC

Mornay de gruyère, hominy, truffe noire
Gruyere mornay, hominy, black truffle

19

DESSERTS

GÂTEAU TRES LECHEs AU MATCHA • TRES LECHEs MATCHA CAKE

Gâteau éponge au matcha, chantilly au sudachi, thé vert, lait de coco, sorbet à la mangue
Matcha sponge cake, sudachi chantilly, green tea, coconut milk, mango sorbet

16

CRÈME BRÛLÉE 24k À LA BANANE • 24k BANANA CRÈME BRÛLÉE

Flan au chocolat blanc et miso, banane, flocons d'or 24k carats, crumble au sésame noir
White chocolate & miso custard, 24k gold flakes, banana, black sesame crumble

19

SORBET AU CERISES • CHERRY SORBET

Gin Yuzu, sorbet cerise fraîche, meringue croquante au citron
Yuzu gin, fresh cherry sorbet, crunchy lemon meringue

14