

---

MENU

---

**HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ • FRESH MARKET OYSTERS**

**Demi-douzaine**

Half dozen

22

**Douzaine**

Full dozen

38

**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 TOMATES • TOMATO SALAD**

**Tomate ancestrale, 3 façons, ponzu, avocat, meringue au citron vert**

Heirloom tomato 3 ways, ponzu, avocado, lime meringue

24

**YOKO YUFUKU**

**Tataki de Wagyu A5, uni, caviar de béluga, yuzu kosho**

A5 Wagyu tataki, uni, beluga caviar, yuzu kosho

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

**CROQUETTE AU BŒUF • CRISPY BEEF CROQUETTE**

**Bœuf braisé, mayonnaise à la truffe noire**

Braised beef, black truffle mayonnaise

24

**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

**QUESADILLA AU WAGYU • WAGYU QUESADILLA**

**Bœuf Wagyu, mozzarella, jalapeno, émulsion au gingembre**

Wagyu beef, mozzarella, jalapeno, ginger emulsion

26

## TARTARE DE THON • TUNA TARTARE

**Thon rouge, mayo ponzu, radis, riz croustillant, yuzu**  
Bluefin tuna, ponzu mayo, radish, crispy rice, yuzu

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, pomme de terre, caviar**  
Chilled king crab meat, miso yogurt, fried potato, caviar

29

## POULET YAKITORI • CHICKEN YAKITORI

**Cuisse de poulet grillée, glace au soja & caramel, oignons frits**  
Grilled chicken thigh, soy & caramel glaze, fried onions

16

---

## MAKI

### LUNA

**Thon rouge, uni, ikura, yuzu, patate douce, tempura, mayo épicée, feuille de soya**  
Bluefin tuna, uni, ikura, yuzu, sweet potato, tempura, spicy mayo, soy sheet

32

### GEISHA

**Saumon royal, thon rouge, caviar noir, asperges, tempura, ponzu, nori**  
King salmon, bluefin tuna, black caviar, asparagus, tempura, ponzu, nori

30

### SHITAKE & TRUFFE • TRUFFLE & SHITAKE

**Shiitake, avocat, pêche à la truffe, mayo kimchi, nori**  
Shiitake, avocado, truffle peach, mayo kimchi, nori

21

### FURUTSU

**Saumon, tobiko, ponzu, mangue, framboise, concombre, togarashi, feuille de soya**  
Salmon, tobiko, ponzu, mango, raspberry, cucumber, togarashi, soy sheet

26

---

## SASHIMI

**Sélection du chef de poisson d'importation privée**  
Chef's selection of privately imported fish

**Plateau pour 2 (12 mcx)**  
Platter for 2 (12 pcs)

70

**Plateau pour 4 (24 mcx)**  
Platter for 4 (24 pcs)

140

---

## 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

43

### PULPO DE LIMA

**Pieuvre péruvienne grillée, sauce aji panca, huacatay, crème miso, purée de patate douce**  
Grilled peruvian octopus, aji panca sauce, miso cream, sweet potato puree

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

### FILET MIGNON 6 oz

**6 oz Filet mignon AAA Black Angus, purée de yoko, asperges, champignons du québec**  
6 oz AAA Black Angus filet mignon, yoko mash, asparagus, quebec mushrooms

55

### CONTRE-FILET NEW YORK 10 oz

**10 oz Contre-filet AAA Black Angus, purée de yoko, asperges, champignons du Québec**  
10 oz AAA Black Angus striploin, yoko mash, asparagus, quebec mushrooms

52

### TOMAHAWK 54 oz

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

195

### A5 WAGYU FAUX-FILET 16 oz

**Certifié A5 faux-filet wagyu**  
Certified Japanese A5 wagyu ribeye

400

---

## À CÔTÉS

---

### POMMES DE TERRE YOKO • YOKO MASH

**Purée de pommes de terre, manchego, ciboulette, chorizo**  
Yukon gold potato, manchego, chive, chorizo

15

### CHAMPIGNONS DU QUÉBEC • QUEBEC MUSHROOMS

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

15

### MAÏS À LA TRUFFE • TRUFFLE CORN

**Bechamel de gruyère, maïs, truffe noire**  
Bechamel, gruyere, corn, black truffle

19

### POMMES DE TERRE AUX ÉPINARDS • SPINACH PUREE

**Purée de pommes de terre, épinards, beurre, ciboulette**  
Yukon gold potato, spinach, butter, chives

12

---

## DESSERTS

---

### GÂTEAU TRES LECHE AU MATCHA • TRES LECHE 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

### GÂTEAU MOCHI AU CHOCOLAT • CHOCOLATE MOCHI CAKE

**Gâteau mochi au chocolat, crème aux épices de citrouille, croquant de graines de citrouille, gel au café**  
Chocolate mochi cake with pumpkin spice cream and pumpkin seed brittle, coffee gel

14