
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 mayonaise

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

SAUMON-TORO

Tartare blue fin-toro, saumon flambé, feuille de shiso, concombre, tobiko, mayo épicée, teriyakis noris

Tartare blue fin-toro, saumon flambé, shiso leaf, concombre, tobiko, spicy mayo, teriyakis noris

32

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

WAGYU AMAR

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

59

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