
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

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

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 BETTERAVES • BEET SALAD

Poire asiatiques, avocat au miso, émulsion au gingembre

Asian pear, beets, miso, avocado, ginger emulsion

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

SALADE DE CRABE ROYAL • KING CRAB SALAD

Crabe royale, pomme, choux-rave, sesame, capres

Alaskan king crab, kholrabi, salad, sesame, capers

29

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

CHAMPIGNONS SHIITAKES • SHIITAKE MUSHROOMS

Champignons shiitakes braisés, chimichurri, ponzu mayonnaise, feuille de riz

Braised mushrooms, chimichurri, ponzu mayo, rice paper

19

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, mango, tempura, spicy mayo, soy sheet
32

MIYAKO

Otoro flambé, Foie gras, Ginger mariné, Concombre, Tempura, Mayo teriyaki

Torched Otoro, foie gras, marinated ginger, cucumber, tempura, teriyaki mayo
39

KAMIKAZE

Thon, Saumon, caviar, avocat, concombre, tempura, mayo wasabi, unagi

Tuna, Salmon, caviar, avocado, cucumber, tempura, wasabi mayo, unagi
28

GEISHA

Saumon royal, thon rouge, tempura, togarashi, asperges, caviar, nori

King salmon, bluefin tuna, tempura, asparagus, togarashi, black caviar, nori
30

SHIITAKE & TRUFFE • TRUFFLE & SHIITAKE

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
49

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

SASHIMI

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

Plateau pour 1 (6 mcx)

Platter for 1 (6 pcs)

35

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

16 MORCEAUX OMAKASE DU CHEF • 16 PIECE OMAKASE

Notre meilleure sélection de poissons frais, roulés à la main et importé directe du Japon. 16 pièces don't O toro, Uni, Caviar et Wagyu.
Our Chef's finest selection of hand rolled fresh fish straight from Japan. 16 pieces including O toro, Uni, Caviar and Wagyu.
125

48 MORCEAUX OMAKASE DU CHEF • 48 PIECE OMAKASE

Notre meilleure sélection de poissons frais, roulés à la main et importé directe du Japon. 48 pièces don't O toro, Uni, Caviar et Wagyu.
Our Chef's finest selection of hand rolled fresh fish straight from Japan. 48 pieces including O toro, Uni, Caviar and Wagyu.
325

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

Glaçage au miso, champignons braisés et spuma au dashi
Miso glaze, braised mushroom and dashi spuma
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

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 RATTES • FINGERLING POTATOES

Frit, truffe, miso et parmesan

Deep fried, truffle, miso and Parmesan

12

DESSERTS

GÂTEAU DE MAÏS AU WHISKY • WHISKEY CORN CAKE

Caramel de goyave, poires pochées, gelato glacé à la vanille, maïs soufflé au caramel

Guava caramel, poached pears, frozen vanilla gelato, caramel popcorn

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 SAKÉ POMME VERTE • GREEN APPLE SAKE SORBET

Saké pomme verte, sorbet citron, meringue croustillante au citron

Green apple sake, fresh lemon sorbet, crunchy lemon meringue

14

GÂTEAU MOCHI AU CHOCOLAT • CHOCOLATE MOCHI CAKE

Mochiko au chocolat, chocolat fouetté, prunes au saké

Chocolate mochiko, genmaicha whipped chocolate, sake plums

14