

---

## ENTRÉES

---

### HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Half dozen **22**  
Full dozen **38**

### FRESH MARKET OYSTERS

Half dozen  
Full dozen

### HUÎTRES MISO ROCKEFELLER

Huîtres fraîches du marché (2), zabaglione au miso, épinards

### 16 MISO ROCKEFELLER OYSTERS

Market fresh oysters (2), miso zabaglione, sauteed spinach

### EDAMAME À LA TRUFFE

Edamame, purée de truffe noire, sésame, caviar de saumon

### 13 TRUFFLE EDAMAME

Steamed & grilled edamame, black truffle puree, sesame, salmon roe

### CÔTES LEVÉES AU SÉSAME

Côtes levées glacées au sésame, sirop de chancaca, gochujang, crème sure, chimichurri au basilic thaïlandais

### 31 STICKY SESAME RIBS

Sesame glazed ribs, chancaca syrup, gochujang, sour cream, Thai basil chimichurri

### SALADE DE BETTERAVES

Poire asiatiques, avocat au miso, émulsion au gingembre, meringue

### 24 BEET SALAD

Asian pear, beets, miso, avocado, ginger emulsion, meringue

### YOKO YUFUKU

Tatakí de Wagyu A5, uni, caviar de béluga, yuzu kosho

### 75 YOKO YUFUKU

A5 Wagyu tatakí, uni, beluga caviar, yuzu kosho

### CEVICHE DE LUNA

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

### 36 LUNA CEVICHE

Bluefin tuna, yuzu leche de tigre, jalapeno dashi, cancha corn

### SALADE DE CRABE ROYAL

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

### 29 KING CRAB SALAD

Alaskan king crab, kholrabi, salad, sesame, capers

### CRUJIDO DE TARTARE DE SAUMON

Tartare de saumon biologique, riz croustillant, sauce au gingembre, unagi, tobiko

### 29 SALMON TARTARE CRUJIDO

Organic salmon, crispy rice, ginger sauce, unagi, tobiko

### QUESADILLA AU WAGYU

Bœuf Wagyu, mozzarella, jalapeno, émulsion au gingembre

### 26 WAGYU QUESADILLA

Wagyu beef, mozzarella, jalapeno, ginger emulsion

### TARTARE DE THON

Thon rouge, mayo ponzu, radis, riz croustillant, yuzu

### 29 TUNA TARTARE

Bluefin tuna, ponzu mayo, radish, crispy rice, yuzu

### CHAMPIGNONS SHIITAKES

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

### 15 SHIITAKE MUSHROOMS

Braised mushrooms, chimichurri, ponzu mayo, rice paper

### POULET YAKITORI

Cuisse de poulet grillée, glace au soja & caramel, oignons frits

### 16 CHICKEN YAKITORI

Grilled chicken thigh, soy & caramel glaze, fried onions

---

## MAKIS

---

<b>SHIITAKE &amp; TRUFFE</b> Shiitake, avocat, pêche naine truffée, kimchi	<b>24</b>	<b>TRUFFLE &amp; SHIITAKE</b> Shiitake, avocado, truffle dwarf peach, kimchi
<b>FURUTSU</b> Saumon, tobiko, ponzu, mangue, framboise, concombre, togarashi, feuille de soya	<b>26</b>	<b>FURUTSU</b> Salmon, tobiko, ponzu, mango, raspberry, cucumber, togarashi, soy sheet
<b>OTORO EPICÉÉ</b> Tartare bluefin toro, piment péruvien, avocat, concombre, zeste de citron, feuille de soja	<b>42</b>	<b>SPICY OTORO</b> Bluefin tuna belly, peruvian chilli, avocado, cucumber, lemon zest, soy paper
<b>MIYAKO</b> Otoro flambé, Foie gras, Ginger mariné, Concombre, Tempura, Mayo teriyaki	<b>39</b>	<b>MIYAKO</b> Torché Otoro, foie gras, marinated ginger, cucumber, tempura, teriyaki mayo
<b>KAMIKAZE</b> Saumon, chicharrón, caviar, avocat, concombre, tempura, mayo wasabi, unagi	<b>28</b>	<b>KAMIKAZE</b> Salmon, chicharrón, caviar, avocado, cucumber, tempura, wasabi mayo, unagi
<b>LUNA</b> Thon rouge, uni, ikura, yuzu, mangue, tempura, mayo épicée, feuille de soya	<b>32</b>	<b>LUNA</b> Bluefin tuna, uni, ikura, yuzu, mango, tempura, spicy mayo, soy sheet
<b>WAGYU AMAR</b> Wagyu A5, poivron rouge rôti, concombre, tempura, teriyaki	<b>49</b>	<b>WAGYU AMAR</b> A5 wagyu, roasted red bell pepper, cucumber, tempura, teriyaki
<b>GEISHA</b> Saumon royal, thon rouge, tempura, togarashi, asperges, caviar, nori	<b>30</b>	<b>GEISHA</b> King salmon, bluefin tuna, tempura, asparagus, togarashi, black caviar, nori
<b>SAUMON TORO</b> Tartare bluefin toro, saumon flambé, feuille de shiso, concombre, tobiko, mayo épicée, teriyaki nori	<b>32</b>	<b>SALMON TORO</b> Tartare bluefin toro, salmon flambé, shiso leaf, cucumber, tobiko, spicy mayo, teriyaki nori

---

## SASHIMI A LA CARTE

---

2 morceaux | 2 pieces

<b>SAUMON SAUVAGE</b>	<b>12</b>	<b>WILD SALMON</b>
<b>PETONCLE HOKKAIDO</b>	<b>14</b>	<b>HOKKAIDO SCALLOP</b>
<b>THON AKAMI BLUEFIN</b>	<b>18</b>	<b>AKAMI BLUE FIN</b>
<b>HAMACHI</b>	<b>15</b>	<b>HAMACHI</b>
<b>A5 WAGYU</b>	<b>35</b>	<b>A5 WAGYU</b>
<b>THON OTORO</b>	<b>25</b>	<b>OTORO TUNA</b>

## PLATEAUX • PLATTERS

### Sélection du chef de poisson d'importation privée

Chef's selection of privately imported fish

<b>PLATEAU POUR 1 (6 MCX)</b>	<b>35</b>	<b>PLATTER FOR 1 (6PCS)</b>
<b>PLATEAU POUR 2 (12 MCX)</b>	<b>70</b>	<b>PLATTER FOR 2 (12 PCS)</b>
<b>PLATEAU POUR 4 (24 MCX)</b>	<b>140</b>	<b>PLATTER FOR 4 (24 PCS)</b>

---

## NIGIRI

---

<b>SAKE SAUVAGE</b> Saumon sauvage torché, caviar, teriyaki, togarashi	<b>12</b>	<b>WILD SAKE</b> Torché wild salmon, caviar, teriyaki, togarashi
<b>HOKKAIDO</b> Pétoncles Hokkaido, kisame wasabi	<b>16</b>	<b>HOKKAIDO</b> Hokkaido scallop, kisame wasabi
<b>THON AKAMI BLUEFIN</b> Longe supérieure de thon rouge japonais	<b>20</b>	<b>AKAMI BLUE FIN</b> Premium Japanese bluefin tuna top loin
<b>THON CHU TORO</b> Ventrière de thon bluefin japonais de première qualité	<b>25</b>	<b>CHU TORO TUNA</b> Premium Japanese bluefin tuna belly

<b>HAMACHI</b> Sérieole japonaise, daikon, wasabi	<b>17</b>	<b>HAMACHI</b> Japanese yellowtail, daikon, wasabi
<b>A5 WAGYU</b> Wagyu A5 torché, foie gras, teriyaki, ikura	<b>44</b>	<b>A5 WAGYU</b> Torched A5 wagyu, foie gras, teriyaki, ikura
<b>GUNKAN UNI</b> Rouleau à main d'oursin japonais	<b>28</b>	<b>GUNKAN UNI</b> Japanese sea urchin handroll
<b>YOKO TORO</b> Otoro, uni, caviar Beluga, or 24k	<b>32</b>	<b>YOKO TORO</b> Otoro, uni, Beluga caviar, 24k gold

## PLATEAUX • PLATTERS

### Sélection du chef de nigiri fait a la main

Chef's selection of hand crafted japanese nigiri

<b>PLATEAU POUR 1 (6 MCX)</b>	<b>39</b>	<b>PLATTER FOR 1 (6PCS)</b>
<b>PLATEAU POUR 2 (12 MCX)</b>	<b>72</b>	<b>PLATTER FOR 2 (12 PCS)</b>
<b>PLATEAU POUR 4 (24 MCX)</b>	<b>145</b>	<b>PLATTER FOR 4 (24 PCS)</b>

## PLATS PRINCIPAUX

<b>16 MORCEAUX OMAKASE DU CHEF</b> Notre meilleure sélection de poissons frais, roulés à la main et importé directe du Japon.  16 pièces donc O toro, Uni, Caviar et Wagyu.	<b>125</b>	<b>16 PIECE OMAKASE</b> Our Chef's finest selection of hand rolled fresh fish straight from Japan.  16 pieces including O toro, Uni, Caviar and Wagyu.
<b>48 MORCEAUX OMAKASE DU CHEF</b> Notre meilleure sélection de poissons frais, roulés à la main et importé directe du Japon.  48 pièces donc O toro, Uni, Caviar et Wagyu.	<b>325</b>	<b>48 PIECE OMAKASE</b> Our Chef's finest selection of hand rolled fresh fish straight from Japan.  48 pieces including O toro, Uni, Caviar and Wagyu.
<b>RAVIOLI AU WAGYU</b> Ravioli Japonais, bœuf wagyu, foie gras, crème de maïs, asperges	<b>55</b>	<b>WAGYU RAVIOLI</b> Japanese wagyu ravioli, foie gras, asparagus, corn crema
<b>BAR DE L'ARGENTINE</b> Glaçage au miso, champignons braisés et spuma au dashi	<b>51</b>	<b>ARGENTINIAN SEA BASS</b> Miso glaze, braised mushroom and dashi spuma
<b>BŒUF BRAISÉ AJI AMARILLO</b> Bœuf braisé 8 heures, champignons de Québec, épices péruviennes, au jus	<b>43</b>	<b>AJI AMARILLO BRAISED BEEF</b> 8 hours braised beef, Québec mushrooms, peruvian spice blend, au jus
<b>PULPO DE LIMA</b> Pieuvre péruvienne grillée, sauce aji panca, huacatay, crème miso, pommes de terre rattes	<b>43</b>	<b>PULPO DE LIMA</b> Grilled peruvian octopus, aji panca sauce, miso cream, fingerling potatoes
<b>FILET MIGNON 6 oz</b> 6 oz Filet mignon AAA Black Angus, purée de yoko, asperges, champignons du québec	<b>55</b>	<b>6 oz FILET MIGNON</b> 6 oz AAA Black Angus filet mignon, yoko mash, asparagus, quebec mushrooms
<b>WAGYU CANADIEN 15 oz</b> 15 oz contre-filet de wagyu de Brant Lake Alberta, purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées	<b>95</b>	<b>15 oz CANADIAN WAGYU</b> 15 oz wagyu striploin from Brant Lake Alberta, yoko mashed potato, grilled asparagus
<b>TOMAHAWK 54 oz</b> Entrecôte AAA avec os, vieillie à sec 60 jours	<b>195</b>	<b>54 oz TOMAHAWK</b> AAA bone-in rib steak, dry aged 60 days
<b>A5 WAGYU FAUX-FILET 16 oz</b> Certifié A5 Japonais faux-filet wagyu	<b>400</b>	<b>16 oz A5 WAGYU RIBEYE</b> Certified Japanese A5 wagyu ribeye

---

## À CÔTÉS

---

**POMMES DE TERRE YOKO**  
Purée de pommes de terre, manchego, ciboulette, chorizo

**15 YOKO MASH**  
Yukon gold potato, manchego, chive, chorizo

**CHAMPIGNONS DU QUÉBEC**  
Beurre, ail, dashi, déglacé au saké

**15 QUEBEC MUSHROOMS**  
Butter, garlic, dashi, deglazed in sake

**MAÏS À LA TRUFFE**  
Béchamel de gruyère, maïs, truffe noire

**19 TRUFFLE CORN**  
Bechamel, gruyere, corn, black truffle

**POMMES DE TERRE RATTES**  
Frit, truffe, miso et parmesan

**12 FINGERLING POTATOES**  
Deep fried, truffle, miso and Parmesan

---

## DESSERTS

---

**GÂTEAU DE MAÏS AU WHISKY**  
Caramel de goyave, poires pochées,  
gelato glacé à la vanille, maïs soufflé au caramel

**16 WHISKEY CORN CAKE**  
Guava caramel, poached pears,  
frozen vanilla gelato, caramel popcorn

**CRÈME BRÛLÉE 24k À LA BANANE**  
Flan au chocolat blanc et miso, banane,  
flocons d'or 24k carats, crumble au sésame noir

**19 24k BANANA CRÈME BRÛLÉE**  
White chocolate & miso custard, 24k gold flakes,  
banana, black sesame crumble

**SORBET SAKÉ POMME VERTE**  
Saké pomme verte, sorbet citron, meringue croustillante au citron

**14 GREEN APPLE SAKE SORBET**  
Green apple sake, fresh lemon sorbet, crunchy lemon meringue

**TRIO DE MOUSSE AU CHOCOLAT**  
Chocolat blanc, noir et matcha, compote de mûres et cerises,  
amandes tamari, biscuit cacao

**17 CHOCOLATE MOUSSE TRIO**  
White, dark & matcha chocolate, blackberry & cherry compote,  
tamari almonds, coco buscuit

**MIGNARDISES LUNA**  
Sélection du chef de 3 bouchées élégantes

**12 LUNA'S MIGNARDISES**  
Chefs selection of 3 elegant bite size desserts