
ENTRÉES

HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

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

HUÎTRES MISO ROCKEFELLER

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

EDAMAME À LA TRUFFE

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

CÔTES LEVÉES AU SÉSAME

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

SALAD DE TOMATES ANCESTRAL ET ANANAS GRILLÉ

Tomates Ancestral, ananas grillés, salsa de tomates, shiso, menthe et mascarpone

YOKO YUFUKU

Tataki de Wagyu A5, ponzu, yuzu kosho

CEVICHE DE LUNA

Crevettes D'argentine, leche de tigre au citronnelle, maïs cancha

CRUJIDO DE TARTARE DE SAUMON

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

QUESADILLA AU WAGYU

Bœuf Wagyu, mozzarella, jalapeno, émulsion au gingembre

TARTARE DE THON

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

CHAMPIGNONS GRILLÉ

Champignons sauvages grillés, chimichurri, émulsion de tofu, tomates cerises

POULET YAKITORI

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

FRESH MARKET OYSTERS

Half dozen
Full dozen

MISO ROCKEFELLER OYSTERS

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

TRUFFLE EDAMAME

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

STICKY SESAME RIBS

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

GRILLED HEIRLOOM & PINEAPPLE SALAD

Heirloom tomatoes, grilled pineapple, tomatillo salsa, shiso, Mint & Mascarpone

YOKO YUFUKU

A5 Wagyu tataki, yuzu kosho, ponzu

LUNA CEVICHE

Argentinian shrimp, lemongrass leche de tigre, cancha corn

SALMON TARTARE CRUJIDO

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

WAGYU QUESADILLA

Wagyu beef, mozzarella, jalapeno, ginger emulsion

TUNA TARTARE

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

SHIITAKE MUSHROOMS

Grilled wild mushrooms, tofu emulsion, chimichurri, cherry tomato

CHICKEN YAKITORI

Grilled chicken thigh, soy & caramel glaze, fried onions

PLATS PRINCIPAUX

16 MORCEAUX OMAKASE DU CHEF

Notre meilleure sélection de poissons frais, roulés à la main et importé directe du Japon.

16 pièces donc O toro, Uni, Caviar et Wagyu.

28 MORCEAUX OMAKASE DU CHEF

Notre meilleure sélection de poissons frais, roulés à la main et importé directe du Japon.

28 pièces donc O toro, Uni, Caviar et Wagyu.

48 MORCEAUX OMAKASE DU CHEF

Notre meilleure sélection de poissons frais, roulés à la main et importé directe du Japon.

48 pièces donc O toro, Uni, Caviar et Wagyu.

RAVIOLI AU WAGYU

Ravioli Japonais, bœuf wagyu, foie gras, crème de maïs, asperges

BAR DE L'ARGENTINE

Glaçage au miso, champignons braisés et spuma au dashi

BŒUF BRAISÉ AJI AMARILLO

Bœuf braisé 8 heures, champignons de Québec, épices péruviennes, au jus

PULPO SOFRITO

Pieuvre péruvienne grillée, sauce aji panca, huacatay, crème miso, pommes de terre rattes

FILET MIGNON 6 oz

6 oz Filet mignon AAA Black Angus, purée de yoko, asperges, champignons du québec

CONTRE FILET 14 oz

14 oz contre-filet , purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées

TOMAHAWK 54 oz

Entrecôte AAA avec os, vieille à sec 60 jours

125

16 PIECE OMAKASE

Our Chef's finest selection of hand rolled fresh fish straight from Japan.

16 pieces including O toro, Uni, Caviar and Wagyu.

225

28 PIECE OMAKASE

Our Chef's finest selection of hand rolled fresh fish straight from Japan.

28 pieces including O toro, Uni, Caviar and Wagyu.

325

48 PIECE OMAKASE

Our Chef's finest selection of hand rolled fresh fish straight from Japan.

48 pieces including O toro, Uni, Caviar and Wagyu.

55

WAGYU RAVIOLI

Japanese wagyu ravioli, foie gras, asparagus, corn crema

51

ARGENTINIAN SEA BASS

Miso glaze, braised mushroom and dashi spuma

43

AJI AMARILLO BRAISED BEEF

8 hours braised beef, Québec mushrooms, peruvian spice blend, au jus

43

PULPO SOFRITO

Grilled peruvian octopus, aji panca sauce, miso cream, fingerling potatoes

65

6 oz FILET MIGNON

6 oz AAA Black Angus filet mignon, yoko mash, asparagus, quebec mushrooms

56

14 oz STRIPLOIN

14 oz striploin, yoko mashed potato, grilled asparagus

195

54 oz TOMAHAWK

AAA bone-in rib steak , dry aged 60 days

A5 WAGYU FAUX-FILET 16 oz

Certifié A5 Japonais faux-filet wagyu

400

16 oz A5 WAGYU RIBEYE

Certified Japanese A5 wagyu ribeye



MAKIS

SHIITAKE & TRUFFE 24 Shiitake, avocat, pêche naine truffée, kimchi	TRUFFLE & SHIITAKE Shiitake, avocado, truffle dwarf peach, kimchi
FURUTSU 26 Saumon, tobiko, ponzu, mangue, framboise, concombre, togarashi, feuille de soya	FURUTSU Salmon, tobiko, ponzu, mango, raspberry, cucumber, togarashi, soy sheet
OTORO EPICÉ 42 Tartare bluefin toro, piment péruvien, avocat, concombre, zeste de citron, feuille de soja	SPICY OTORO Bluefin tuna belly, peruvian chilli, avocado, cucumber, lemon zest, soy paper
PARADIS SUR TERRE 38 16 mcx de tofu, patate douces, oshinko, jalapeno, mayonnaise, ponzu, nanami, bettraves	HEAVEN & EARTH 16 pcs of marinated tofu, sweet potato, oshinko, jalapeno, mayo, ponzu, nanami, beets
KAMIKAZE 28 Saumon, chicharrón, caviar, avocat, concombre, tempura, mayo wasabi, unagi	KAMIKAZE Salmon, chicharrón, caviar, avocado, cucumber, tempura, wasabi mayo, unagi
LUNA 32 Thon rouge, uni, ikura, yuzu, mangue, tempura, mayo épicée, feuille de soya	LUNA Bluefin tuna, uni, ikura, yuzu, mango, tempura, spicy mayo, soy sheet
WAGYU AMAR 49 Wagyu A5, poivron rouge rôti, concombre, tempura, teriyaki	WAGYU AMAR A5 wagyu, roasted red bell pepper, cucumber, tempura, teriyaki
GEISHA 30 Saumon royal, thon rouge, tempura, togarashi, asperges, caviar, nori	GEISHA King salmon, bluefin tuna, tempura, asparagus, togarashi, black caviar, nori
SAUMON TORO 32 Tartare bluefin toro, saumon flambé, feuille de shiso, concombre, tobiko, mayo épicée, teriyaki nori	SALMON TORO Tartare bluefin toro, salmon flambé, shiso leaf, cucumber, tobiko, spicy mayo, teriyaki nori

SASHIMI A LA CARTE

2 morceaux | 2 pieces

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

PLATEAUX • PLATTERS

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

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

NIGIRI

SAKE SAUVAGE 12 Saumon sauvage torché, caviar, teriyaki, togarashi	WILD SAKE Torched wild salmon, caviar, teriyaki, togarashi
HOKKAIDO 16 Pétoncles Hokkaido, kisame wasabi	HOKKAIDO Hokkaido scallop, kisame wasabi
THON AKAMI BLUEFIN 20 Longe supérieure de thon rouge japonais	AKAMI BLUE FIN Premium Japanese bluefin tuna top loin
THON CHU TORO 25 Ventrè de thon bluefin japonais de première qualité	CHU TORO TUNA Premium Japanese bluefin tuna belly
HAMACHI 17 Sériole japonaise, daikon, wasabi	HAMACHI Japanese yellowtail, daikon, wasabi
A5 WAGYU 44 Wagyu A5 torché, foie gras, teriyaki, ikura	A5 WAGYU Torched A5 wagyu, foie gras, teriyaki, ikura
GUNKAN UNI 28 Rouleau à main d'oursin japonais	GUNKAN UNI Japanese sea urchin handroll
YOKO TORO 32 Otoro, uni, caviar Beluga, or 24k	YOKO TORO 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

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

À CÔTÉS

POMMES DE TERRE YOKO 15 Purée de pommes de terre, manchego, ciboulette, chorizo	YOKO MASH Yukon gold potato, manchego, chive, chorizo
CHAMPIGNONS DU QUÉBEC 15 Beurre, ail, dashi, déglacé au saké	QUEBEC MUSHROOMS Butter, garlic, dashi, deglazed in sake
MAÏS À LA TRUFFE 19 Béchamel de gruyère, maïs, truffe noire	TRUFFLE CORN Bechamel, gruyere, corn, black truffle
POMMES DE TERRE RATTES 12 Frit, truffe, miso et parmesan	FINGERLING POTATOES Deep fried, truffle, miso and Parmesan