

---

## ENTRÉES

---

### HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ

Demi-douzaine **22**  
Douzaine **38**

### CAVIAR SIBÉRIEN 180

Esturgeon de Sibérie, œuf, échalotes, ciboulette, crème fraîche fumée, blinis

### PETITS MAÏS GRILLÉS 16

Maïs frais, émulsion & feta miso, chipotle, sésame

### AGUACHILE DE PÉTONCLE 32

Pétoncle princesse, vinaigrette fruit passion, quinoa soufflé, céleri, concombres, daikon

### HUÎTRES MISO ROCKEFELLER 16

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

### EDAMAME À LA TRUFFE 13

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

### CÔTES LEVÉES AU SÉSAME 31

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

### SALAD DE TOMATES ANCESTRAL ET ANANAS GRILLÉ 25

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

### YOKO YUFUKU 45

Tataki de Wagyu A5, ponzu, yuzu kosho

### CEVICHE DE LUNA 36

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

### THON TIRADITO NERO 32

Thon rouge, encre de seiche, radis, oignons, vinaigrette à l'orange Aji

### CRUJIDO DE TARTARE DE SAUMON 29

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

### FRESH MARKET OYSTERS

Half dozen  
Full dozen

### SIBERIAN CAVIAR

Siberian sturgeon, diced egg, Shallots, chives, Smoked Creme fraiche, blini

### GRILLED BABY CORN

Fresh baby corn, feta miso emulsion, chipotle, sesame

### SCALLOP AGUACHILE

Princess scallop, passionfruit vinaigrette, puffed quinoa, celery, cucumbers, daikon

### MISO ROCKEFELLER OYSTERS

Market fresh oysters (2), miso sabayon, sauteed 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

### TUNA TIRADITO NERO

Bluefin tuna, squid ink, radish, onions, Aji orange vinaigrette

### SALMON TARTARE CRUJIDO

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

<b>QUESADILLA AU WAGYU</b> Bœuf Wagyu, mozzarella, jalapeno, émulsion au gingembre	<b>26</b>	<b>WAGYU QUESADILLA</b> Wagyu beef, mozzarella, jalapeno, ginger emulsion
<b>TARTARE DE THON</b> Thon rouge, mayo ponzu, radis, riz croustillant, yuzu	<b>29</b>	<b>TUNA TARTARE</b> Bluefin tuna, ponzu mayo, radish, crispy rice, yuzu
<b>CHAMPIGNONS GRILLÉ</b> Champignons sauvages grillé, chimichurri, emulsion de tofu, tomates cerises	<b>17</b>	<b>GRILLED MUSHROOMS</b> Grilled wild mushrooms, tofu emulsion, chimichurri, cherry tomato
<b>POULET YAKITORI</b> Cuisse de poulet grillée, glace au soja & caramel, oignons frits	<b>18</b>	<b>CHICKEN YAKITORI</b> Grilled chicken thigh, soy & caramel glaze, fried onions

---

## PLATS PRINCIPAUX

---

<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> Bar de l'Argentine grillé, marinade de paprika, asperges grillées, chimichurri	<b>51</b>	<b>ARGENTINIAN SEA BASS</b> Grilled seabass, annatto marinade, grilled asparagus, chimichurri
<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 SOFRITO</b> Pieuvre péruvienne grillée, sauce aji panca, huacatay, crème miso, pommes de terre rattes	<b>43</b>	<b>PULPO SOFRITO</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>65</b>	<b>6 oz FILET MIGNON</b> 6 oz AAA Black Angus filet mignon, yoko mash, asparagus, quebec mushrooms
<b>CONTRE FILET 14 oz</b> 14 oz contre-filet , purée de pommes de terre à l'ail, asperges grillées	<b>56</b>	<b>14 oz STRIPLON</b> 14 oz striploin, 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>CARRÉ D'AGNEAU</b> Carré d'agneau australien, yogurt fermenté à l'ail noir, chimichurri	<b>81</b>	<b>RACK OF LAMB</b> Australian lamb rack, fermented black garlic yogurt, chimichurri

**A5 WAGYU FAUX-FILET 16 oz**  
Certifié A5 Japonais faux-filet wagyu

**400**

**16 oz A5 WAGYU RIBEYE**  
Certified Japanese A5 wagyu ribeye

---

## 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>PARADIS SUR TERRE</b> 16 mcx de tofu, patate douces, oshinko, jalapeno, mayonnaise, ponzu, nanami, bettraves	<b>38</b>	<b>HEAVEN &amp; EARTH</b> 16 pcs of marinated tofu, sweet potato, oshinko, jalapeno, mayo, ponzu, nanami, beets
<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

---

**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>

---

## 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>

---

## NIGIRI

---

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

---

## PLATEAUX NIGIRI • NIGIRI PLATTER

---

**Sélection du chef de nigiri fait a la main**  
Chef's selection of hand crafted japanese nigiri

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

---

## OMAKASE

---

**Notre meilleure sélection de poissons frais, roulés à la main et importé directe du Japon. O toro, Uni, Caviar et Wagyu.**  
Our Chef's finest selection of hand rolled fresh fish straight from Japan. O toro, Uni, Caviar and Wagyu.

<b>OMAKASE 16 MCX</b> 125	<b>OMAKASE 16 PCS</b>
<b>OMAKASE 28 MCX</b> 225	<b>OMAKASE 28 PCS</b>
<b>OMAKASE 48 MCX</b> 325	<b>OMAKASE 48 PCS</b>

---

## À CÔTÉS

---

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