

---

**ENTRÉES FRAÎCHES**

---

**HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ  
FRESH MARKET OYSTERS**

Demi-douzaine / Half dozen  
**22**

Douzaine / Full dozen  
**38**

**CAVIAR SIBÉRIEN  
SIBERIAN CAVIAR - 180**

Esturgeon de Sibérie, échalotes, ciboulette, crème fraîche fumée, blinis  
Siberian sturgeon, shallots, chives, Smoked Creme fraiche, blini

**AGUACHILE DE PÉTONCLE  
SCALLOP AGUACHILE - 35**

Pétoncle princesse, vinaigrette fruit passion, quinoa soufflé, céleri, concombres, daikon  
Princess scallop, passionfruit vinaigrette, puffed quinoa, celery, cucumbers, daikon

**SALAD DE TOMATES ANCESTRAL ET ANANAS GRILLÉ  
GRILLED HEIRLOOM & PINEAPPLE SALAD - 28**

Tomates ancestrales, ananas grillés, salsa de tomatillo, shiso, menthe et mascarpone  
Heirloom tomatoes, grilled pineapple, tomatillo salsa, shiso, mint & mascarpone

**CEVICHE DE LUNA  
LUNA CEVICHE - 36**

Bar, leche de tigre à la citronnelle, maïs cancha  
Sea bass, lemongrass leche de tigre, cancha corn

**SALMON TARTARE CRUJIDO  
CRUJIDO DE TARTARE DE SAUMON - 32**

Tartare de saumon biologique, riz croustillant,  
sauce au gingembre, unagi, tobiko  
Organic salmon, crispy rice, ginger sauce, unagi, tobiko

**TARTARE DE THON  
TUNA TARTARE - 33**

Thon rouge, mayo ponzu, radis, riz croustillant, yuzu  
Bluefin tuna, ponzu mayo, radish, crispy rice, yuzu

**TIRADITO - 32**

Poisson du jour, radis, oignons, vinaigrette à l'orange et aji  
Catch of the day, radish, onions, aji and orange vinaigrette

---

**ENTRÉES CHAUDES**

---

**HUÎTRES MISO ROCKEFELLER  
MISO ROCKEFELLER OYSTERS - 18**

Huitres fraîches du marché (2), sabayon au miso, épinards  
Market fresh oysters (2), miso sabayon, sauteed spinach

**TATAKI DE WAGYU A5  
A5 WAGYU TATAKI - 75**

Wagyu A5, yuzu kosho, ponzu  
A5 wagyu, yuzu kosho, ponzu

**DEMI HOMARD TEMPURA  
1/2 LOBSTER TEMPURA - 44**

Demi livre de homard canadien, bok choy, patate douce, sauce péruvienne  
kimchi et gingembre  
1/2 pound Canadian lobster, bok choy, sweet potato,  
Peruvian kimchi ginger sauce

**EDAMAME À LA TRUFFE  
TRUFFLE EDAMAME - 18**

Edamame grillé, purée de truffe noire, caviar de saumon, sésame  
Grilled edamame, black truffle puree, salmon roe, sesame

**QUESADILLA DE WAGYU  
WAGYU QUESADILLA - 31**

Bœuf Wagyu, mozzarella, jalapeno, émulsion au gingembre  
Wagyu beef, mozzarella, jalapeno, ginger emulsion

**CÔTES LEVÉES AU SÉSAME  
STICKY SÉSAME RIBS - 34**

Sésame, sirop de chancaca, crème sure, chimichurri au basilic thaïlandais  
Sesame, chancaca syrup, sour cream, Thai basil chimichurri

**CHAMPIGNONS SHIITAKES  
SHIITAKE MUSHROOMS - 23**

Champignons sauvages grillées, chimichurri, émulsion de tofu, tomates cerises  
Grilled wild mushrooms, tofu emulsion, chimichurri, cherry tomato

---

**YAKITORI**

---

Yakitori is an ancient Japanese delicacy in which prime meats are marinated, placed on a bamboo skewer then grilled on an open flame.  
Each dish consists of 2 bamboo yakitori, each glazed with soy caramel, fried onions, and sesame.

Le Yakitori est un délice japonais ancien dans lequel les viandes de première qualité sont marinées, placées sur une brochette de bambou puis grillées sur une flamme  
Chaque plat se compose de 2 yakitori en bambou, chacun glacé au caramel de soya, aux oignons frits et au sésame.

**HAUTE CUISSE DE POULET  
CHICKEN THIGH**

**24**

**CONTRE-FILET WAGYU A5  
A5 WAGYU RIBEYE**

**75**

**CHAMPIGNON SAUVAGE  
WILD MUSHROOM**

**21**

---

**MAKIS SIGNATURES**

---

**OTORO ÉPICÉ  
SPICY OTORO - 42**

Tartare de ventre de thon, piment péruvien, avocat, zeste de citron, feuille de soya  
Bluefin tuna belly, peruvian chilli, avocado, lemon zest, soy paper

**GEISHA - 33**

Saumon royal, thon rouge, tempura, togarashi, asperges, caviar, nori  
King salmon, bluefin tuna, tempura, asparagus, togarashi, black caviar, nori

**TORO SAUMON  
SALMON TORO - 35**

Tartare otoro de thon, saumon flambé, feuille de shiso, concombre,  
tobiko, mayo épicée, teriyaki nori  
Bluefin otoro tartare, torched salmon, shiso leaf, cucumber,  
tobiko, spicy mayo, teriyaki sauce

**WAGYU AMAR - 49**

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

---

MAKIS

---

**TRUFFE & SHIITAKE**  
**TRUFFLE & SHIITAKE - 26**

Shiitake, avocat, pêche naine truffée, kimchi  
Shiitake, avocado, truffle dwarf peach, kimchi

**KAMIKAZE - 31**

Saumon, chicharrón, caviar, avocat, tempura, mayo wasabi  
Salmon, chicharrón, caviar, avocado, tempura, wasabi mayo

**PARADIS SUR TERRE**  
**HEAVEN ON EARTH - 38**

16 mcx de tofu mariné, patate douces, oshinko, jalapeno,  
mayonnaise, ponzu, nanami, betteraves  
16 pcs of marinated tofu, sweet potato, oshinko, jalapeno,  
mayo, ponzu, nanami, beets

---

SASHIMIS

---

2 MCX - À LA CARTE • 2 PIECES - À LA CARTE

**SAUMON SAUVAGE**  
**WILD SALMON**

13

**PÉTONCLE HOKKAIDO**  
**HOKKAIDO SCALLOP**

15

**THON AKAMI BLUEFIN**  
**AKAMI BLUEFIN TUNA**

21

**HAMACHI**  
**YELLOWTAIL**

16

**THON OTORO**  
**OTORO TUNA**

27

**PLATEAUX SASHIMI • SASHIMI PLATTERS**

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)**

38

**Plateau pour 2 (12 mcx)**  
**Platter for 2 (12 pcs)**

77

**Plateau pour 4 (24 mcx)**  
**Platter for 4 (24 pcs)**

154

---

SIGNATURE NIGIRI

---

**WAGYU A5**  
**A5 WAGYU - 48**

Wagyu A5 torché, foie gras, teriyaki, ikura  
Torched A5 wagyu, foie gras, teriyaki, ikura

**YOKO TORO - 35**

Otoro, uni, caviar de beluga, or 24k  
Otoro, uni, beluga caviar, 24k gold

**GUNKAN AU THON**  
**TUNA GUNKAN - 39**

Otoro de thon, tobiko, nori  
Bluefin tuna otoro, tobiko, nori

---

NIGIRI

---

**THON AKAMI BLUEFIN**  
**AKAMI BLUEFIN TUNA - 22**

Longe de thon rouge japonais de première qualité  
Premium Japanese bluefin tuna top loin

**THON CHU TORO**  
**CHU TORO TUNA - 27**

Ventrèche de thon japonais de première qualité  
Premium Japanese bluefin tuna belly

**HAMACHI - 19**

Sériole japonaise, daikon, wasabi  
Japanese yellowtail, daikon, wasabi

**HOKKAIDO - 17**

Pétoncle Hokkaido, wasabi kisame  
Hokkaido scallop, kisame wasabi

**SAUMON ÉPICÉ AU GINGEMBRE**  
**SPICY GINGER SALMON - 28**

Tartare de saumon, piment péruvien, tobiko, nori, sésame  
Salmon tartare, peruvian chilli, tobiko, nori, sesame

**SAKE SAUVAGE**  
**WILD SAKE - 15**

Saumon sauvage torché, caviar, teriyaki, togarashi  
Torched wild salmon, caviar, teriyaki, togarashi

---

PLATEAUX NIGIRI • NIGIRI PLATTER

---

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

**Plateau pour 1 (6 mcx)**  
**Platter for 1 (6 pcs)**

43

**Plateau pour 2 (12 mcx)**  
**Platter for 2 (12 pcs)**

79

**Plateau pour 4 (24 mcx)**  
**Platter for 4 (24 pcs)**

160

---

PLATS PRINCIPAUX  
MAINS

---

**GYOZA DE WAGYU & FOIE GRAS**  
**WAGYU & FOIE GRAS GYOZA - 60**

Bœuf wagyu japonais, foie gras, crème de maïs, asperges  
Japanese wagyu, foie gras, asparagus, corn crema

**BAR DE L'ARGENTINE**  
**ARGENTINIAN SEA BASS - 58**

6 oz seabass, glacé au miso, gai lan, espuma au dashi  
6 oz seabass, miso glaze, leeks, gai lan, dashi espuma

**GYOZA À LA TRUFFE**  
**TRUFFLE GYOZA - 41**

Truffe noire, gyoza poêlé, crème de champignons, champignon lions mane grillé  
Black truffle, pan seared gyoza, mushroom crema, grilled lions mane

**PULPO SOFRITO - 56**

Pieuvre péruvienne croustillante, sauce aji panca, salsa de tomate  
Crispy peruvian octopus, aji panca sauce, tomato salsa

**HOMARD TEMPURA**  
**LOBSTER TEMPURA - 85**

Homard canadien, bok choy, patate douce, sauce péruvienne kimchi et gingembre  
Canadian lobster, bok choy, sweet potato, Peruvian kimchi ginger sauce

**BŒUF BRAISÉ AJI AMARILLO**  
**AJI AMARILLO BRAISED BEEF - 55**

Bœuf braisé 8 heures, champignons de Québec, épices péruviennes, au jus  
8 hours braised beef, Québec mushrooms, peruvian spice blend, au jus

---

STEAKS

---

Toutes les coupes de viande viennent un choix de 2 accompagnements  
All cuts of meat come with a choice of 2 sides

**FILET MIGNON - 65**

Filet mignon Black Angus 8 oz  
8 oz Black Angus filet mignon  
--

**PICANHA - 49**

Haut de surlonge 6oz, vieilli à sec 21 jours  
6 oz top sirloin cap, dry aged 21 days

**RIB STEAK COUPE COWBOY**  
**COWBOY CUT RIB STEAK - 125**

Entrecôte AAA avec os 25 oz, vieillie à sec 40 jours  
Bone in, butcher block reserve, 25 oz bone-in rib steak aged 40 days

**RIBEYE WAGYU A5**  
**A5 WAGYU RIBEYE**

Faux-filet de wagyu japonais A5 certifié  
Certified Japanese A5 wagyu ribeye

3 oz | 90  
6 oz | 180

9 oz | 250  
12 oz | 350

---

LÉGUMES  
VEGETABLES

---

**POMMES DE TERRE YOKO**  
**YOKO MASH - 17**

Purée de pommes de terre, grana padano, ciboulette, chorizo  
Yukon gold potato, grana padano, chive, chorizo

**FRITES YUCCA PONT NEUF**  
**THICK CUT YUCCA FRIES - 21**

Yucca, miso, parmesan  
Yucca, miso, parmesan

**CHAMPIGNONS DU QUÉBEC**  
**QUÉBEC MUSHROOMS - 19**

Champignons sauvages grillée, chimichurri, tomates cerises  
Grilled wild mushrooms, chimichurri, cherry tomato

**GAI LAN - 16**

Broccoli chinois, piment rouge, sake, gingembre  
Chinese broccoli, red chilli, sake, ginger

**BOK CHOY - 14**

Bébés bok choy poêlés, yuzu, ail  
Pan seared baby bok choy, yuzu, garlic

**SAUTÉ YOKO**  
**YOKO SAUTE - 25**

Broccoli chinois, bok choy, carottes, champignons, boîte  
Chinese broccoli, bok choy, carrots, mushrooms, sake

---

## SUSHIOMAKASE

---

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

**16 MORCEAUX  
16 PIECES**

**138**

**28 MORCEAUX  
28 PIECES**

**248**

**48 MORCEAUX  
48 PIECES**

**357**

---

### LE MENU DÉGUSTATION OMAKASE 5 SERVICE DU CHEF THE CHEF'S OMAKASE 5 COURSE TASTING MENU 165 / PERS

---

CE MENU EST UN MENU À PARTAGER ET DOIT ÊTRE COMMANDÉ PAR TOUTE LA TABLE. LE PRIX EST PAR PERSONNE. LE MENU EST SUJET À LA DISPONIBILITÉ.  
THIS MENU IS A SHARING MENU AND MUST BE ORDERED BY THE WHOLE TABLE. PRICE IS PER PERSON. MENU IS SUBJECT TO AVAILABILITY.

#### ACCORDS VIN DE 1ERE QUALITÉ PREMIUM WINE PAIRING

Ajoutez un accord vin de 4 service pour 50 \$ supplémentaires par personne.  
Add a 4 course wine pairing for an additional 50\$ per person.

---

#### TIRADITO

Hamachi, radis, oignons, vinaigrette à l'orange et aji  
Hamachi, radish, onions, aji and orange vinaigrette

#### 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

#### QUESADILLA DE WAGYU WAGYU QUESADILLA

Bœuf Wagyu, mozzarella, jalapeno, émulsion au gingembre  
Wagyu beef, mozzarella, jalapeno, ginger emulsion

#### CÔTES LEVÉES AU SÉSAME STICKY SÉSAME RIBS

Sésame, sirop de chancaca, crème sure, chimichurri au basilic thaïlandais  
Sesame, chancaca syrup, sour cream, Thai basil chimichurri

---

#### PLATEAUX NIGIRI NIGIRI PLATTER

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

#### PLATEAUX SASHIMI SASHIMI PLATTERS

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

---

#### BŒUF 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

#### PULPO SOFRITO

Pieuvre péruvienne croustillante, sauce aji panca, salsa de tomate  
Crispy peruvian octopus, aji panca sauce, tomato salsa

---

#### APPLE AND RED CURRANT CHEESECAKE TARTLET TARTELETTE AU CHEESECAKE AUX POMMES ET GROSEILLES

Crunchy fresh apple, basil and tart red currant compote served with a creamy cheesecake set inside butter pastry  
Compote croquante de pommes fraîches, basilic et groseilles servie avec un cheesecake crémeux posé dans une pâte au beurre

#### CRÈME BRULÉE 24K 24K CRÈME BRULÉE