

ENTRÉES FROIDES CHILLED STARTERS

HUÎTRES FRAÎCHES DU MARCHÉ FRESH MARKET OYSTERS

Demi-douzaine / Half dozen

22

Douzaine / Full dozen

41

AGUACHILE DE PÉTONCLES | SCALLOP AGUACHILE 35

Fruit de la passion, quinoa soufflé, céleri

Passion fruit, puffed quinoa, celery

CEVICHE DE LUNA | LUNA CEVICHE 36

Hamachi, leche de tigre, maïs cancha

Hamachi, leche de tigre, cancha corn

CRUJIDO DE TARTARE DE SAUMON | SALMON TARTARE CRUJIDO 32

Riz croustillant, sauce au gingembre, tobiko

Crispy rice, ginger sauce, tobiko

TARTARE DE THON | TUNA TARTARE 33

Mayo ponzu, radis, yuzu

Ponzu mayo, radish, yuzu

TIRADITO 32

Poisson du jour, chalaquita, aji amarillo, gel au chicha morada

Catch of the day, chalaquita, aji amarillo, chicha morada gel

SALADE DE TOMATES ANCESTRALES ET ANANAS GRILLÉS GRILLED HEIRLOOM TOMATOES & PINEAPPLE SALAD 28

Ananas grillés, salsa de tomatillo, mascarpone

Grilled pineapple, tomatillo salsa, mascarpone

WARM APPETIZERS ENTRÉES CHAUDES

HUÎTRES MISO ROCKEFELLER MISO ROCKEFELLER OYSTERS 18

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



QUESADILLA DE WAGYU WAGYU QUESADILLA 31

Mozzarella, jalapeno, émulsion au gingembre
Mozzarella, jalapeno, ginger emulsion

EDAMAME À LA TRUFFE TRUFFLE EDAMAME 18

Purée de truffe noire, caviar de saumon, togarashi
Black truffle puree, salmon roe, sesame, togarashi



CÔTES LEVÉES AU SÉSAME STICKY SÉSAME RIBS 34

Sésame, sirop de chancaca, chimichurri au basilic Thaïlandais
Sesame, chancaca syrup, Thai basil chimichurri

CHAMPIGNONS SHIITAKES SHIITAKE MUSHROOMS 23

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



YAKITORI

Deux (2) brochettes, chacune glacée au caramel de soja, oignon frit et sésame par commande.

Two (2) skewers, each glazed with soy caramel, fried onion and sesame per order.

HAUT DE CUISSE DE POULET CHICKEN THIGH

24

CONTRE-FILET WAGYU A5 A5 WAGYU RIBEYE

75

CHAMPIGNONS SAUVAGES DU QUÉBEC WILD QUEBEC MUSHROOMS

21

YAKITORI TRILOGY

110

HAUT DE CUISSE DE POULET (2),
CONTRE-FILET WAGYU A5 (2),
CHAMPIGNONS SAUVAGES DU QUÉBEC (2)

CHICKEN THIGH (2)
A5 WAGYU RIBEYE (2)
WILD QUEBEC MUSHROOMS (2)



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

CHAMPIGNONS DU QUÉBEC QUÉBEC MUSHROOMS

19

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

FRITES YUCCA YUCCA FRIES

19

Yucca, aji verde

GAI LAN

16

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

BOK CHOY

14

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

SAUTÉ YOKO

23

Broccoli chinois, bok choy, carottes, sake
Chinese broccoli, bok choy, carrots, sake

TEMPURA

18

Sélection du chef de légumes de saison
Chef's selection of seasonal vegetables

MAKIS SIGNATURES

SIGNATURE MAKIS

THON ÉPICÉ (6) SPICY TUNA 42

Tartare de thon bluefin, zeste de citron, jalapeno mariné, avocado
Bluefin tuna tartare, lemon zest, pickled jalapeno, avocado

TARTARE DE SAUMON ROYAL (6) KING SALMON TARTARE 33

Saumon torché, avocat, tempura, huile de sésame, sauce unagi
Torched salmon, avocado, tempura, sesame oil, unagi sauce

PÉTONCLE MIDORI & CAVIAR (6) MIDORI SCALLOP & CAVIAR 28

Thon, caviar, pétoncles, pâte de truffe salée, oshinko
Tuna, caviar, scallop, salted truffle paste, oshinko

JARDIN DE YOKO (8) GARDEN OF YOKO 32

Tofu Inari, purée d'edamame, papier de riz, avocat, légumes de saison
Inari tofu, edamame puree, rice paper, avocado, seasonal vegetables

SAUMON CUADRADO (4) SALMON CUADRADO 29

Salmon, unagi, shiso, avocado, bonito
Saumon, unagi, avocado, bonito

SHIRO HAMACHI (8) 39

Hamachi, miso sansho, kizame, chili
Hamachi, miso, shansho, kizame, chili

TERRE ET MER (8) EARTH AND SURF 55

Wagyu A5, unagi, concombre, wasabi, juliennes de poireaux
A5 wagyu, unagi, cucumber, wasabi, crispy leeks

CHAMPIGNONS & TRUFFE CROUSTILLANT (6) TRUFFLE MUSHROOM CRISP 29

Champignons du Québec, truffe, nori croustillants, tofu Inari
Quebec mushrooms, truffle, crispy nori, shisho, Inari tofu

LES PLAISIRS DE GEISHA (4) GEISHA'S DELIGHT 44

Maki sans riz au tartare de thon, enveloppé de sashimi de thon, garni
d'un oeuf de caille mariné, caviar et flocons d'or 24K
Riceless maki filled with tuna tartare, wrapped in tuna sashimi,
topped with a pickled quail egg, caviar and 24k gold

SASHIMIS

4 MCX - À LA CARTE- 4 PIÈCES - À LA CARTE

SAUMON ROYAL - KING SALMON	27
PÉTONCLE HOKKAIDO - HOKKAIDO SCALLOP	26
THON AKAMI - AKAMI TUNA	42
HAMACHI - YELLOWTAIL	35
THON OTORO - TUNA OTORO	54
VIVANEAU MADAI - MADAI RED SNAPPER	33
SHIMA AJI - STRIPED JACK	39
THON ALBACORE - ALBACORE TUNA	35
LOUP DE MER - SEA BASS	26

PLATEAUX SASHIMI SASHIMI PLATTERS

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

12 MORCEAUX / 12 PIECES	77
24 MORCEAUX / 24 PIECES	154
48 MORCEAUX / 48 PIECES	299



SUSHI OMAKASE

Notre plus fine sélection de nigiri, maki et sashimi
Our Chef's finest selection of Nigiri, Maki and sashimi

16 MORCEAUX / 16 PIECES	138
28 MORCEAUX / 28 PIECES	248
48 MORCEAUX / 48 PIECES	357

NIGIRI

2 MCX - A LA CARTE - 2 PIECES

THON AKAMI - AKAMI TUNA	23
THON CHU TORO - CHU TORO TUNA	27
THON OTORO - OTORO TUNA	32
THON ALBACORE - ALBACORE TUNA	19
THON 24K KAMA TORO - 24K GOLD KAMA TORO TUNA	35
PÉTONCLE HOKKAIDO - HOKKAIDO SCALLOP	19
HAMACHI - YELLOWTAIL	22
SAUMON ROYAL - KING SALMON	18
VIVANEAU MADAI - MADAI RED SNAPPER	19
SHIMA AJI - STRIPED JACK	26
LOUP DE MER-SEA BASS	16

SIGNATURE NIGIRI

A5 WAGYU (2) WAGYU A5

48

PÉTONCLE HOKKAIDO & FOIE GRAS (2) HOKKAIDO SCALLOP & FOIE GRAS

35

TRILOGIE AU THON (6) TUNA TRIFECTA

72

NIGIRI PLATTER

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

12 MORCEAUX-12 PIECES

79

24 MORCEAUX-24 PIECES

155

48 MORCEAUX-48 PIECES

310

PLATS PRINCIPAUX

MAINS

GYOZA DE WAGYU & FOIE GRAS | WAGYU & FOIE GRAS GYOZA

60

Crème de maïs, asperges
Asparagus, corn crema

BAR DE L'ARGENTINE | ARGENTINIAN SEA BASS

58

Glacé au miso, bok choy, spuma de lime kaffir
Miso glaze, leeks, bok choy, kaffir lime spuma

GYOZA À LA TRUFFE | TRUFFLE GYOZA

41

Truffe noire, gyoza poêlé, purée de courge, champignon grillé
Black truffle, pan seared gyoza, squash purée, grilled mushrooms

PULPO SOFRITO

46

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

BOEUF BRAISÉ AJI AMARILLO | AJI AMARILLO BRAISED BEEF

48

Côte de boeuf braisé 8 heures, champignons du Québec, épices péruviennes, au jus
8 hour braised short rib, Québec mushrooms, peruvian spice blend, au jus

VIANDES • MEATS

Toutes nos coupes de viande viennent avec un choix d'accompagnement
All cuts of meat come with a choice of 1 side

FILET MIGNON - 65

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

RIB STEAK COUPE COWBOY COWBOY CUT RIB STEAK - 125

Entrecôte avec os 25 oz, vieillie à sec 40 jours
25 oz bone-in rib steak, dry aged 40 days

PICANHA - 55

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