

# 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

# 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

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

## PLATEAUX SASHIMI SASHIMI PLATTERS

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

<b>12 MORCEAUX / 12 PIECES</b>	<b>77</b>
<b>24 MORCEAUX / 24 PIECES</b>	<b>154</b>
<b>48 MORCEAUX / 48 PIECES</b>	<b>299</b>



## SUSHI OMAKASE

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

<b>16 MORCEAUX / 16 PIECES</b>	<b>138</b>
<b>28 MORCEAUX / 28 PIECES</b>	<b>248</b>
<b>48 MORCEAUX / 48 PIECES</b>	<b>357</b>

## NIGIRI

2 MCX - A LA CARTE - 2 PIECES

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

## 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

## VIANDES • MEATS

Toutes les coupes de viande viennent avec pommes de terre et légumes de saison  
All cuts of meat come with mashed potatoes and seasonal vegetables

#### BOEUF BRAISÉ AJI AMARILLO AJI AMARILLO BRAISED BEEF - 48

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

#### 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

#### BOUCHERS COUPE DE SOIR BUTCHERS CUT OF THE NIGHT - MP

#### 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