

ENTRÉES FROIDES CHILLED STARTERS

AGUACHILE DE PÉTONCLES | SCALLOP AGUACHILE 35

Pétoncles princesse, fruit de la passion, crema, quinoa soufflé
Princess scallops, Passion fruit, crema, puffed quinoa

CEVICHE DE LUNA | LUNA CEVICHE 36

Poisson du jour, leche de tigre, tomates, pomme de terre douce
Fish of the day, leche de tigre, tomato, sweet potato

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, concombre, réduction de ponzu et d'érable
Ponzu mayo, cucumber, ponzu and maple reduction

SALADE DE TOMATES ANCESTRALES | HEIRLOOM TOMATOES SALAD 28

Aji verde, maïs rôti, fruit de la passion
Aji verde, roasted corn, passionfruit

WARM APPETIZERS ENTRÉES CHAUDES

PULPO SOFRITO 29

Pieuvre croustillante, sauce aji panca et yuzu, ananas, Chalaquita
Crispy octopus, aji panca and yuzu sauce, pineapple, Chalaquita



QUESADILLA DE WAGYU WAGYU QUESADILLA 31

Mozzarella, aji verde, émulsion au gingembre
Mozzarella, Aji verde, ginger emulsion

EDAMAME À LA TRUFFE TRUFFLE EDAMAME 18

Emulsion de truffe et ponzu, sésame, togarashi
Truffle and ponzu emulsion, sesame, togarashi



CÔTES LEVÉES AU SÉSAME STICKY SÉSAME RIBS 34

Sésame, lèque au soya, salsa de tomatillos, maïs rôti
Sesame, soy glaze, tomatillo salsa, roasted corn

CHAMPIGNONS MISO MISO MUSHROOMS 23

Champignons sauvages rôtis, sake, purée de miso et sésame, tomato chalaquita
Roasted wild mushrooms, sake, miso sesame puree, tomato chalaquita

POULET YAKIORTI CHICKEN YAKITORI 26

Poulet grille au feu, lèque au soya, sésame, vinaigrette à la lime
Fire grilled chicken, Soy glaze, sesame, lime vinaigrette



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

Wagyu, chorizo, purée de pommes de terre,
grana padano, ciboulette
Wagyu, chorizo, Yukon gold potato,
grana padano, chives

CHAMPIGNONS DU QUÉBEC QUÉBEC MUSHROOMS 19

Champignons sauvages rôtis, sake,
purée de miso et sésame, tomato chalaquita
Roasted wild mushrooms, sake,
miso sesame puree, tomato chalaquita

SAUTÉ YOKO 23

Légumes de saison, chili croustillant,
sake, sauce hoisin
Seasonal vegetables, chili crisp,
sake, hoisin sauce

FRITES YUCCA YUCCA FRIES 19

Yucca, aji verde

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, poivron rouge, avocat, légumes de saison
Inari tofu, red bell pepper, avocado, seasonal vegetables

SAUMON CUADRADO (4) SALMON CUADRADO 29

Salmon, unagi, shiso, avocado, bonito
Salmon, 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, shiso, Inari tofu

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
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

THON 24K KAMA TORO (2) 24K GOLD KAMA TORO TUNA

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 | WAGYU GYOZA **55**

Crème de maïs, pois mange tout, demi-glace au sake
Corn cream, sugar snap peas, sake demi-glace

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

Glacé au miso, légumes de saison, spuma de lime kaffir
Miso glaze, seasonal vegetables, kaffir lime spuma

PULPO A LA PARRILLA **46**

Pieuvre grillé, sauce aji panca et yuzu, ananas,
chalaquita
Grilled octopus, aji panca and yuzu sauce,
pineapple, chalaquita

GYOZA À LA TRUFFE | **TRUFFLE GYOZA** **41**

Truffe noire, purée de pommes de terre douces,
champignons rôtis
Black truffle, sweet potato puree, roasted
mushrooms

BŒUF BRAISÉ | BRAISED BEEF **48**

Lâque au soya, purée de pommes de terre,
légumes de saison , champignons rôtis
Soy glaze, mashed potatoes, seasonal
vegetables , roasted mushrooms

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

BLACK ANGUS RIBEYE - 95

Entrecôte 16 oz, vieillie à sec 40 jours
16 oz black angus ribeye, dry aged 40 days

FILET MIGNON - 65

Filet mignon Black Angus 6 oz
6 oz Black Angus filet mignon

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

PICANHA - 55

Haut de surlonge 10 oz, vieilli à sec 21 jours
10 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

2 OZ	60
4 OZ	120
6 OZ	180
8 OZ	240