

# ENTRÉES FROIDES CHILLED STARTERS

## AGUACHILE DE PÉTONCLES GRILLÉ | GRILLED SCALLOP AGUACHILE 35

Pétoncles princesse, sauce Guanabana, pommes croquantes au miel  
Princess scallops, Guanabana sauce, honey crisp apples

## CEVICHE DE LUNA | LUNA CEVICHE 36

Poisson du jour, leche de tigre au piments recoto, pomme de terre douce, maïs cancha  
Fish of the day, rocoto pepper leche de tigre, sweet potato, cancha corn

## CRUJIDO (2) 32

Tartare de saumon, riz croustillant, sauce au gingembre, tobiko  
Salmon tartare, crispy rice, ginger sauce, tobiko  
ou - or

Tartare de thon rouge, aji panca, oignons verts  
Tuna tartare, aji panca, green onion

## TARTARE DE THON | TUNA TARTARE 33

Thon rouge, huile de piment, concombre, chips de yucca  
Bluefin tuna, chili oil, cucumber, yucca chip

## 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, Chalaquita  
Crispy octopus, 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**

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

### **CÔTES LEVÉES AU SÉSAME STICKY SÉSAME RIBS**

**34**

Sésame, lâque 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  
Roasted wild mushrooms, sake, miso sesame puree



## YAKITORI

### HAUT DE CUISSE DE POULET (2) CHICKEN THIGH (2)

24

Marinade anticucho, Sauce aji verde, salade marinée, sésame  
Anticucho marinade, aji verde sauce, pickled salad, sesame

### CONTRE-FILET WAGYU A5 (2) A5 WAGYU RIBEYE (2)

75

### CHAMPIGNONS PLEUROTÉS ROYALES SAUVAGES DU QUÉBEC (2) WILD QUEBEC KING OYSTER MUSHROOMS (2)

21

ponzu à l'érable, légumes verts frais, purée de miso et sésame  
maple ponzu, fresh greens, miso and sesame puree

## 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  
Roasted wild mushrooms, sake, miso sesame puree

### SAUTÉ YOKO

23

Légumes de saison, chili croustillant, sake, sesame  
Seasonal vegetables, chili crisp, sake, sesame

### 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  
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

## 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>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**

**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

Patate douce, légumes de saison, sauce lomo  
Sweet potato, seasonal vegetables, lomo sauce

## BAR DE L'ARGENTINE | ARGENTINIAN SEA BASS

58

Glaçage au miso, légumes de saison, spuma de sake et combava  
Miso glaze, seasonal vegetables, sake and kaffir lime spuma

## GYOZA AUX CHAMPIGNONS | MUSHROOM GYOZA

41

Champignons du Québec 3 façons  
Quebec mushrooms 3 ways

## PULPO SOFRITO

46

Poulpe frit, patate douce, marinade aji panca, chalaquita  
Deep fried octopus, sweet potato, aji panca marinade, chalaquita

## 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

### FILET MIGNON - 65

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

### BLACK ANGUS RIBEYE - 95

Entrecôte 16 oz, vieillie à sec 40 jours, servi avec beurre composé  
16 oz black angus ribeye, dry aged 40 days, served with compound butter

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

### PICANHA - 55

Haut de surlonge 10 oz, vieilli à sec 21 jours, servi avec du chimichurri  
10 oz top sirloin cap, dry aged 21 days, served with chimichurri

### 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