

# SUPER BOWL

## APPETIZERS • ENTRÉES

**WAGYU SMASH BURGER**  
**BURGER AU WAGYU SMASH** 36

Wagyu, Filet Mignon, jalapeno, salsa verde

**NACHOS AU PULPO**  
**PULPO NACHOS** 29

Taro, pieuvre croustillante, salsa verde, salsa de tomate, mozzarella  
Taro, crispy octopus, salsa verde, tomato salsa, mozzarella

**GYOZA DE WAGYU**  
**WAGYU GYOZA (4)** 34

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

**SESAME TERIYAKI WINGS**

Teriyaki glaze, chicken wings, sesame, fried garlic, green onions  
Glaçage au teriyaki, ailes de poulet, sesame, ail frit, oignons verts

24 12 PCS  
45 24 PCS  
90 48 PCS

**QUESADILLA DE WAGYU**  
**WAGYU QUESADILLA** 29

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

**PULPO AL OLIVO** 46

Pieuvre marocaine, salade de fenouil, yucca, olive  
Moroccan octopus, fennel salad, yucca, olive

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

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

**SALADE SUNOMONO**  
**SUNOMONO SALAD** 27

Concombre, shoyu, onions frits  
Cucumber, shoyu, fried onions

**CÔTES LEVÉES AU SÉSAME**  
**STICKY SÉSAME RIBS** 29

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

**KING SALMON CRISPY RICE (3)**  
**SAUMON ROYALE AU RIZ**  
**CROUSTILLANT** 25

Tartare saumon, riz croustillant, sauce au gingembre, tobiko  
Salmon tartare, crispy rice, ginger sauce, tobiko

## SIDES

**PURÉE YUCCA GRATINÉE**  
**YUCCA MASH GRATINÉE** 17

Yucca, fromage à la crème, parmesan  
Yucca, cream cheese, parmesan

**FRITES YUCCAS CROUSTILLANTES**  
**CRISPY YUCCA FRIES** 19

Yucca, togarashi, aji verde  
Yucca, togarashi, aji verde

**SAUTÉ YOKO**  
**YOKO SAUTÉ** 23

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

## PLATEAUX SASHIMI SASHIMI PLATTERS

---

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

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

## PLATEAUX NIGIRI NIGIRI PLATTER

---

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

79	12 MORCEAUX - 12 PIECES
160	24 MORCEAUX - 24 PIECES
310	48 MORCEAUX - 48 PIECES

## MAKIS SIGNATURES SIGNATURE MAKIS

### THON ÉPICÉ SPICY TUNA 35

---

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

### SHIRO HAMACHI 32

---

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

### TERRE ET MER EARTH AND SURF 55

---

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

### CHAMPIGNONS & TRUFFE CROUSTILLANT TRUFFLE MUSHROOM CRISP 29

---

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

## STEAKS

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, servi avec du sauce Lomo  
6 oz Black Angus filet mignon, served with Lomo sauce

### 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

### BŒUF BRAISÉ | BRAISED BEEF 48

---

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

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