

ENTRÉES FROIDES • CHILLED STARTERS

AGUACHILE DE PÉTONCLES 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 aux piments rocoto, pomme de terre douce, maïs cancha Fish of the day, rocoto pepper leche de tigre, sweet potato, cancha corn	
TARTARE DE THON TUNA TARTARE	33
Thon rouge, huile de chili, concombre, chips de yucca Bluefin tuna, chili oil, cucumber, yucca chips	
SALADE SUNOMONO 🌿 SUNOMONO SALAD	27
Cucumber, shoyu, fried onions Concombre, shoyu, onions frits	
TOMATES ANCESTRALES HEIRLOOM TOMATOES	28
Maïs rôti, quinoa, fruit de la passion Roasted corn, quinoa, passionfruit	

YOKO LUNA *Crujido*

Galette de riz péruvienne croustillante du Yoko Luna
Yoko Luna's homemade Peruvian rice cakes

SAUMON ROYALE 🌿 KING SALMON	29
--------------------------------	----

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

THON AU BLUEFIN BLUEFIN TUNA	34
---------------------------------	----

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

A5 WAGYU & TRUFFE 🌿 A5 WAGYU & TRUFFLE	48
---	----

Tartare au wagyu A5, truffe noire, galette de riz, sauce ponzu à l'érable
A5 wagyu tartare, black truffle, rice cake, maple ponzu



ENTRÉES CHAUDES • WARM APPETIZERS

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, glaçage 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) 🍷 24
CHICKEN THIGH (2)

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

CONTRE-FILET WAGYU A5 (2) 75
A5 WAGYU RIBEYE (2)

Glaçage au soya, oignons frits
Soy glaze, crispy onions

CHAMPIGNONS PLEUROTÉS 🍄 🍷
ROYALES SAUVAGES DU QUÉBEC (2) 21
WILD QUEBEC KING OYSTER MUSHROOMS (2)

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

YAKITORI *Crilogy*

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

PURÉE YUCCA GRATINÉE 🍷 17
YUCCA MASH GRATINÉE

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

CHAMPIGNONS DU QUÉBEC 🍄 19
QUÉBEC MUSHROOMS

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

FRITES YUCCAS CROUSTILLANTES 🍷 19
CRISPY YUCCA FRIES

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

SAUTÉ YOKO 23
YOKO SAUTÉ

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



MAKIS SIGNATURES • SIGNATURE MAKIS

THON ÉPICÉ 42
SPICY TUNA 🌿

Tartare de thon bluefin, zeste de citron, jalapeño mariné, avocat, sauce unagi
Bluefin tuna tartare, lemon zest, pickled jalapeño, avocado, unagi sauce

TARTARE DE SAUMON ROYAL 33
KING SALMON TARTARE 🌿

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

SHIRO 39
HAMACHI 🌿

Tartare de poisson blanc, sauce soya blanche, wasabi, oignon vert, sésame, mayo wasabi, avocat. Garni d'hamachi flambé, sauce unagi, caviar d'esturgeon, kizami
White fish tartare, white soy sauce, wasabi, sesame, green onion, wasabi mayo, avocado. Topped with torched hamachi, unagi sauce, sturgeon caviar, kizami

TERRE ET MER 55
EARTH AND SURF 🌿

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

CHAMPIGNONS & TRUFFE CROUSTILLANT 29
TRUFFLE MUSHROOM CRISP 🌿

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

PÉTONCLE MIDORI & CAVIAR 28
MIDORI SCALLOP & CAVIAR

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

JARDIN DE YOKO 32
GARDEN OF YOKO

Betteraves, avocat, gingembre japonais, shiso, concombre, sauce aux prunes
Beets, avocado, Japanese ginger, shiso, cucumber, plum sauce

SASHIMI

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

SAUMON ROYAL 27
KING SALMON

PÉTONCLE HOKKAIDO 26
HOKKAIDO SCALLOP

THON AKAMI 42
AKAMI TUNA

HAMACHI 35
YELLOWTAIL

THON OTORO 54
OTORO TUNA

VIVANEAU MADAI 33
MADAI RED SNAPPER

SHIMA AJI 39
STRIPED JACK

THON ALBACORE 35
ALBACORE TUNA

LOUP DE MER 26
SEA BASS

Plateaux SASHIMI *Platters*

12 MORCEAUX 77
12 PIECES

24 MORCEAUX 154
24 PIECES

48 MORCEAUX 299
48 PIECES



NIGIRI

2 MCX - À LA CARTE 2 PIÈCES - À LA CARTE

THON AKAMI 23
AKAMI TUNA

THON CHU TORO 27
CHU TORO TUNA

THON OTORO 32
OTORO TUNA

THON ALBACORE 19
ALBACORE TUNA

PÉTONCLE HOKKAIDO 19
HOKKAIDO SCALLOP

HAMACHI 22
YELLOWTAIL

SAUMON ROYAL 18
KING SALMON

VIVANEAU MADAI 19
MADAI RED SNAPPER

SHIMA AJI 26
STRIPED JACK

LOUP DE MER 16
SEA BASS

Signature NIGIRI

2 MCX - À LA CARTE 2 PIÈCES - À LA CARTE

WAGYU A5 48
A5 WAGYU

THON 24K KAMA TORO 35
24K GOLD KAMA
TORO TUNA

TRILOGIE AU THON 72
TUNA TRIFECTA



Plateaux NIGIRI *Platters*

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

12 MORCEAUX 79
12 PIECES

24 MORCEAUX 160
24 PIECES

48 MORCEAUX 310
48 PIECES

PLATS PRINCIPAUX • MAINS

GYOZA DE WAGYU  55
WAGYU GYOZA

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

BAR DE L'ARGENTINE  58
ARGENTINIAN SEA BASS

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

GYOAZA AUX CHAMPIGNONS  41
MUSHROOM GYOZA

Champignons du Québec 3 façons
Quebec mushrooms 3 ways

PULPO AL OLIVO 46

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

BŒUF BRAISÉ  48
BRAISED BEEF

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

BLACK ANGUS  95
RIBEYE

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

BUTCHERS CUT OF THE NIGHT  MP
BOUCHERS COUPE DE SOIR

PICANHA  55

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

RIBEYE WAGYU A5

Faux-filet de wagyu japonais A5 certifié
Certified Japanese A5 wagyu ribeye

2 OZ 60

4 OZ 120

6 OZ 180

8 OZ 240