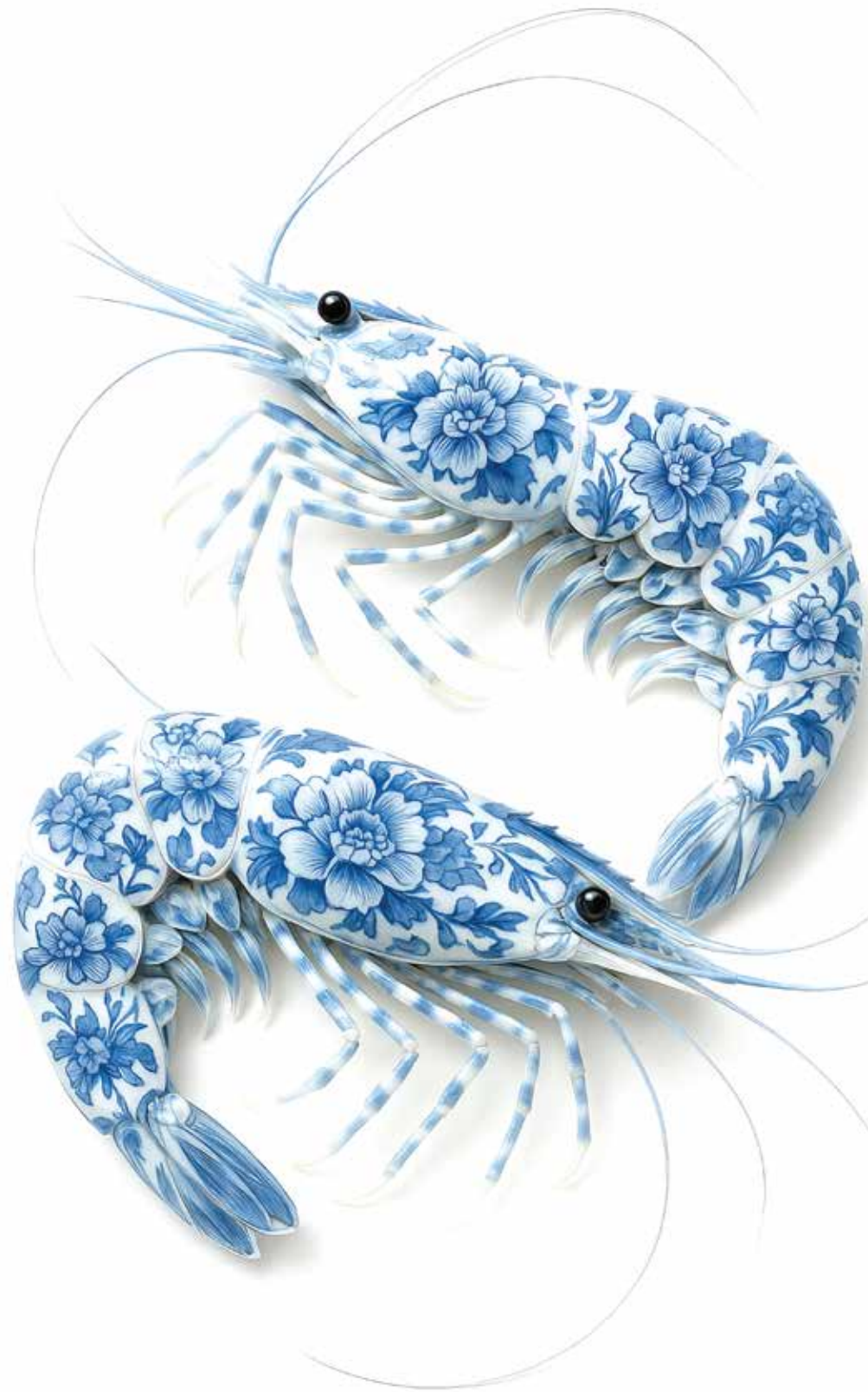


ENTRÉES FROIDES • CHILLED STARTERS

| | |
|--|----|
| AGUACHILE DE CREVETTES SHRIMP AGUACHILE | 32 |
| Crevettes tigrées noires, edamame, ponzu a la mangue, chili Black tiger shrimp, edamame, mango ponzu, chili | |
| CEVICHE DE LUNA LUNA CEVICHE | 31 |
| Poisson du jour, leche de tigre au 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 piment, concombre, chips de yucca Bluefin tuna, chili oil, cucumber, yucca chip | |
| SALADE SUNOMONO 🌿 SUNOMONO SALAD | 24 |
| Concombre écrasé, shoyu, oignons frits Smashed cucumber, shoyu, fried onions | |
| SALADE MIZUNA MISO 🌿 MISO MIZUNA SALAD | 23 |
| Vinagrette au miso et abricot, mizuna, sésame, gingembre, carotte Miso apricot vinagrette, mizuna, sesame, ginger, carrot | |
| TOMATES ANCESTRALES HEIRLOOM TOMATOES | 25 |
| Aji verde, maïs rôti, fruit de la passion Aji verde, roasted corn, passionfruit | |
| SAUMON ROYALE RIZ CROUSTILLANT 🌿 KING SALMON CRISPY RICE | 29 |
| Tartare de saumon, riz croustillant, sauce au gingembre, tobiko Salmon tartare, crispy rice, ginger sauce, tobiko | |
| TARTARE DE WAGYU & TRUFFE 🌿 WAGYU & TRUFFLE TARTARE | 42 |
| Tartare au wagyu A5 et filet mignon, truffe noire, ponzu, chip de patate douces A5 wagyu & filet mignon tartare, ponzu, black truffle, sweet potato chip | |



ENTRÉES CHAUDES • WARM APPETIZERS

| | |
|---|----|
| PULPO SOFRITO 🌿 | 29 |
| Pieuvre croustillante, chalaquita, ponzu mayo Crispy octopus, chalaquita, ponzu mayo | |
| QUESADILLA DE WAGYU 🌿 📦 WAGYU QUESADILLA | 31 |
| Mozzarella, aji verde Mozzarella, aji verde | |
| 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, glaçage au soya, salsa de tomatillos, maïs rôti Sesame, soy glaze, tomatillo salsa, roasted corn | |
| TATAKI AU WAGYU A5 A5 WAGYU TATAKI | 49 |
| Sésame, poireaux frit, togarashi, ponzu unagi Sesame, fried leek, togarashi, ponzu unagi | |


GYOZA

Tous nos gyozas sont fabriqués à la main avec
des ingrédients frais et de première qualité
All our gyozas are hand made using fresh premium ingredients

| | |
|---|----|
| WAGYU & FILET MIGNON 🌿 📦 | 55 |
| Patate douce, légumes de saison, sauce lomo Sweet potato, seasonal vegetables, lomo sauce | |
| CHAMPIGNONS SAUVAGES 🌿 📦 WILD MUSHROOMS | 37 |
| Champignons du Québec 3 façons Quebec mushrooms 3 ways | |
| CREVETTES TIGRÉES NOIRES 🌿 BLACK TIGER SHRIMP | 41 |
| Bisque au lait de coco et crevettes, aji rocoto, miso à l'échalottes, oignon croustillant Coconut shrimp bisque, aji rocoto, miso jam, crispy onion | |

DE LA TERRE FROM THE LAND

Toutes nos coupes de bœuf sont fièrement 100 % Canadiennes
All our cuts of beef are proudly 100% Canadian

FILET MIGNON   65

Filet mignon Black Angus 6 oz, servi avec une sauce Lomo
6 oz Black Angus filet mignon, served with Lomo sauce, seasonal vegetables

ENTRECÔTE BLACK ANGUS  95
BLACK ANGUS RIBEYE

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, seasonal vegetables

AJI AMARILLO POLLO 39

Poulet rôti au bière, aji amarillo, pleurotes, oignons grelots
Beer roasted chicken, aji amarillo, oyster mushrooms, pearl onions

COUPE "COWBOY" CÔTE DE BOEUF  135
COWBOY CUT RIBSTEAK

Côte de boeuf 25 oz, vieillie à sec 55 jours
25 oz ribsteak, dry aged 55 days, seasonal vegetables

BŒUF BRAISÉ   48
BRAISED BEEF

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

PICANHA  55

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

RIBEYE WAGYU A5
A5 WAGYU RIBEYE

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

4 OZ 120

6 OZ 180

8 OZ 240

FROM THE SEA DE LA MER

BAR DE L'ARGENTINE  58
ARGENTINIAN SEA BASS

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

PULPO AL OLIVO 46

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


KING SALMON MANTECA  39
SAUMON ROYALE MANTECA

Saumon royale poêlé, aji beurre blanc
Pan seared king salmon, aji beurre blanc

LÉGUMES VEGETABLES

PURÉE DE POMME DE TERRE GRATINÉE  17
YOKO MASH GRATINÉE

Purée de pommes de terre, parmesan, ciboulette
Yukon gold potato, parmegianno, chive

CHAMPIGNONS DU QUÉBEC  17
QUÉBEC MUSHROOMS

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

YUCCAS CROUSTILLANTS  16
CRISPY YUCCA

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

SAUTÉ YOKO 19
YOKO SAUTÉ

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

MAKIS SIGNATURES • SIGNATURE MAKIS

FUTOMAKI THON ÉPICÉ 34
 SPICY TUNA FUTOMAKI (5) 🌿

Tartare de thon bluefin, caviar, zeste de citron, jalapeno mariné, oshinko, tempura
 Bluefin tuna tartare, caviar, lemon zest, pickled jalapeno, oshinko, tempura

SAUMON KARAI 29
 KARAI SALMON (6) 🌿

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

SHIRO MAGURO (8) 🌿 39

Thon albacore, épices à steak de Montréal, pétoncles torché, shiso, avocat, poivron rouge, nanami
 Albacore tuna, Montreal steak spice, torched scallop, shiso, avocado, red pepper, nanami

WAGYU GOMA (8) 🌿 48

A5 wagyu, sauce sésame, champignons, ail noir, chili croustillant, nori
 A5 wagyu, sesame sauce, mushroom, black garlic, chilli crisp, nori

PINK BLOSSOM CRAB 29
 CRAB FLEUR ROSE (6) 🌿

Crabe Canadien, mayonnaise épicée, caviar noir, mangue, avocat
 Canadian crab meat, spicy mayo, black caviar, mango, avocado

YOKO TUNA (8) 🌿 38

Tartare de thon rouge garni de thon albacore, pomme croustillante, caviar
 Bluefin tuna tartare topped with yellowfin tuna, crispy apple, caviar

SANSHO SAUMON 31
 SALMON SANSHO (8) 🌿

Saumon, avocat, kizami wasabi, shitake, huile de truffe
 Salmon, avocado, kizami wasabi, shitake, truffle oil

MISO MANGO 27
 MANGUE MISO (8)

Mangue, guacamole, pêche à la truffe, concombre mariné, arare, miso
 Mango, guacamole, truffle peach, pickled cucumber, arare, miso

JARDIN DE YOKO 28
 GARDEN OF YOKO (6)

Perles d'avocat, fromage à la crème végétalien, purée de betterave, canneberges, concombre, poivron rouge, feuille de soja
 Avocado pearls, vegan creme cheese, beet puree, cranberries, cucumber, red pepper, soy sheet



Signature NIGIRI

WAGYU A5 - A5 WAGYU (2) 48

THON 24K KAMA TORO 35
 24K GOLD KAMA TORO TUNA (2)

TRILOGIE AU THON 72
 TUNA TRIFECTA (6)

Plateaux PREMIUMS CHEF'S *Platters*

Sélection du chef de nigiri, sashimi, et maki fait à la main
 Chef's selection of hand crafted japanese nigiri, sashimi or maki

SASHIMI

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

NIGIRI

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

OMAKASE

| | | | | | |
|-------------|-----|-------------|-----|-------------|-----|
| 16 MORCEAUX | 138 | 28 MORCEAUX | 248 | 48 MORCEAUX | 357 |
| 16 PIECES | | 28 PIECES | | 48 PIECES | |