

POISSON	SUSHI (2)	SASHIMI (3)	FRUIT DE MER	SUSHI (2)	SASHIMI (3)	AUTRES	SUSHI (2)	SASHIMI (1-3)
Maguro > 10,00 Thon Rouge			Ebi > 8,50 Crevette			Tamago > 8,00 Omelette		
Hamachi > 10,00 Sérieole (yellowtail)			Hotategai > 11,00 Pétoncle du Japon			Ikura > 12,00 Caviar de saumon		
Syake > 10,00 Saumon			Uni > P.M Oursin			Tobiko > 10,00 Caviar de poisson volant		
Suzuki > 10,00 Loup de mer			Ika > 9,50 Calmar					
Unagi > 11,00 Anguille Fumée			Tako > 10,50 Pieuvre			Soleil d'orient > 14,50 Oeuf de caille, tobiko		
			Botan ebi > 14,00 Crevette Sucrée					

LES ÉPICÉS	SUSHI (2)	SASHIMI (1)	LES ÉPICÉS	SUSHI (2)	SASHIMI (1)
Maguro Épicé > 11,50 Thon, tobiko, mayo épicée			Hotategai Épicé > 11,50 Pétoncle du Japon, tobiko, mayo épicée		
Hamachi Épicé > 11,00 Sérieole, tobiko, mayo épicée			Kani Épicé > 12,00 Chair de crabe, tobiko, mayo épicée		
Syake Épicé > 10,00 Saumon, tobiko, mayo épicée			Homard Épicé > 16,50 Chair de homard, tobiko, mayo épicée		

MAKI CLASSIQUE	ROLL (5)	CORNET (1)	MAKI CLASSIQUE	ROLL (5)	CORNET (1)
California > 10,00 Goberge, omelette, massago, avocats, concombres, mayonnaise			Kamikaze saumon > 12,00 Saumon, avocats, concombres, tempura, mayo épicée		
Katsu > 11,00 Poulet katsu, concombres, sauce teriyaki			Kamikaze Thon > 12,50 Thon, avocats, concombres, tempura, mayo épicée		
Tempura > 12,00 Crevette tempura, avocat, concombres, tempura, sauce teriyaki			Hotategai épicé > 12,50 Pétoncle, tempura, mayo épicée		
Océan > 13,50 Crabe, avocat, concombres, tempura, mayo épicée			Torii > 10,00 Anguille grillée, goberge, avocats, concombres, sauce teriyaki		
Spider > 17,50 Crabe à carapace molle, tobiko, avocats, concombres, mayo épicée			Végé Monzen > 10,50 Légumes Frais & Marinés du Chef		
Passion d'orient > 17,00 Maki feuille de soya, crevettes tempura, saumon fumé, avocats et fromage à la crème			Végétale > 15,00 Maki feuille de soya, mangues, patate sucrées et asperges tempura. Garni d'avocats et fraises		

MINI MAKI (6) > 7,00	<input type="checkbox"/> Avocat <input type="checkbox"/> Concombre <input type="checkbox"/> Goberge <input type="checkbox"/> Radis mariné
--------------------------------	---

COMBINAISON (Choix du Chef)		
Assortis MAKI & SUSHI (15 mrx) > 10 gros makis & 5 sushis	38	
Assortis SASHIMI (20 mrx) > 20 morceaux de poisson & fruit de mer	52	
Assortis MAKI, SUSHI & SASHIMI (20 mrx) > 10 gros makis, 5 sushis & 5 sashimis	55	

--	--	--

PIZZA	MAKI FRIT
Pizza Maison (6) > 24,00 Galette de riz tempura, pétoncle grillé, goberge, crabe, avocats, oshinko, tempura d'oignon et tobiko	Dragon Ball (6) > 17,00 Maki feuille d'algue, saumon, crevettes, pétoncles. Sauce teriyaki et mayonnaise au sésame
Pizza Sushi (6) > 18,00 Galette de riz tempura, saumon fumé, thon, tobiko. Mayo épicée Torii	Dragon Eye (8) > 22,00 Maki feuille d'algue, saumon, tilapia, carottes, échalotes, tobiko, riz et mayonnaise au sésame

* Graines de sésame dans tous les makis	<input type="checkbox"/> Mayo Épicée > 3,00 <input type="checkbox"/> Mayo au Sésame > 3,00
--	--

Plaisir à partager...

- 21\$ | **Tofu Thon (2)** | Tartare de thon, avocat, algue et tobiko, déposé sur une galette de tofu mariné frit.
- 40\$ | **Ceviche** | Mélange de homard, pétoncles de Hokaido, crevettes, concombres, radis marinés et tomates cerises. Vinaigrette à la lime et tobiko.
- 40\$ | **Thon Guacamole** | Cube de thon rouge dans une sauce soya au kimchi, guacamole du chef et croustilles.
- 40\$ | **Saumon Cajun (~12)** | Fines tranches de saumon grillé avec épices cajuns maison, tempura de poireaux, concombres, et tobiko. Sauce mayonnaise japonaise
- 42\$ | **Tataki Hamachi (~12)** | Fines tranches de sériole grillée, mélangées dans une salsa aux tomates, concombres et poivrons et garni de croustilles de prosciutto et caviar. Chimichurri à la coriandre.
- 42\$ | **Duo Tataki (~12)** | Fines tranches de saumon et thon, grillés avec épices maison, asperges sautées et caviar. Sauce teriyaki à la pomme verte et huile de sésame.
- 42\$ | **Salade de homard** | Mélange de mesclun, concombres, mangues, carottes, algues, fraises, chair de homard et mayonnaise au kimchi agrémenté de patates douces croustillantes et tobiko,
- 26\$ | **Tartare (~8)** | Mélange de thon, saumon, tempura, tobiko, tomates, échalotes et mayonnaise. Sauce teriyaki au citron légèrement épicée et croustilles de riz.
- 40\$ | **Tartare de homard (~8)** | Chair de homard, tempura, tobiko, tomates, échalotes, avocats et mayonnaise épicée. Sauce teriyaki au citron légèrement épicée et croustilles de riz
- 40\$ | **Tulipe (6)** | Nigiris de saumon flambé avec aïoli à l'ail noir, rehaussés d'un morceau de foie gras poêlé, ikura au yuzu, tobiko noir et mayonnaise à la truffe..
- 42\$ | **Trio de Tartares** | Tartare de thon, saumon et bar rayé, shiso et échalotes. Ponzu à l'huile de sésame, agrumes et gingembre. Servi avec de croustilles de taro
- 18\$ | **Pizza Sushi** | Galette de riz tempura, saumon fumé, thon, tobiko et mayonnaise épicée.
- 24\$ | **Pizza Maison** | Galette de riz tempura, pétoncles grillé, goberge, crabe, avocat, tempura d'oignon et tobiko.

Création en MAKI

- 31\$ | **Corail (10)** | Maki à la feuille de soya, crevettes tempura, feuilles de shiso, pommes vertes et riz. Garni d'un tartare de saumon et croustilles de patates douces. Sauce teriyaki et mayonnaise épicée Torii.
- 31\$ | **Rainbow (10)** | Maki à la feuille de soya, tartare de thon et saumon, tomates, tempuras et concombres. Enrobé de fines tranches de thon, saumon, et loup de mer. Vinaigrette au Kimchi.
- 31\$ | **Tibet (10)** | Maki à la feuille de soya, crevettes et oignons tempuras. Enrobé de sashimis de thon, saumon et loup de mer. Sauce teriyaki au citron.
- 32\$ | **Maguro Tango (10)** | Maki à la feuille de soya, tartare de thon, mangues et salade mixte. Sauce soya au gingembre légèrement sucrée.
- 32\$ | **Volcano (10)** | Maki en feuille de soya enrobé dans des perles de riz, crevettes croustillantes et concombres. Surmonté d'un tartare de saumon, chips de prosciutto et d'une mayonnaise yuzu coriandre.
- 37\$ | **Sakura (10)** | Maki à la feuille de soya, tartare de chair de homard et avocats garni d'un tartare de thon rouge et croustilles de patates douces. Mayonnaise au kimchi oignon et réduction de soya.
- 29\$ | **Paradis (10)** | Maki à la feuille de soya, crevettes grillées, pétoncle grillés, tempura d'asperge, et mangue garni de fraises et avocats. Mayonnaise au sésame et fruits.
- 42\$ | **Terre&Mer (8)** | Maki à la feuille de soya, queue de homard tempura, concombres garni d'un carpaccio de filet mignon légèrement flambé et d'une sauce teriyaki au sésame et gingembre
- 26\$ | **Fuego (6)** | Maki à la feuille de soya, avocats, concombres et tempura surmonté d'un tartare de saumon flambé à l'huile de truffes et sauce soya sucrée.
- 31\$ | **Sekoya (8)** | Maki à la feuille de soya, concombres et radis marinés rehaussé d'un morceau de thon huile de sésames. Garni d'un morceau de jalapeños marinés au soya blanc et yuzu. Sauce soya sucrée.
- 22\$ | **Dragon Eye (8)** | Maki feuille d'algue, saumon, tilapia, carotte, échalote, tobiko et riz. Mayonnaise au sésame.
- 17\$ | **Dragon Ball (6)** | Maki feuille d'algue, saumon, crevettes, pétoncle. Sauce teriyaki et mayonnaise au sésame.