



NOM : _____

TÉLÉ : _____ # PERSONNE : _____

RESTAURANT TORII SUSHI
2131, Boulevard le Carrefour, Laval, QC. H7S 2J7
450-978-8848. www.toriiisushi.com

TOGO
-10%

POISSON	SUSHI (2)	SASHIMI (3)	FRUIT DE MER	SUSHI (2)	SASHIMI (3)
Maguro > 10,00 Thon Rouge			Ebi > 8,50 Crevette		
Hamachi > 10,00 Sériole (yellowtail)			Hotategai > 11,00 Pétoncle du Japon		
Syake > 10,00 Saumon			Uni > P.M. Oursin		
Suzuki > 10,00 Loup de mer			Ika > 9,50 Calmar		
Unagi > 11,00 Anguille Fumée			Tako > 10,50 Pieuvre		

AUTRES	SUSHI (2)	SASHIMI (1-3)	LES ÉPICÉS	SUSHI (2)	SASHIMI (1)
Botan Ebi > 14,00 Crevette Sucrée			Maguro Épicé > 11,50 Thon, tobiko		
Ikura > 12,00 Caviar de saumon			Hamachi Épicé > 11,00 Sériole, tobiko		
Tobiko > 10,00 Caviar de poisson volant			Syake Épicé > 10,00 Saumon, tobiko		
Soleil d'orient > 14,50 Oeuf de caille, tobiko			Hotategai Épicé > 11,50 Pétoncle, tobiko		
Tamago > 8,00 Omelette			Kani Épicé > 12,00 Chair de crabe, tobiko		
			Homard Épicé > 16,50 Chair de homard, tobiko		

MAKI (5)	R	C	MAKI (5)	R	C
California > 10,00 Goberge, omelette, massago, avocats, concombres, mayo			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, concombre, tempura, sc teriyaki			Hotategai épicé > 12,50 Pétoncle, tempura, mayo épicée		
Océan > 13,50 Crabe, avocats, concombres, tempura, mayo épicée			Torii > 11,00 Anguille grillée, goberge, avocats, concombres, sauce teriyaki		
Spider > 17,50 Crabe à carapace molle, tobiko, avocats, concombres, mayo épicée			Végé-Monzen > 10,50 Légume frais & légume 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, patates sucrée et asperge 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 > 38,00	
Assortis SASHIMI (20 mrx) 20 morceaux de poisson & fruit de mer > 52,00	
Assortis MAKI, SUSHI & SASHIMI (20 mrx) > 55,00 10 gros makis, 5 sushis & 5 sashimis	

CRÉATIONS

- Tofu thon
- Ceviche
- Thon Guac
- Saumon Cajun
- Tataki Hamachi
- Duo Tataki
- Salade Homard
- Tartare
- Tartare Homard
- Tulipe
- Trio Tartares
- Pizza Sushi
- Pizza Maison
- Corail
- Rainbow
- Tibet
- Maguro Tango
- Volcano
- Sakura
- Paradis
- Terre&Mer
- Fuego
- Sekoya
- Dragon Eye
- Dragon Ball

EXTRAS

- MAYO ÉPICÉE 3\$
- SOYA
- WASABI
- MAYO SÉSAME 3\$
- GINGEMBRE

Plaisir à partager...

- 21\$ | **Tofu Thon (2)** | Tartare de thon, avocat, algue et tobiko, déposé sur une galette de tofu mariné frit.
- 21\$ | **Ebi Shibo (2)** | Crevettes géantes marinées au kimchi guacamole et vinaigrette à la coriandre
Déposé sur une galette de tofu mariné frite.
- 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 de riz.
- 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 aioli à l'ail noir, rehaussés d'un morceau de foie gras poêlé, ikura au yuzu, tobiko noir et mayonnaise à la truffe.
- 40\$ | **Huître Torii (6)** | Huîtres fraîches, rehaussés d'un morceau foie gras poêlé, ikura au yuzu, tobiko, et Vinaigrette au kimchi.
- 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.
- 42\$ | **Gindara** | Morue noire d'alaska marinée dans du saké et de la pâte de miso. Grillée et servis avec notre sauce téryaki.

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.