



NOM : \_\_\_\_\_

TÉLÉ : \_\_\_\_\_ # PERSONNE : \_\_\_\_\_

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

**TOGO**  
**-10%**

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

AUTRES	SUSHI (2)	SASHIMI (1-3)	LES ÉPICÉS	SUSHI (2)	SASHIMI (1)
<b>Tamago</b> > 7,25 Omelette			<b>Maguro Épicé</b> > 10,50 Thon, tobiko		
<b>Ikura</b> > 11,00 Cavir de saumon			<b>Hamachi Épicé</b> > 10,00 Sérieole, tobiko		
<b>Tobiko</b> > 9,00 Caviar de poisson volant			<b>Syake Épicé</b> > 9,50 Saumon, tobiko		
<b>Soleil d'orient</b> > 13,50 Oeuf de caille, tobiko			<b>Hotategai Épicé</b> > 10,50 Pétoncle, tobiko		
<b>Botan Ebi</b> > 13,00 Crevette sucrée			<b>Kani Épicé</b> > 11,00 Chair de crabe, tobiko		
			<b>Homard Épicé</b> > 15,50 Chair de homard, tobiko		

MAKI (5)	R	C	MAKI (5)	R	C
<b>California</b> > 10,00 Goberge, omelette, massago, avocat, concombre, mayo			<b>Maguro épicé</b> > 10,00 Thon, tempura, mayo épicée		
<b>Katsu</b> > 10,00 Poulet katsu, concombre, sauce teriyaki			<b>Syake épicé</b> > 10,00 Saumon, tempura, mayo épicée		
<b>Tempura</b> > 11,00 Crevette tempura, avocat, concombre, tempura, sc teriyaki			<b>Hotategai épicé</b> > 11,50 Pétoncle, tempura, mayo épicée		
<b>Torii</b> > 11,00 Anguille fumée, goberge, avocat, concombre, sauce teriyaki			<b>Kamikaze saumon</b> > 11,00 Saumon, avocat, concombre, tempura, mayo épicée		
<b>Akari</b> > 8,50 Peau de saumon grillé, avocat, concombre, sauce teriyaki			<b>Kamikaze Thon</b> > 11,00 Thon, avocat, concombre, tempura, mayo épicée		
<b>Océan</b> > 12,50 Crabe, avocat, laitue, tempura, mayo épicée			<b>Végé-Monzen</b> > 9,00 Légume frais & légume mariné du chef		
<b>Spider</b> > 16,50 Crabe à carapace molle, tobiko, avocat, concombre, mayo épicée			<b>Végé-Tempura</b> > 9,50 Patate sucré et asperge en tempura, sauce teriyaki		

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

COMBINAISON (Choix du Chef)		
Assortis <b>MAKI</b> (15 mrx) > 15 gros makis	29	
Assortis <b>MAKI &amp; SUSHI</b> (15 mrx) > 10 gros makis & 5 sushis	35	
Assortis <b>SASHIMI</b> (20 mrx) > 20 morceaux de poisson & fruit de mer	49	
Assortis <b>MAKI, SUSHI &amp; SASHIMI</b> (20 mrx) > 10 gros makis, 5 sushis & 5 sashimis	51	

## CRÉATIONS

- Tofu thon
- Saumon cajun
- Duo tataki
- Paradis
- Corail
- Rainbow
- Tibet
- Passion d'Orient
- 70
- Homarus
- Fuego
- Sekoya
- Tartare
- Tartare de homard
- Dragon eye
- Dragon Ball
- Pizza sushi
- Pizza maison

## EXTRAS

- Mayo épicée > 2,50
- Mayo sésame > 2,50
- Gingembre
- Wasabi
- Soya

SUIVEZ NOUS : @toriiisushilaval



- 10\$ | **Tofu Thon (1)** | Tartare de thon, avocat, algue et tobiko.  
Le tout sur une galette de tofu mariné frit.
- 38\$ | **Ceviche** | Mélange de homard, pétoncle Hokkaido, crevette, concombre, radis, mariné et tomate cerise. Vinaigrette à la lime et tobiko.
- 38\$ | **Thon Guacamole** | Cube de thon rouge dans une sauce soya au kimchi, échalotte verte et échalotte française. Guacamole maison.
- 38\$ | **Saumon Cajun (~15)** | Fine tranche de saumon grillé avec épices cajun maison, tempura de poireau, concombre, micro-pousse et tobiko. Sauce mayonnaise Torii.
- 42\$ | **Tataki Hamachi (~12)** | Fine tranche de sériole grillée, mélangée dans une salsa au tomate, concombre et piment et garnie de croustilles de prosciutto et caviar. Chimichurri à la coriandre.
- 38\$ | **Duo Tataki (~15)** | Fine tranche de saumon et thon, grillé avec épices maison, asperge sautée, caviar et micro-pousse. Sauce teriyaki à la pomme verte.
- 38\$ | **Salade de homard** | Mélange de mesclun, concombre, mangue, carotte, algue, fraise et chair de homard. Sauce maison et agrémenter de patate douce croustillante et tobiko.
- 24\$ | **Tartare (~8)** | Mélange de thon, saumon, tempura, tobiko, tomate, échalote et mayonnaise. Sauce teriyaki au citron légèrement épicée et croustilles de crevettes.
- 39\$ | **Tartare de homard (~8)** | Chair de homard, tempura, tobiko, tomate, échalote et mayonnaise. Garni d'avocat & tofu mariné frit. Sauce teriyaki au citron légèrement épicé et croustilles de crevettes.
- 40\$ | **Tulipe (6)** | Nigiri au saumon grillé avec aïoli à l'ail noir, rehausser d'un morceau de foie gras poêlé, ikura au yuzu, tobiko noir et micro-pousse. Mayonnaise à la truffe et teriyaki.
- 40\$ | **Huître Torii (6)** | Huître fraîche, rehausser d'un morceau foie gras poêlé, ikura au yuzu, tobiko, micro-pousse. Vinaigrette au kimchi.
  
- 29\$ | **Paradis (10)** | Maki à la feuille de soya, crevettes grillées, tempura d'asperge, avocat, mangue, tobiko et riz. Garni de pétoncle japonais grillé et fraise. Mayonnaise au sésame et fruits.
- 29\$ | **Corail (10)** | Maki à la feuille de soya, crevettes tempura, feuille de shiso, pomme verte et riz. Garni de tartare de saumon et croustilles de patate douce. Sauce teriyaki et mayonnaise épicée Torii.
- 29\$ | **Rainbow (10)** | Maki à la feuille de soya, tartare au saumon & thon, tomate, tempura, tobiko, concombre et riz. Enrobé de fine tranche de thon, saumon, loup de mer et avocat. Garni de croustilles de taro. Vinaigrette au kimchi.
- 28\$ | **Tibet (10)** | Maki à la feuille de soya, crevettes tempura, tempura d'oignon, tobiko et riz. Enrobé de fines tranches de thon, saumon et loup de mer. Sauce teriyaki au citron.
- 28\$ | **Passion d'Orient (10)** | Maki à la feuille de soya, saumon fumé, crevettes tempura, avocat, fromage à la crème, tobiko et riz. Mayonnaise épicée Torii.
- 28\$ | **70 (10)** | Maki à la feuille de soya, pétoncle japonais grillé, tempura d'oignon, bacon, tobiko et riz. Garni de saumon grillé. Mayonnaise Torii.
- 28\$ | **Homarus (8)** | Maki à la feuille de riz, tartare de chair de homard, tempura, caviar et riz. Sauce teriyaki au citron.
- 24\$ | **Fuego (6)** | Tartare de saumon torché à l'huile de truffe et déposé sur maki de riz, avocat, concombre et tempura.
- 30\$ | **Sekoya (8)** | Maki feuille de soya, concombre et radis mariné rehaussé d'un morceau de thon saisié avec togarashi et huile de sésame. Garni d'un morceau de jalapeño mariné au soya blanc et jus de yuzu. Sauce soya au gingembre.