

DÉGUSTATIONS / TASTINGS

1. TATAKI DE SAUMON / SALMON TATAKI (7 mcx/pcs)	\$16,50	☐
2. TATAKI DE THON / TUNA TATAKI (7mcx/pcs)	\$16,50	☐
3. TATAKI DE BOEUF / BEEF TATAKI	\$18,50	☐
4. SASHIMI ROLL (5mcx/pcs) CONCOMBRE, CAVIAR, THON, SAUMON, FROMAGE, RADIS MARINÉS, VINAIGRETTE DU CHEF CUCUMBER, CAVIAR, TUNA, SALMON, CHEESE, PICKLED RADISH, CHEF'S VINAIGRETTE	\$16,50	☐
5. SPICY OBA (5 mcx/pcs) FEUILLE DE MENTHE PANNÉE AVEC TARTARE DE THON/SAUMON/PÉTONCLE/CRABE BREADED MINT LEAF WITH TUNA/SALMON/SCALLOP/CRAB TARTARE	\$17,50	☐

PIZZA SUSHI / SUSHI PIZZA

1. SUSHI PIZZA SAUMON GALETTE DE RIZ PANNÉE, CAVIAR, GOBERGE, OIGNONS, TEMPURA, POIREAUX FRITS, SAUMON CRU, MAYO ÉPICÉE BREADED RICE CAKE, FLYING FISH ROE, CRABSTICK, ONIONS, TEMPURA, FRIED LEEKS, RAW SALMON, SPICY MAYO	\$14,95	☐
2. PIZZA DELUXE * GALETTE DE RIZ PANNÉE, SAUMON FUMÉ, GALETTE DE RIZ PANNÉE, CAVIAR, GOBERGE, OIGNONS, POIREAUX FRITS, HUILE DE SÉSAME MAYO ÉPICÉE BREADED RICE CAKE, SMOKED SALMON, BREADED RICE CAKE, FLYING FISH ROE, CRABSTICK, ONIONS, FRIED LEEKS, SESAME OIL, SPICY MAYO	\$15,95	☐
3. PIZZA HOMARD * GALETTE DE RIZ PANNÉE, HOMARD, CAVIAR, OIGNONS, AVOCAT, POIREAUX FRITS, SAUCE À L'AIL BREADED RICE CAKE, LOBSTER, FLYING FISH ROE, ONIONS, AVOCADO, FRIED LEEKS, GARLIC SAUCE	\$18,95	☐
4. PIZZA PÉTONCLE GALETTE DE RIZ PANNÉE, PÉTONCLES, OIGNONS, AVOCAT, POIREAUX FRITS, MAYO ÉPICÉ, HUILE DE SÉSAME BREADED RICE CAKE, SCALLOP, FLYING FISH ROE, ONIONS, AVOCADO, FRIED LEEKS, SPICY MAYO, SESAME OIL	\$17,95	☐
5. PIZZA KANI * GALETTE DE RIZ PANNÉE, CRABE, CAVIAR, OIGNONS, AVOCAT, POIREAUX FRITS, MAYO ÉPICÉ, HUILE DE SÉSAME BREADED RICE CAKE, CRAB, FLYING FISH ROE, ONIONS, AVOCADO, FRIED LEEKS, SPICY MAYO, SESAME OIL	\$17,95	☐
6. PIZZA THON GALETTE DE RIZ PANNÉE, TARTARE DE THON, ÉCHALOTES, CAVIAR, OIGNONS, AVOCAT, POIREAUX FRITS, MAYO ÉPICÉE BREADED RICE CAKE, TUNA TARTARE, SHALLOT, FLYING FISH ROE, ONIONS, AVOCADO, FRIED LEEKS, SPICY MAYO	\$16,95	☐

COMBO DU JOUR

(MIX: SASHIMI, NIGIRI ET MAKI, ET UN CHOIX DE SOUPE OU SALADE)
(MIX: SASHIMI, NIGIRI AND MAKI, AND A CHOICE OF SOUP OR SALAD)

1. COMBO #1 (17 mcx/pcs) 6 MCX NIGIRI SUSHI, 6 MCX SASHIMI, 5 MCX MAKI 6 PCS OF NIGIRI SUSHI, 6 PCS OF SASHIMI, 5 PCS OF MAKI	\$35,95	☐
2. COMBO #2 (35 mcx/pcs) 12 MCX NIGIRI SUSHI, 12 MCX SASHIMI, 5 MCX MAKI & SUSHI PIZZA (6 MCX) 12 PCS OF NIGIRI SUSHI, 12 PCS OF SASHIMI, 5 PCS OF MAKI & SUSHI PIZZA (6 PCS)	\$70,95	☐
3. COMBO #3 (52 mcx/pcs) 18 MCX NIGIRI SUSHI, 18 MCX SASHIMI, 10 MCX MAKI & SUSHI PIZZA (6 MCX) 18 PCS OF NIGIRI SUSHI, 18 PCS OF SASHIMI, 10 PCS OF MAKI & SUSHI PIZZA (6 PCS)	\$105,95	☐
4. COMBO #4 (69 mcx/pcs) 24 MCX NIGIRI SUSHI, 24 MCX SASHIMI, 15 MCX MAKI & SUSHI PIZZA (6 MCX) 24 PCS OF NIGIRI SUSHI, 24 PCS OF SASHIMI, 15 PCS OF MAKI & SUSHI PIZZA (6 PCS)	\$139,95	☐

SOUPES / SOUPS

1. MISO SOUP SOUPE TRADITIONNELLE BASE DE SOYA ET ALGUES FRAÎCHES TRADITIONAL SOUP, SOY AND FRESH SEAWEED	\$5,50	☐
2. MISO SEAFOOD SOUPE MISO AVEC CREVETTES, PÉTONCLES, GOBERGE, SAUMON, SUZUKI, CALMAR MISO SOUP WITH SHRIMP, SCALLOPS, CRAB STICK, SALMON, SUZUKI, SQUID	\$9,95	☐
3. SUMASHI BOUILLON DE CREVETTES, CREVETTES, PÉTONCLES, GOBERGE, SAUMON, SUZUKI SHRIMP STOCK, SHRIMP, SCALLOPS, CRAB STICK, SALMON, SUZUKI	\$10,95	☐
4. DASHI BLANCHE BOUILLON DE BONITO, MADAI, ALGUES, CREVETTES PÉTONCLES, CHAMPIGNONS SHIITAKE, ÉCHALOTE BONITO BROTH, MADAI, SHRIMPS, SEAWEED, SCALLOPS, SHIITAKE MUSHROOMS, SHALLOT	\$13,95	☐

SALADES / SALADS

1. SALADE DU JARDIN / GARDEN SALAD SALADE SAISONNIÈRE TRADITIONNELLE À BASE DE SOYA ET ALGUES FRAÎCHES TRADITIONAL SOUP, SOY AND FRESH SEAWEED	\$5,50	☐
2. EBI WAKAME SALADE D'ALGUES AUX CREVETTES, RADIS MARINÉ, GOBERGE, SÉSAMES, SAUCE CITRONNÉES AWEEED SALAD WITH SHRIMPS, PICKLED RADISHES, CRAB STICK, SESAME AND LEMON SAUCE	\$10,50	☐
3. SEAFOOD SALAD SALADE SAISONNIÈRE AVEC SAUMON FUMÉ, CREVETTES, CAVIAR, PALOURDE, PIEUVRE, GOBERGE ET VINAIGRETTE DU CHEF SEASONAL SALAD WITH SMOKED SALMON, SHRIMP, CAVIAR, CLAM, OCTOPUS, POLLOCK AND CHEF'S VINAIGRETTE	\$13,50	☐
4. SALADE DU THON ALGUES FRAÎCHES, THON ET SAUCE DU CHEF FRESH SEAWEED, TUNA AND THE CHEF'S SAUCE	\$16,95	☐

PLATS / PLATES

1. POULET TÉRIYAKI / CHICKEN TERIYAKI ASSIETTE DE POULET TÉRIYAKI GRÉSILLANTE ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES SAUTÉES ET DE RIZ PLATE OF SIZZLING CHICKEN TERIYAKI WITH SAUTE VEGETABLES AND RICE	\$25,95	☐
2. SAUMON TÉRIYAKI / SALMON TERIYAKI ASSIETTE DE SAUMON TÉRIYAKI GRÉSILLANTE ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES SAUTÉS ET DE RIZ PLATE OF SIZZLING SALMON TERIYAKI WITH SAUTE VEGETABLES AND RICE	\$29,95	☐
3. BOEUF TÉRIYAKI / BEEF TERIYAKI (SAIGNANT, MI-SAIGNANT, BIEN CUIT) ASSIETTE DE BOEUF TÉRIYAKI GRÉSILLANTE ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES SAUTÉS ET DE RIZ PLATE OF SIZZLING BEEF TERIYAKI WITH SAUTE VEGETABLES AND RICE	\$31,95	☐
4. ENTRÉE TEMPURA 3 CREVETTES PANNÉES AVEC 5 LÉGUMES SAISONNIERS 3 BREADED SHRIMPS WITH 5 SEASONAL VEGETABLES	\$14,95	☐
5. LÉGUME TEMPURA 8 LÉGUMES SAISONNIERS PANNÉS 8 BREADED SEASONAL VEGETABLES	\$14,95	☐
6. ASSIETTE TEMPURA 4 CREVETTES TEMPURA, PÉTONCLE, SAUMON FUMÉ, CALMAR, SAUMON, LÉGUMES SAISONNIERS 4 TEMPURA SHRIMPS, SCALLOP, SMOKED SALMON, SQUID, SALMON, SEASONAL VEGETABLES	\$32,95	☐

Extra

☐ SAUCE SOYA (\$1,00)	☐ GINGEMBRE (\$2,00)
☐ SOYA SAUCE	☐ GINGER
☐ MAYO ÉPICÉE (\$1.50)	☐ WASABI (\$2,00)
☐ SPICY MAYO	☐ EDAMAME CUIT (\$8,00)
☐ SAUCE UNAGI (\$2,00)	☐ COOKED EDAMAME
☐ UNAGI SAUCE	☐ RIZ (\$3,00)
☐ SAUCE TERIYAKI (\$2,00)	☐ RIZ À SUSHI (\$5,00)
☐ TERIYAKI SAUCE	☐ RICE
	☐ SUSHI RICE

Autres services offerts

Épicerie fine japonaise

Pour plus d'information:
www.sushihamachi.ca

Restaurant Sushi hamachi

Épicerie fine japonaise & traiteur
Spécialité Sashimi



は ま ち
MENU

Adresse

690 Suite N, Rue De Montbrun,
Boucherville, Québec, J4B 8H2

Téléphone

(450) 906-3838
(450) 906-6282
(438) 527-0682

Courriel

info@sushihamachi.ca

Site Web

www.sushihamachi.ca

NOM - NAME

TÉLÉPHONE - PHONE

DATE

HEURE - TIME

ALLERGIE

NIGIRI SUSHI & SASHIMI

	SUSHI 2 mcs/pcs	SASHIMI 3 mcs/pcs
1. MAGURO \$ 7,50 THON TUNA	☐	☐
2. HAMACHI \$ 7,95 THON À QUEUE JAUNE YELLOW TAIL TUNA	☐	☐
3. ALBACORE \$ 7,50 THON BLANC WHITE TUNA	☐	☐
4. SAKE a) SAUMON / SALMON \$ 7,50 b) ORA SAUMON KING SALMON \$ 9,95	☐	☐
5. KUNSEI SAKE \$ 6,25 SAUMON-FUMÉ SMOKED SALMON	☐	☐
6. MADAI \$ 9,95 DORA ROYAL SEA BREAM	☐	☐
7. SUZUKI \$ 6,95 LOUP DE MER SEA BASS	☐	☐
8. SABA \$ 6,95 MAQUEREAU MACKEREL	☐	☐
9. EBI * \$ 6,50 CREVETTES CUITES COOKED SHRIMPS	☐	☐
10. AMA EBI \$ 11,95 CREVETTES SUCRÉES SWEET SHRIMPS	☐	☐
11. HOTATE \$ 7,95 a) PÉTONCLE / SCALLOPS b) U10 \$ 13,95	☐	☐
12. HOHGIKAI \$ 6,50 PALOURDES CLAMS	☐	☐
13. UNI \$ 11,95 OURSIN DE MER SEA URCHIN	☐	☐
14. IKURA \$ 9,50 CAVIAR DE SAUMON SALMON ROE	☐	☐
15. TOBIKO \$ 7,25 CAVIAR DE POISSON VOLANT FLYING FISH ROE	☐	☐
16. TOBIKO YUZU \$ 9,95 CAVIAR DE POISSON VOLANT (YUZU) FLYING FISH ROE (YUZU)	☐	☐
17. IKA \$ 6,95 CALMAR SQUID	☐	☐
18. TAKO * \$ 6,95 PIEUVRE OCTOPUS	☐	☐
19. KANI * \$ 7,95 CHAIR DE CRABE CRABMEAT	☐	☐
20. KANI ALASKA * \$ 14,95 CRABE DE L'ALASKA ALASKA CRAB	☐	☐
21. KANIKAMA * \$ 6,25 GOBERGE CRAB STICK	☐	☐
22. UNAGI * \$ 6,95 ANGUILLE GRILLÉE GRILLED EEL	☐	☐
23. ANAGO * \$ 12,95 ANGUILLE DE LA MER GRILLÉE GRILLED SEA EEL	☐	☐
24. TAMAGO * \$ 5,25 OMELETTE OMELET	☐	☐
25. SUNSET \$ 8,25 CAVIAR ET OEUF DE CAILLE CAVIAR AND QUAIL EGGS	☐	☐
26. SUNRISE \$ 8,95 PÉTONCLES, CAVIAR ET OEUF DE CAILLE SCALLOPS, CAVIAR AND QUAIL EGGS	☐	☐
27. THON BLEU \$ 10,50	☐	☐
28. CHUTORO \$ 12,50	☐	☐
29. OTORO \$ 14,50	☐	☐

NIGIRI SUSHI & SASHIMI Spécialités / Specialties

	SUSHI 2 mcs/pcs	SASHIMI 2 mcs/pcs
1. MAGURO ÉPICÉ \$ 7,75 TEMPURA THON, CAVIAR ET SAUCE ÉPICÉE -TEMPURA TUNA, CAVIAR AND SPICY SAUCE -TEMPURA	☐	☐
2. HAMACHI ÉPICÉ \$ 7,75 TEMPURA THON À QUEUE JAUNE, CAVIAR ET SAUCE ÉPICÉE -TEMPURA YELLOW FIN TUNA, CAVIAR AND SPICY SAUCE -TEMPURA	☐	☐
3. SAKE ÉPICÉ TEMPURA \$ 7,75 SAUMON, CAVIAR ET SAUCE ÉPICÉE -TEMPURA SALMON, CAVIAR AND SPICY SAUCE -TEMPURA	☐	☐
4. KANI ÉPICÉ TEMPURA \$ 7,95 CHAIR DE CRABE, CAVIAR ET SAUCE ÉPICÉE -TEMPURA CRABMEAT, CAVIAR AND SPICY SAUCE -TEMPURA	☐	☐
5. HOTATE ÉPICÉ TEMPURA \$ 7,95 PÉTONCLES, CAVIAR ET SAUCE ÉPICÉE -TEMPURA SCALLOPS, CAVIAR AND SPICY SAUCE -TEMPURA	☐	☐
6. IKA ÉPICÉ TEMPURA \$ 7,95 CALMAR, CAVIAR ET SAUCE ÉPICÉE -TEMPURA SQUID, CAVIAR AND SPICY SAUCE -TEMPURA	☐	☐
7. MAGURO YAKI \$ 7,95 THON GRILLÉ AVEC SAUCE YAKI GRILLED TUNA WITH YAKI SAUCE	☐	☐
8. HAMACHI YAKI \$ 7,95 THON À QUEUE JAUNE AVEC SAUCE YAKI GRILLED YELLOW FIN TUNA WITH YAKI SAUCE	☐	☐
9. SAKE YAKI \$ 7,95 SAUMON GRILLÉ AVEC SAUCE YAKI GRILLED SALMON WITH YAKI SAUCE	☐	☐
10. SABA YAKI \$ 7,95 MAQUEREAU GRILLÉ AVEC SAUCE YAKI GRILLED MACKEREL WITH YAKI SAUCE	☐	☐
11. IKA YAKI \$ 7,95 CALMAR GRILLÉ AVEC SAUCE YAKI GRILLED SQUID WITH YAKI SAUCE	☐	☐
12. TAKO YAKI \$ 7,95 PIEUVRE GRILLÉE AVEC SAUCE YAKI GRILLED OCTOPUS WITH YAKI SAUCE	☐	☐

MINI MAKI SUSHI

(TOUS LES MAKIS CONTIENNENT DU SÉSAME / ALL MAKI CONTAIN SESAME)

	6 mcs 6 pcs	1 Cornet 1 Hand roll
1. AVOCAT \$ 6,95 AVOCAT AVOCADO	☐	☐
2. KAPPA \$ 6,95 CONCOMBRE CUCUMBER	☐	☐
3. OSHINKO \$ 6,95 RADIS MARINÉS PICKLED RADISHES	☐	☐
4. HAMACHI \$ 7,95 THON À QUEUE JAUNE, ÉCHALOTE YELLOW TAIL TUNA, SHALLOT	☐	☐
5. TEKKA \$ 7,95 THON, ÉCHALOTE TUNA, SHALLOT	☐	☐
6. SAKE \$ 7,95 SAUMON SALMON	☐	☐
7. UNAGI ROLL \$ 8,95 ANGUILLE ET RADIS MARINÉS EEL AND PICKLED RADISHES	☐	☐
8. MINI EBI TEMPURA \$ 9,95 CREVETTE TEMPURA ET FROMAGE TEMPURA SHRIMP AND CHEESE	☐	☐
9. MINI GOBERGE \$ 7,95 GOBERGE CRABSTICK	☐	☐
10. MINI KING SAUMON \$ 10,95 KING SAUMON KING SALMON	☐	☐
11. MINI FUMÉ \$ 9,95 SAUMON FUMÉ + FROMAGE SMOKE SALMON + CHEESE	☐	☐
12. MINI OTORO \$ 10,95 OTORO ÉCHALOTE OTARO SHALLOT	☐	☐

MAKI AVEC FEUILLE D'ALGUES / MAKI WITH SEAWEEED

(TOUS LES MAKIS CONTIENNENT DU SÉSAME, DE LA MAYO, ET TEMPURA / ALL MAKI CONTAIN SESAME, MAYO AND TEMPURA)

	5 mcs 5 pcs	1 Cornet 1 Hand roll
1. CALIFORNIA * \$ 8,50 OMELETTE, GOBERGE, TOBIKO, CONCOMBRE, AVOCAT OMELET, CRAB STICK, TOBIKO, CUCUMBER, AVOCADO	☐	☐
2. NEW YORK * \$ 9,95 CREVETTES TEMPURA, GOBERGE, TOBIKO, CONCOMBRE, AVOCAT TEMPURA SHRIMPS, CRAB STICK, TOBIKO, CUCUMBER, AVOCADO	☐	☐
3. BOSTON * \$ 9,50 SAUMON FUMÉ, OMELETTE, GOBERGE, TOBIKO, CONCOMBRE, AVOCAT SMOKED SALMON, OMELET, CRAB STICK, TOBIKO, CUCUMBER, AVOCADO	☐	☐
4. KAMIKAZE THON \$ 9,95 THON ÉPICÉ, GOBERGE, TOBIKO, CONCOMBRE, AVOCAT SPICY TUNA, CRAB STICK, TOBIKO, CUCUMBER, AVOCADO	☐	☐
5. KAMIKAZE SAUMON \$ 9,95 SAUMON ÉPICÉ, GOBERGE, AVOCAT, CONCOMBRE, TEMPURA SPICY SALMON, CRAB STICK, AVOCADO, CUCUMBER, TEMPURA	☐	☐
6. KAMIKAZE KING SAUMON \$ 11,95 KING SAUMON, GOBERGE, AVOCAT, CONCOMBRE, TEMPURA KING SALMON, CRAB STICK, AVOCADO, CUCUMBER, TEMPURA	☐	☐
7. SAUMON ÉPICÉ \$ 9,50 SAUMON ÉPICÉ, TOBIKO, CONCOMBRE SPICY SALMON, TOBIKO, CUCUMBER	☐	☐
8. THON ÉPICÉ \$ 9,50 THON ÉPICÉ, TOBIKO, CONCOMBRE SPICY TUNA, TOBIKO, CUCUMBER	☐	☐
9. HAMACHI ÉPICÉ \$ 9,95 THON À QUEUE JAUNE ÉPICÉ, TOBIKO, CONCOMBRE, MASSAGO, OSHINKO SPICY YELLOW FIN TUNA, TOBIKO, CUCUMBER, SHALLOTS, OSHINKO	☐	☐
10. VÉGÉTARIEN * \$ 7,50 CONCOMBRE, AVOCAT, GINGEMBRE, TOFU, PATATE SUCRÉE, RADIS MARINÉS, WAKAME CUCUMBER, AVOCADO, GINGER, SWEET POTATO, OSHINKO, WAKAME	☐	☐
11. TOFUTARIEN * \$ 7,50 TOFU PANNÉ, CONCOMBRE, AVOCAT, RADIS MARINÉS FRIED TOFU, CUCUMBER, AVOCADO, PICKLED RADISHES	☐	☐
12. KARA-AGE * \$ 8,50 POULET FRIT, GOBERGE, RADIS MARINÉS, CAVIAR, CONCOMBRE, SAUCE ÉPICÉE FRIED CHICKEN, CRAB STICK, PICKLED RADISH, FLYING FISH ROE, CUCUMBER, SPICY SAUCE	☐	☐
13. SNAKE * \$ 9,50 PEAU DE SAUMON GRILLÉE, GOBERGE, TOBIKO, CONCOMBRE, AVOCAT, RADIS MARINÉS GRILLED SALMON SKIN, CRAB STICK, TOBIKO, CUCUMBER, AVOCADO, PICKLED RADISHES	☐	☐
14. SPIDER * \$ 13,95 CRABE À CARAPACE MOLE, GOBERGE, TOBIKO, CONCOMBRE, SAUCE ÉPICÉE SOFT-SHELL CRAB, CRAB STICK, TOBIKO, CUCUMBER, SPICY SAUCE	☐	☐
15. OSAKA \$ 10,95 THON ÉPICÉ, CONCOMBRE, AVOCAT, GOBERGE, RADIS MARINÉ, OIGNONS SPICY TUNA, CUCUMBER, AVOCADO, CRAB STICK, PICKLED RADISH, ONIONS	☐	☐
16. KYOTO \$ 11,95 TARTARE THON ÉPICÉ, AVOCAT, CONCOMBRE, GOBERGE, CREVETTE TEMPURA, FEUILLE DE MENTHE SPICY TUNA TARTARE, AVOCADO, CUCUMBER, CRAB STICK, TEMPURA SHRIMP, MINT LEAF	☐	☐
17. 911 \$ 12,95 FEUILLE DE MENTHE, CREVETTES TEMPURA, HAMACHI, GOBERGE, CAVIAR, OSHINKO, CONCOMBRE, SAUCE ÉPICÉE TEMPURA MINT LEAF, TEMPURA SHRIMP, HAMACHI, CRAB STICK, PICKLED RADISH, CUCUMBER, SPICY TEMPURA SAUCE	☐	☐
18. UNAKYU * \$ 9,95 ANGUILLE GRILLÉE, MASSAGO, RADIS MARINÉS, CONCOMBRE, AVOCAT, TENKASU GRILLED EEL, MASSAGO, PICKLED RADISHES, CUCUMBER, AVOCADO, TENKASU	☐	☐
19. CALIFORNIA SPECIAL * \$ 9,95 PEAU DE SAUMON ET ANGLUILLES GRILLÉES, GOBERGE, MASSAGO, CONCOMBRE, AVOCAT, RADIS MARINÉS GRILLED SALMON, SKIN AND EEL, CRAB STICK, MASSAGO, CUCUMBER, AVOCADO, PICKLED RADISHES	☐	☐
20. RAINBOW \$ 11,95 THON, SAUMON, LOUP DE MER, CAVIAR, AVOCAT, CONCOMBRE, GOBERGE, (PAS DE TEMPURA) TUNA, SALMON, SEA BASS, CAVIAR, GOBERGE AVOCADO, CUCUMBER, (NO TEMPURA)	☐	☐

MAKI AVEC FEUILLE DE RIZ / MAKI WITH RICE PAPER

(TOUS LES MAKIS CONTIENNENT DU SÉSAME, DE LA MAYO, ET TEMPURA / ALL MAKI CONTAIN SESAME, MAYO AND TEMPURA)

	8 mcs 8 pcs	1 Cornet 1 Hand roll
1. GEISHA \$ 16,50 THON, CREVETTE, AVOCAT, CONCOMBRE, GOBERGE, CAVIAR TUNA, SHRIMP, AVOCADO, CUCUMBER, CRAB STICK, FLYING FISH ROE	☐	☐
2. SAMOURAI \$ 17,50 THON, CREVETTE, AVOCAT, CONCOMBRE, GOBERGE, FROMAGE, CAVIAR TUNA, SHRIMP, AVOCADO, CUCUMBER, CRABSTICK, CHEESE, FLYING FISH ROE	☐	☐
3. PROFUSION \$ 19,95 SAUMON GRILLÉ À L'EXTÉRIEUR, THON ÉPICÉ, CONCOMBRE, AVOCAT, GOBERGE, FROMAGE, POIREAUX FRITS, TOBIKO, ÉCHALOTTES GRILLED SALMON OUTSIDE, SPICY TUNA, CUCUMBER, AVOCADO, CRAB STICK, LEEKS, SHALLOT, FLYING FISH ROE, CHEESE	☐	☐
4. MISS BOUCHERVILLE * \$ 18,50 SAUMON FUMÉ, CREVETTE TEMPURA, FROMAGE, CAVIAR, AVOCAT, CONCOMBRE, FEUILLE DE MENTHE SMOKED SALMON, TEMPURA SHRIMP, CHEESE, FLYING FISH ROE, AVOCADO, CUCUMBER, MINT LEAF	☐	☐
5. HAWAIIEN \$ 18,25 CONCOMBRE, AVOCAT, THON ÉPICÉ, TOBIKO, TEMPURA, ENVELOPPE DE THON ROUGE CUCUMBER, AVOCADO, SPICY TUNA, CAVIAR, WRAPPED IN RED TUNA	☐	☐
6. CREVETTE GÉMEAUX * \$ 16,95 CREVETTE TEMPURA, AVOCAT, CONCOMBRE, TOBIKO, FROMAGE DOUBLES RECOUVERT DE CREVETTES CUITES, FEUILLE DE RIZ TEMPURA SHRIMP, AVOCADO, CUCUMBER, TOBIKO, CHEESE, WRAPPED WITH COOKED SHRIMP, RICE PAPER	☐	☐
7. ANGUILLE DANSANTE * \$ 18,25 CONCOMBRE, AVOCAT, GOBERGE, TOBIKO, FROMAGE ENVELOPPÉ AVEC ANGLUILLE GRILLÉE ET SAUCE D'ANGUILLE, RADIS MARINÉ, FEUILLE DE RIZ CUCUMBER, AVOCADO, CRAB STICK, TOBIKO, CHEESE, ENVELOPED WITH GRILLED AND SPECIAL EEL SAUCE, RICE PAPER	☐	☐
8. CLEARWATER \$ 18,25 THON, SAUMON, SAUMON FUMÉ, LOUP DE MER, AVOCAT, CONCOMBRE, GOBERGE, TEMPURA, FEUILLE DE RIZ TUNA, SALMON, SMOKED SALMON, SEA BASS, AVOCADO, CUCUMBER, CRAB STICK, RICE PAPER	☐	☐

* CUIT / * COOKED

* CUIT / * COOKED