



KYODAI

MENU D'ÉTÉ TAPAS JAPONAIS

IKAYAKI

18

Calmar grillé style japonais

KYODAI SALAD FRUITS DE MER

16

La salade du jour du chef Kyodai, comprenant des fruits de mer et une sauce maison.

COCKTAILS JAPONAIS

CASSIS & ORANGE

12

Crème de cassis & Jus d'orange

SAKE SUNRISE

14

Saké, Tequila, Jus d'orange, Grenadine

KYODAI IZAKAYA

Cartes des Boissons

Savourez nos plats et boissons exquis dans une ambiance chaleureuse.



Laissez-vous séduire par une vaste gamme d'entrées, de plats principaux et de cocktails soigneusement élaborés pour ravir vos papilles et élever votre expérience culinaire. Avec un parfait mélange de saveurs, notre menu est conçu pour impressionner même les connaisseurs les plus exigeants. N'oubliez pas de découvrir nos cocktails raffinés, qui ajouteront une touche unique à votre repas.



● Kyodai Izakaya

BIÈRES, VINS & ALCOOLS CORÉENS



SAPPORO

Pinte - \$9

Pichet - \$22

Blanche de Chambly

Pinte - \$9

Pichet - \$22



Vins de France

MOUTON CADET | Bordeaux

12.5% Vin Rouge | \$12 par verre (5oz)

LA SABLETTE MUSCADET

Sèvre-et-Maine sur Lie

12% Vin Blanc | \$12 par verre (5oz)

\$42

750ML

SOJU

(360ml) Corée du Sud

JINRO Fresh - \$21

JINRO Saveur Fruit - \$24

*Demandez pour les options



MAKGULLI

(750ml) Corée du Sud

Vin de riz élaboré à partir
de 100 % de riz coréen et
d'eau de source pure

\$21



SOMAEK

Prix Spécial

Combinaison de Soju
et bière.

Bouteille de Soju Fresh

Pichet de Sapporo





● Kyodai Izakaya

SAKÉ MAISON & SAKÉS FRUITÉS

Saké Maison (Froid)

KYOTO, JAPON

5oz - \$9

10oz - \$15

18oz - \$24

Bouteille - \$38



Saké Maison (Chaud)

KOBE, JAPON

5oz - \$9

10oz - \$15

18oz - \$24

Bouteille froide - \$18



NASHI PEAR

NAKANO, JAPON

Arômes de poire, de citron,
de beurre fondu et de
pommes Gala

\$39
300ML



Hakutsuru Umeshu

KOBE, JAPON

Un agréable arôme fruité,
vin de prune caractérisé
ce vin demi-doux aux
notes légèrement
acidulées et vives.

\$59
720ML



MOMO PEACH

NAKANO, JAPON

Aromatisé à la pêche
blanche japonaise, doux,
juteux et brillant avec
beaucoup de caractère de
pêche intense.

\$39
300ML



TSUKASABOTAN YAMAYUZU SHIBORI

Yuzushu KOCHI, JAPON

Arôme fruité rafraîchissant et
intense de yuzu des montagnes.
Saké parfaitement équilibré
avec une saveur pleine de yuzu
et une acidité vive.

\$69
720ML





● Kyodai Izakaya

NOS SAKÉS DE SAISON

DEMANDEZ AUX STAFFS POUR
LE SAKÉ HORS MENU IMPORTÉ EN PRIVÉ



Hakutsuru Draft Sake

KOBE, JAPON

Saké draft sec, léger et net, avec des notes subtiles de fruits et finale rafraîchissante.

\$18
300ML



Hakutsuru Junmai Ginjō

KOBE, JAPON

Ce saké au parfum fleuri avec sa douceur soyeuse et bien équilibrée.

\$20
300ML



Hakutsuru Saké Sec

KOBE, JAPON

Elle offre des saveurs robustes et grillées, équilibrées par une sécheresse agréable qui en fait une valeur sûre.

\$38
720ML

SAKÉ PREMIUM IMPORTÉ

SHO CHIKU BAI É. U. Nigori Silky Mild

Le Nigori Silky Mild dégage des arômes fruités de banane mûre, vanille, melon, fraise et de crème de riz sucrée onctueuse.

\$69
750ML



DASSAI 45" YAMAGUCHI, JAPON

(Poli 45%) Un saké riche, structuré et savoureux, avec des notes élégantes de riz et de fruits exotiques.

\$179
720ML

\$269
1.8L



HARUSHIKA Junmai Daiginjō NARA, JAPON

(Poli 50%) Arôme floral et sucré savoureux de fraises, de pêche blanche, de poire, de jasmin, de rose, et de nouvelles feuilles vertes fraîches.

\$182
720ML





KYODAI

COCKTAILS



MENU

COCKTAILS

LEMON GIN TONIC

\$12

Gin Japonais
Limoncello
Jus de Citron
Tonique

HIGH BALL ORIGINAL

\$12

Whiskey
Jus de Citron
Soda

HIGH BALL GINGER ALE

\$12

Whiskey
Jus de Citron
Ginger Ale

OO LONG HIGH

\$12

Whiskey
Thé Oolong

LEMON SAWA

\$12

Vodka
Jus de Citron
Soda

PLUM SAWA

\$13

Vodka
Japanese Plum Concentrate
Jus de Citron
Soda

JAPANESE CALPIS SAWA

\$12

Vodka
Calpico Concentré Japonais
Sucre de Canne
Jus de Citron
Tonique

HIGHBALL JAPONAIS

\$16

Whiskey Japonais
Yuzu
Soda

MONT FUJI

\$18

Empress Gin
Yuzu
Apricot Japonais
Thé Noir au Citron de Taiwan
Yuzu Tonique

SIGNATURES

PEACH MOMO FIZZ

\$14

Vodka
Jus de Pêche
Peach Schnapps
Sirop de Gomme
Jus de Citron
Soda

PLUM TREMBLANT

\$16

Vin de Prune Umesu
Tonique
Thé Vert au Jasmin Chinois

LUNAR LOVE

\$17

Vodka
Prosecco Italien
Jus de canneberge
Liqueur de Framboise
Lime

UMETINI

\$15

Gin Japonais
Thé Vert au Jasmin Chinois
Vin de Prune Umesu

YUZU GINTO

\$17

Gin Japonais
Yuzu Saké
Sucre de Canne
Jus de Pêche
Yuzu Tonique

KURANBERI GIN

\$16

Japanese Gin
Liqueur de Framboise
Jus de canneberge
Sirop de Gomme
Yuzu Tonique

ANGEL'S TEARS

\$17

Gin Japonais
Rhum Blanc
Aloe Vera
Yuzu Tonique

LE LABRIE

\$15

Vodka
Lime
Aloe Vera
Sirop de Kiwi
Sprite





● Kyodai Izakaya

BOISSONS SANS ALCOOL

MOCKTAILS

BK Cranberry Calpico

Un mélange fruité et crémeux de canneberge et calpis japonais, à la fois pur et rafraîchissant.

\$9

BK Peach Calpico

Un mélange fruité et crémeux de pêche et calpis japonais, à la fois pur et rafraîchissant.

\$9

Imane's Dream

Thé vert au jasmin et pêche avec une touche de prune japonaise.

\$9

SODA IMPORTÉ DE JAPON

Soda à la mangue

Cette soda à la mangue est effervescente, avec des arômes de mangues mûres dominants et des notes d'agrumes.

\$5

Soda à la pêche blanche

Cette soda à la pêche blanche est très parfumé et possède une saveur florale et sucrée avec une légère acidité.

\$5

Boissons Gazeuses Classiques

Coke
Coke diète
Sprite
Ginger Ale
Ice Tea

\$3



KYODAI
IZAKAYA

PETITES ENTRÉES



Plats Froids

- Kimchi \$4.5 

Chou fermenté épicé coréen, un mélange savoureux et un peu piquant.

- Tako Wasabi \$9.5

Pieuvre & légumes marinées au wasabi, délicieusement piquantes et fraîches.

- Salade Wakamé \$6.5 

Salade d'algues marines fraîches avec sésames.

Plats Chauds

- Soupe Miso \$5

Bouillon traditionnel japonais au miso, oignons verts et algues.

- Edamame \$5.5 

Jeunes fèves de soja cuites à la vapeur, servies généralement en apéritif.

- Gyoza (Végétarien) \$8 

Raviolis japonais croustillants garnis de légumes savoureux (5 morceaux).



 = Végétarien



KYODAI
IZAKAYA

"STREET FOOD" DE JAPON



Les Classiques

- Korroke \$8

Croquettes japonaises croustillantes, farcies de purée de pommes de terre.

- Yakitori \$9

3 x brochettes de poulet grillées, marinées dans une sauce savoureuse.

- Karaage \$13.5

Poulet frit japonais, croustillant, mariné dans une sauce savoureuse (5 morceaux).



Coup de Coeur Style Osaka

- Takoyaki \$8

Boulettes de pâte garnies de pieuvre, servies avec une sauce BBQ and mayonnaise (4 morceaux).

- Okonomiyaki \$14.5

Crêpe japonaise garnie de légumes, de fruits de mer, et nappée de sauces.

- Saba Shioyaki \$15

Macquereau grillé style japonais, tendre et savoureux.





KYODAI
IZAKAYA

TATAKI TATAKI



- Saba Tataki \$16

Maquereau légèrement cuit à la torche, tranché finement, et servi avec une sauce ponzu



Tataki

- Tataki de Boeuf \$16

Bœuf légèrement cuit à la torche, tranché finement, servi avec ail et une sauce ponzu maison

- Tataki de Canard \$17

Canard fumé, mariné au miso, et servi avec une sauce ponzu et huile d'épinards





KYODAI
IZAKAYA

TEMPURA KYODAI



EBI (CREVETTES)

Tempura 3 mcx **\$9**

Tempura 6 mcx **\$17**

*Crevettes tigrées enrobées de
pâte légère et frites*

KAKIAGE (LÉGUMES)



Tempura 3 mcx **\$8**

Tempura 6 mcx **\$14**

*Légumes frais enrobés de pâte
légère et frites, choix du chef.*



TEMPURA SPÉCIAL

Sumiika Tempura 3mcx ... **\$14**

Combo Tempura **\$39**

Calmar frit (4mcx), Crevettes (4mcx)
Legumes (4mcx)



KYODAI
IZAKAYA

SASHIMI KYODAI

PLATEAU SASHIMI

12 morceaux **\$35**

18 morceaux **\$49**

Sashimi au choix du chef



**Mieux servi avec du saké*





KYODAI
IZAKAYA

KATSU

EXPLOREZ LE KATSU, UN DÉLICE JAPONAIS MODERNE QUI A ÉMERGÉ AU DÉBUT DU 20ÈME SIÈCLE, INSPIRÉ DES VIANDES PANÉES ET FRITES OCCIDENTALES.

INTRODUIT À TOKYO, CE PLAT EMBLÉMATIQUE PROPOSE UNE VIANDE ENROBÉE D'UNE PANURE CROUSTILLANTE, OFFRANT UN CONTRASTE IRRÉSISTIBLE AVEC SON INTÉRIEUR TENDRE ET JUTEUX. QUE VOUS CHOISSIEZ LE TONKATSU (PORC), LE CHICKEN KATSU OU LE BEEF KATSU, CHAQUE VERSION PROMET UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE DÉLICIEUSE. DÉCOUVREZ LE KATSU, OÙ LA TRADITION JAPONAISE RENCONTRE LE CONFORT GOURMAND.

\$18.5



Riz Katsu

Viande panée et frite, servie sur un lit de riz avec salade de chou et une sauce tonkatsu savoureuse.

- Poulet Katsu \$19.5
- Tonkatsu \$18.5

Riz au Curry

Viande panée et frite, fromage râpé sur le dessus du Katsu, servie avec riz nappé d'un curry japonais riche et parfumé.

- Poulet Katsu \$19.5
- Tonkatsu \$18.5

\$19.5



\$23

Gohanmono (Bol de Riz)

- Riz Unagi \$24.5

Riz garni d'anguille grillée, nappée de sauce sucrée-savoureuse, offrant une combinaison parfaite de saveurs umami et de douceur.



KYODAI
IZAKAYA

RAMEN

PLONGEZ DANS L'UNIVERS DU RAMEN, UN PLAT JAPONAIS EMBLÉMATIQUE NÉ AU DÉBUT DU 20ÈME SIÈCLE, INFLUENCÉ PAR LES NOUILLES CHINOISES. CE DÉLICE RÉCONFORTANT COMBINE UN BOUILLON RICHE ET SAVOUREUX AVEC DES NOUILLES TENDRES, GARNIES DE LÉGUMES, DE VIANDE OU DE TOFU. CHAQUE SOUPE, QU'ELLE SOIT MISO, SHOYU OU TONKOTSU, OFFRE UNE HARMONIE PARFAITE DE SAVEURS ET DE TEXTURES. DÉCOUVREZ LE RAMEN, OÙ TRADITION ET INNOVATION SE MÉLANGENT DANS CHAQUE BOL.



\$19.5

TAN TAN ÉPICÉ

- Tonkotsu Noir \$18.5

Ramen avec tranche de chashu dans un bouillon riche de porc avec une touche d'ail noir rôti.

- Tan Tan Épicé \$19.5

Ramen avec tranche de chashu dans un bouillon de piments. (Bouillon inclus arachides)

- Miso Végé \$18.5

Ramen dans un bouillon miso, avec tofu inari sucré.

**Les garnitures de ramen peuvent varier selon la saison.*

UDON

DÉCOUVREZ L'UDON, UNE TRADITION JAPONAISE ANCIENNE QUI REMONTE À DES SIÈCLES. CES NOUILLES ÉPAISSES ET MOELLEUSES, FAITES À BASE DE BLÉ, SONT SERVIES DANS UN BOUILLON SAVOUREUX OU SAUTÉES AVEC DES LÉGUMES ET DES PROTÉINES. ORIGINAIRES DE LA RÉGION DE KAGAWA, LES UDON OFFRENT UNE TEXTURE UNIQUE ET UN GOÛT RÉCONFORTANT. SAVOUREZ CE CLASSIQUE JAPONAIS, OÙ CHAQUE BOUCHÉE EST UN HOMMAGE À LA SIMPLICITÉ ET À L'ÉLÉGANCE CULINAIRE.

- Oden \$19.5

Udon dans un bouillon réconfortant avec oden (croquettes de poisson)

- Kitsune \$17.5

Udon avec tofu frit (inari) dans un bouillon léger

- Unagi \$24.5

Udon garnis d'anguille grillée, avec saveur sansho et sauce teriyaki douce.



\$19.5

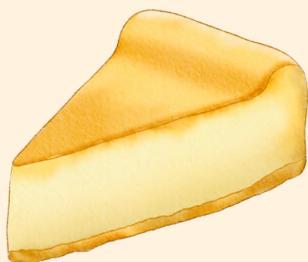
ODEN UDON



KYODAI
IZAKAYA

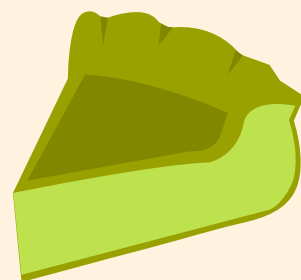
DESSERT JAPONAIS

DÉCOUVREZ LES DESSERTS JAPONAIS, UN FESTIN SUCRÉ QUI MARIE TRADITION ET INNOVATION. DE L'ADORABLE MOCHI GLUANT AUX ÉCLATS DE SAVEURS DU DORAYAKI, CHAQUE CRÉATION OFFRE UNE EXPÉRIENCE UNIQUE. CES DOUCEURS, SOUVENT À BASE DE RIZ, DE HARICOTS ROUGES OU DE MATCHA, SONT CONÇUES POUR ÊTRE AUSSI VISUELLEMENT SÉDUISANTES QUE DÉLICIEUSES. SAVOUREZ LA DOUCEUR DU JAPON AVEC NOS DESSERTS RAFFINÉS, OÙ CHAQUE BOUCHÉE EST UN VOYAGE GOURMAND.



CHEESECAKE MANGUE

\$7



CHEESECAKE THÉ VERT

\$7



JAPANESE DANGO

Boulettes de riz gluant grillées, légèrement sucrées (3mcx).

\$9.5

