

ENTRÉES APPETIZERS

Rouleaux impériaux Maison (2) 7.50 \$

Rouleaux frits avec porc, crevettes, goberge, vermicelles et légumes. Servis avec une sauce au poisson.

Imperial House Rolls (2)

Fried rolls made with pork, shrimp, vermicelli and vegetables.

Served with fish sauce.

Gyoza (4) 9.95 \$

Raviolis japonais poêlés avec du bœuf, vermicelle, légumes. Servis avec une sauce de vinaigre de riz japonais faite maison.

Gyoza (4)

Pan-fried Japanese raviolis with beef, vermicelli, vegetables.

Served with homemade Japanese rice vinegar.

Crabe à carapace molle tempura 16 \$

Crabe en entier pané au tempura avec une sauce Bonzu faite maison citronnée.

Tempura soft shelled crab

Whole crab fried with tempura served with home made Bonzu lemony sauce.

Agedashi Tofu 11 \$

Morceaux de tofus frits garnis de flocons de bonite accompagnés d'une sauce Tempura maison.

Agedashi Tofu

Pieces of fried tofu filled with bonito flakes served with home made Tempura sauce.

Entrée tempura aux crevettes (4) et légumes 16 \$

Assiette panée servie avec une sauce Tempura maison.

Shrimps (3) and vegetables tempura

Side dish with fried shrimps and vegetables served with home made Tempura sauce.

Poulet Katsu 19 \$

Poulet pané d'une farine croustillante Katsu et coupé en lanières. Servi avec la sauce Teriyaki maison, la sauce mayonnaise épicée et la sauce piquante.

Katsu chicken

Fried chicken with crunchy Katsu cut in strips. Served with home made Teriyaki sauce, home made spicy mayonnaise sauce and hot sauce.

Les prix sont sujets à changements sans préavis. Prices subject to change without notice.

Veuillez mentionner toutes allergies et intolérances avant de commander. Please mention any kind of allergies and intolerances before ordering.

SOUPES

SOUPS

Miso 7 \$

Soupe traditionnelle japonaise à la pâte de soya avec tofu, champignons, algues et échalotes.

A traditional soya bean soup filled with tofu, mushrooms, seaweed and green onions.

Miso aux fruits de mer 10 \$

Soupe miso avec des morceaux de saumon, rouget, crevette et goberge.

Seafood Miso

Miso soup filled with slices of salmon, red snapper, shrimps and crab stick.

Sumashi 10 \$

Bouillon de poisson faite maison avec morceaux de saumon, rouget, crevette, champignons, algues et échalotes.

Home made fish soup filled with slices of salmon, red snapper, shrimp, mushrooms, seaweed and green onions.

SALADES

SALADS

Salade Saké 8.50\$

Laitue verte fraîche couverte de morceaux de carottes, avocats et concombres. Arrosée d'une sauce maison aux sésames.

Saké Salad

Fresh garden lettuce topped with carrots, avocados and cucumbers. Served with home made sesame sauce.

Salade d'algue aux fruit de mer 16 \$

Assiette aux algues de mer garnie de goberges , crevette , pieuvres ,concombre et caviar.

Japanese seaweed salad

Fresh seaweed filled with crab stick , shrimp , octopus ,cucumbers and caviar.

Salade d'algue wakame 9\$

Wakame seaweed salad

Les prix sont sujets à changements sans préavis. Prices subject to change without notice.

Veuillez mentionner toutes allergies et intolérances avant de commander. Please mention any kind of allergies and intolerances before ordering.

DESSERTS

SPÉCIALITÉ DE MAISON

CRÈME GLACÉE FRITE SAKÉ à la vanille

10 \$

**Homemade specialty* Deep fried vanilla ice cream Saké*

BANANES FRITES (2 morceaux)

8 \$

Fried bananas (2 pieces)

BOISSONS Beverages

Boissons gazeuses coke, coke diet, 7up, 7up diet

2.50\$

Soft drinks

Thé glacée

2.75\$

Iced tea

Jus d'orange

3.00\$

Orange juice

Café

3.00\$

Coffee

Thé vert japonais

2.00\$/personne

Japanese green tea 1.75\$/person

Perrier 330ml

3.00\$

Eau de source

2.75\$

Spring water

Les prix sont sujets à changements sans préavis. Prices subject to change without notice.

Veuillez mentionner toutes allergies et intolérances avant de commander. Please mention any kind of allergies and intolerances before ordering.