

umami

IZAKAYA

MENU DÉGUSTATION

Demandez les détails à votre serveur !
– 49\$ –
par personne

Edamame – 5.95\$

Aubergine agebitashi

Mariné avec shiso frais – 9.50

Salade wakame

Algue et concombre – 8.50\$

Salade wafu

Feuille de Chrysanthème – 10.50\$

Salade de pomme de terre crémeuse

– 8.50\$

Soupe Shiro Miso

Miso San-O fait à Montréal – 6.50\$

Okonomiyaki

Crêpe japonaise aux choux, okra et shiitake – 14.50\$

Gyoza

Dumpling maison – 8.50\$

« Tonkatsu »

Tempeh de pois jaunes frit au Panko – 11.95\$

Karaage

Yuba frit mariné au gingembre – 12.95\$

Tofu agedashi

Sauce yuzu et prune ume – 9.50\$

Ebi Katsu

« Crevette » de Konjac frit au panko – 14.95\$

Tempura de champignon shimeji et courge kabocha

– 14.95\$

Ohitashi yuzu-Kosho

Épinard blanchi et tempura d'oignon vert – 12.95\$

Shishito

selon la disponibilité

Piments japonais frits, sel yuzu – 11.50\$

Suteki Teriyaki

« Steak » de champignon crinière de lion de la ferme Big Bloc – 22.95\$

Frite

kimchi blanc et mayonnaise – 8.50\$

RAMEN

Ramen du moment

Mapo tofu épicé

Tofu soyeux, fève noire, poivre de sichuan, oreille-de-judas, chrysanthème et kimchi blanc – 19.95\$

Miso ou Miso épicé*

Tofu, shiitake, tomate confite et chou moutarde – 18.95\$

Miso fait à Montreal par San-O

Shoyu « Tokyo style »

Yuba, shiitake, tomate confite, wakame et daikon – 18.95\$

Tantanmen épicé

Sésame, poivre de sichuan, tofu, shiitaké, épinard – 18.95\$

Curry et tempeh tonkatsu

Shiitake, tomate confite, kimchi blanc, fukujinzuke – 19.95\$

Nos ramen sont servie avec nos nouilles maison Biologique

TSUKEMEN

Shoyu – 19.95\$

Curry épicé et tempeh tonkatsu – 19.95\$

Nos tsukemen sont servie avec nos nouilles maison Biologique

Extras

+ Portion de nouilles maison – 2.95\$

+ Nori – 1\$

+ Tofu – 2\$

Nouille sans gluten – 2.95\$

** Fait d'ingrédients sans gluten sur demande*

DESSERT

Beigne maison – 3.50\$

Glace maison du moment – 7.50\$

Crème brûlée Umami

crème brûlée à base de patate douce japonaise – 7.50\$