

# MENU

## POUR EMPORTER

### ENTRÉES FROIDES

-  **KIMCHI MAISON** 4
- SALADE DE WAKAME MAISON** 4


### ENTRÉES CHAUDES

-  **ÉDAMAMES** 6  
Jeunes fèves de soya;  
// fleur de sel au zeste de citron  
// sel maison barbecue
- ÉDAMAMES PARMESAN ET TRUFFE** 8  
Jeunes fèves de soya
- SAUTÉ DE CHAMPIGNONS** 7  
Champignons du moment poêlés dans un beurre  
au miso, furikake, pousses du moment
- TAKOYAKI** 10  
Takoyaki à la pieuvre (5), mayonnaise japonaise,  
sauce takoyaki maison et flocons de bonito
- BAO BUNS** 12  
Effiloché de porc au soya, concombre marinés,  
oignons verts et pain au lait // 3 unités
- GYOZA DE BOEUF WAGYU** 12  
Sauce maison // 5 unités
-  **POULET KARAAGE** 14  
Poulet pané légèrement épicé, chou nappa, graines  
de sésame, mayonnaise épicée maison et sauce hoisin

### SPÉCIALITÉ

-  **SANDWICH KATSU** 16  
Poulet frit, chou nappa, concombres marinés et  
mayonnaise épicée maison, servi avec salade
-  **SALADE POULET KATSU** 16  
Légumes croquants, tomates, maïs, vinaigrette au soya,  
gingembre et huile de sésame, lanières de poulet katsu,  
graines de sésame et oignons verts
-  **CURRY VÉGÉTALIEN** 17  
Curry végétalien maison sur riz avec tofu katsu,  
gingembre mariné et furikake
- Extra kimchi* 2  
*Remplacer le tofu par du poulet Katsu* 3  
*Remplacer le tofu par des crevettes tempura (3)* 4
-  **SALADE CREVETTES KATSU** 19  
Légumes croquants, tomates, maïs, vinaigrette au soya,  
gingembre et huile de sésame, crevettes katsu,  
graines de sésame et oignons verts

### RAMENS

 Remplacer vos ramens pour des ramens de riz sans gluten +2

Nos ramens sont préparés avec des nouilles  
et des bouillons faits maison!

*Choix de poitrine de poulet, flanc de porc ou tofu grillé*

- SHIO** 18  
Bouillon de poulet et dashi, shio taré,  
œuf mollet, tomates rôties, oignons verts,  
sel aromatique, huile de poireaux et nori
- SHOYU** 18  
Bouillon de poulet et dashi, shoyu taré, œuf mollet,  
huile de poireaux, maïs, oignons verts et nori
- MISO** 18  
Bouillon de poulet et dashi, miso taré,  
champignons au miso et oeuf mollet
- TONKOTSU** 19  
Bouillon Paitan au porc, œuf mollet, bokchoy,  
oignons verts, nori, huile de chili et huile d'ail rôti

-  **KINOKO** 18  
Bouillon végétal, taré à la truffe,  
champignons 3 façons, oignons verts, nori
-  **VÉGAN ÉPICÉ** 18  
Bouillon végétal, taré épicé lait de coco, tofu,  
oignons blancs, bok choy et oignons verts
-  **SHOYU ÉPICÉ** 20  
Bouillon poulet, dashi, taré shoyu épicé,  
crevettes, kimchi, huile de poireaux  
maïs, œuf mollet et oignons verts

### EXTRAS

- |                       |     |                       |     |
|-----------------------|-----|-----------------------|-----|
| GINGEMBRE MARINÉ      | 0.5 | CHAMPIGNONS MARINÉS   | 2   |
| SAUCE PIQUANTE MAISON | 1   | KIMCHI                | 2   |
| MAÏS                  | 1   | OEUF                  | 2   |
| NORI                  | 1   | NOUILLES              | 3   |
| BEURRE                | 1   | POULET                | 3.5 |
| OIGNON BLANC          | 1   | BACON                 | 3.5 |
| JULIENNE DE CAROTTES  | 1   | TOFU GRILLÉ           | 3.5 |
| JULIENNE DE DAIKON    | 1   | POULET KARAAGE        | 3.5 |
| BOKCHOY               | 1.5 | FLANC DE PORC         | 4   |
| TOMATES RÔTIÉS        | 1.5 | CREVETTES (3)         | 5   |
|                       |     | CREVETTES TEMPURA (3) | 5   |

### DESSERTS

- CHEESECAKE JAPONAIS** 9



# MENU

## POUR EMPORTER

### À BOIRE

#### BIÈRES EN BOUTEILLE

**IPPON GINGEMBRE ET POIVRE SANSHO // 473 ML** 8  
Ale, 5%

**O'BOQ // 473 ML** 8  
Rousse Irlandaise, Microbrasserie Le Boq, 4,5%

**LA KNOWLTON CO. // 473 ML** 8  
Lager japonaise au jasmin, 4,7%

**SHERBIÈRE // 473 ML** 8  
Lager sherbrookoise, Microbrasserie Siboire, 5,2%

**ZEN & ZESTE // 473 ML** 8  
Blanche citron et gingembre, Microbrasserie Le Boq, 5%

#### SANS ALCOOL

**SAN PELLEGRINO // 330 ML** 4  
Nature // Orange

**GINGER BEER** 5

**KOMBUCHA RISE // 414 ML** 6.5  
Gingembre

**MIKKELLER LIMBO FRAMBOISE // 330 ML** 7  
Bière désalcoolisée aux framboises, 0,3%

**MIKKELLER LIMBO YUZU // 440 ML** 7  
Bière désalcoolisée au yuzu, 0,3%

**DISCIPLINE // 473 ML** 8  
IPA désalcoolisée, Microbrasserie Siboire, 0,5%

#### VINS BLANCS

**SUMARROCA TUVI PENEDES** 42  
Xarel-lo/Gewurztraminer, Espagne

**ENTRE-DEUX-MERS** 46  
Bordeaux, France

#### VINS ROUGES

**MASSOREALE** 42  
Sangiovese, Italie

**CUVÉE T** 47  
Pinot noir, Merlot, Italie