

## Soupes

<b>Miso soup</b> 味噌汁	3
Soupe aux fèves de soya/ Soya bean soup	
<b>Sumashi</b> お吸い物	3
Soupe au bouillon de poisson / Fish bouillon soup	
<b>Chawan-mushi</b> (15~20min.) 茶碗蒸し	7
Soupe crémeuse aux œufs cuits à la vapeur/ Steamed egg custard soup	

## Salades

<b>Petite salade</b> プチサラダ	3
Petite salade verte avec sauce maison/ Small green salad with homemade dressing	
<b>Double salade</b> ダブルサラダ	6
Grande salade verte avec sauce maison/ Large green salad with homemade dressing	
<b>Sunomono</b> 酢の物	8
Algues, fèves et vermicelle avec fruit de mer au choix/ Seaweed, chop suay, vermicelli with your choice of seafood Choix de/Choice of :	
- Maquereau/ Mackerel	
- Pétoncle/Scallop	
- Crevette/Shrimp	
- Pieuvre/ Octopus	
- Gauberge/ Crab stick	
<b>Seaweed Salad</b> 海草サラダ	8
Salade aux algues fraîches/ Fresh seaweed salad	
<b>Chef Salad</b> 魚貝類のサラダ	11
Légumes, algues et fruits de mer / Vegetables, seaweed and seafood	
<b>Sushi Yasu Chirashi Salad</b> 特製ちらしサラダ	18.5
Salade avec algues et sashimi assorti / Salad with seaweed and assorted sashimi	

# Entrées

## Frit / Fried

<b>Croquette</b> ポテトコロケ	6
Croquette aux patates (2 mrcx) / Fried potato croquette (2 pcs)	
<b>Harumaki</b> 春巻き	6
Rouleaux de printemps porc et légumes (2 mrcx) / Pork and vegetable spring rolls (2 pcs)	
<b>Agedashi Tofu</b> 揚げ出し豆腐	6.5
Pates de fèves soya (tofu) frits/ Deep fried bean cake (tofu)	
<b>Yasai Tempura</b> 野菜の天ぷら	7.5
Légumes frits / Deep fried vegetables	
<b>Ebi Tempura</b> 海老と野菜の天ぷら	8.5
3 crevettes et légumes frits / Deep fried 3 pieces of shrimps and vegetables	
<b>Mix Tempura</b> 海老, イカ, 白身魚の天ぷら	9
Crevettes, calmar et sole frits / Deep fried shrimps, squid and sole	
<b>Tori Karaage</b> 若鶏の唐揚げ	8.5
Poulets frits à la japonaise / Japanese style deep fried chicken	
<b>Fried Calamari</b> イカリング	9
Calmars frits avec sauce épicée / Deep fried calamari with spicy sauce	
<b>Ei hire Karaage</b> エイヒレの唐揚げ	11
Poisson de rai avec sauce ponzu / Deep fried skate fish with ponzu sauce	
<b>Tsubugai Karaage</b> ツブ貝の唐揚げ	11
Fameuses palourdes frites du chef / Delicious deep fried melt shells	
<b>Soft shell Crab Tempura</b> ソフトシェルの姿揚げ	18

## Grillé / Grill & Cuit au four / Baked

<b>Kushi Yaki</b> (1 brochette avec sauce Teriyaki) 串焼き	
Choix de/Choice of :	
- Pétoncle/Scallop - Crevette/Shrimps	3
- Poulet/Chicken - Porc/Pork Belly	
<b>Takoyaki Balls</b> (6pcs.) たこ焼き	7
Boulettes de pâte avec les morceaux de pieuvre /Round dumplings with octopus pieces	

<b>Salmon Head</b> 鮭のあら塩焼き	7
Tête et cou du saumon grillé/ Grilled salmon head and neck	
<b>Sanma Shioyaki</b> 秋刀魚塩焼き	8
Balaou du Japon grillé / Grilled Pacific saury	
<b>Gyoza</b> 焼きギョウザ	8
Raviolis japonais faits à la maison/Homemade Japanese dumplings	
<b>Tuna Steak</b> マグロステーキ	12
Thon grillé avec sauce à l'ail/Grilled tuna with garlic sauce	
<b>Ika Yaki</b> イカの姿焼き	13
Calmar mariné sauce soya et gingembre grillé / Grilled squid with ginger soy sauce	
<b>Gyutan Shioyaki</b> 牛タン塩焼き	14
Tranches de langue de bœuf grillées / Grilled beef tongue	
<b>Tsubugai Mikadoyaki (15~20min.)</b> ツブ貝の和風グラタン	14
Palourdes/ melt shells gratinées avec/ with sauce miso & mayo	
<b>Seafood Mikadoyaki (15~20min.)</b> 魚貝の和風グラタン	14
Fruits de mer/ seafood gratinées avec/ with sauce miso & mayo	
<b>Hamachi Kama (15~20min.)</b> ハマチかまの塩焼き	15
Cou du thon à queue jaune grillé/ Grilled yellow tail tuna neck	
<b>Grilled Black Cod Fish (10~15min.)</b> 銀ダラのゆあん焼き	18
Morue noire marinée et grillée / Grilled marinated black cod	

### Entrées froides / Cold dishes

<b>Kimuchi Tako</b> タコとキュウリのキムチソース和え	9
Concombre et pieuvre avec sauce piquante / Cucumber and octopus with hot sauce	
<b>Beef Sashimi</b> 牛刺し	12
Bœuf cru avec sauce ponzu / Thin sliced beef sashimi with ponzu sauce	
<b>Shiro Maguro Tataki</b> 白まぐろのタタキ	12
Salade au thon blanc avec sauce spéciale / White tuna salad with special sauce	
<b>Nigiri Sushi (5morceaux / 5pieces)</b> にぎり 5点盛り	12
Variété de sushis / Assorted sushis	
<b>Sashimi Mori</b> お手軽刺身盛り	17
Combinaison de poissons crus / Combination of raw fishes	

# Table d'hôte

Convertissez votre repas "À la carte" pour une Table d'Hôte de 5 services pour:  
Upgrade your "À la carte" meal for a 5 course Table d'Hôte for:

+8

(Un choix par catégorie/ One choice per category)

## Soupe

**Miso** 味噌汁(Soupe aux fèves de soya/Soya bean soup)

**Sumashi** お吸い物(Soupe au bouillon de poisson / Fish bouillon soup)

## Salade

**Petite salade maison** プチサラダ

**Sunomono** かにかまの酢の物 (Algues, fèves et vermicelles avec gauberge/  
Seaweed, chop-suey and vermicelli with crab stick)

## Entrée

**Agedashidofu** 揚げ出し豆腐 (Tofus frits/ Fried tofus)

**Harumaki** 春巻き (Rouleaux de printemps porc et légumes/ Pork and vegetable spring rolls)

**Yasai tempura** 野菜の天ぷら (Tempura de légumes/ Vegetable tempura)

**Croquette** ポテトコロッケ (Croquette de patate/ Japanese potato corquette)

## Principal

Choisir parmi la liste "À la carte"/ Choose from "À la carte" list

## Dessert

**Crème glacée** (Thé vert, fève rouge, mangue, vanille ou sésame noir)

# Nouilles

Convertissez votre Noodle pour une Table d'Hôte de 4 services (soupe exclus) pour + \$8  
Upgrade your Noodle for a 4 course Table d'Hôte (soup excluded) for +\$8

<b>Tempura-Udon</b> 海老天うどん	13
Soupe aux nouilles avec crevettes tempura / Hot noodle soup with tempura shrimps	
<b>Udon Katsu</b> カツうどん	15
Soupe aux nouilles avec poulet <b>ou</b> porc frit / Hot noodle soup with fried chicken <b>or</b> pork	
<b>Nabeyaki-udon</b> 鍋焼うどん	15
Soupe aux nouilles avec fruits de mer / Hot noodle soup with seafood	
<b>Ramen</b> ラーメン	14
Choix de soupe/ Choice of soup: Soya <b>ou</b> Fèves de soya (miso) <b>ou</b> Porc / Pork Stock	
<b>Cold Ramen</b> 冷やしラーメン	15
Nouilles de raamen froides avec pork et crevettes/ Cold raamen noodles with toppings	

## À la carte

Tous ces repas comprennent la soupe **ou** la salade  
Meals below are served with soup **or** salad

### Sushi Bar

<b>Sushi du chef</b> 上寿司	28
11 nigiri sushi et 6 hosomaki/ 11 nigiri sushi and 6 pieces of hosomaki	
<b>Chirashi-sushi</b> ちらし寿司	28
Poissons cru et fruits de mer sur un lit de riz assaisonné / Raw fishes and shell fishes on a bed of seasoned rice	
<b>Sashimi</b> 刺身	29
Assortis poissons crus servis avec un bol de riz/ Assorted raw fishes with bowl of rice	
<b>Moriawase</b> 寿司と刺身の盛り合わせ	33
Combinaison de sushi et de sashimi/ Combination of sushi and sashimi	
<b>Nigiri Supreme</b> 極上寿司	38
14 nigiri sushi pour les amateurs de sushi / 14 nigiri sushis for sushi lovers	

### Bento Box

Choix de brochettes/ brochette choice: Crevettes/Shrimp, Poulet/Chicken or Pétoncles/ Scallop

<b>Momiji Bentô</b> もみじ弁当	25
Sushi, Tempura, Rouleau printemps, Brochettes (2), Salmon teriyaki / Sushi, Tempura, Spring roll, Brochettes (2), Saumon teriyaki	
<b>Sakura Bentô</b> さくら弁当	25
Sashimi, Tempura, Rouleau printemps, Brochettes (2), Anguille au B.B.Q avec riz / Sashimi, Tempura, Spring roll, Brochettes (2), B.B.Q Eel with rice	

### Grillés & Frits / Grill & Fried

Repas servis avec un bol de riz et légumes/ Meals served with a bowl of rice and vegetables

<b>Tonkatsu Teishoku</b> とんかつ定食	16
Poulet <b>ou</b> porc frit avec la sauce japonaise / Fried chicken <b>or</b> pork with Japanese sauce	
<b>Black Cod Teishoku</b> (10~15min.) 銀鱈のゆあん焼き定食	22
Morue noire marinée et grillée/ Grilled marinated black cod	

<b>Tempura</b> 海老と野菜の天ぷらセット	20
Crevettes et légumes frits servis avec du riz/ Fried shrimps and vegetables with rice	
<b>Delux Chef's Mix</b> 揚げ焼き物セット	22
Tempura, poulet-teriyaki, crevette et pétoncle frits / Tempura, chicken-teriyaki, and fried scallops and shrimps	
<b>Bœuf/ Beef Teriyaki</b> 牛肉の照り焼き	26
Bœuf surloin grillé avec sauce teriyaki/ Grilled sirloin steak with teriyaki sauce	
<b>Saumon/ Salmon Teriyaki</b> 鮭の照り焼き	26
Saumon grillé avec sauce teriyaki/ Grilled salmon steak with teriyaki sauce	
<b>Seafood Teriyaki</b> 魚貝類の照り焼き	27
Crevettes, pétoncle, thon et saumon avec sauce teriyaki/ Shrimps, scallop, tuna and salmon with teriyaki sauce	
<b>Seafood Gourmet</b> 魚貝類のグリルガーリックソース掛け	27
Crevettes, pétoncles, thon et saumon grillés avec sauce à l'ail/ Grilled Shrimps, scallops, tuna and salmon with garlic sauce	

### Donburi & Curry

Repas servis sur un lit de riz / Meals served on a bed of rice

<b>Oyako-don</b> 親子丼	16
Poulet assaisonné avec des œufs / Seasonned chicken with soft scrambled eggs	
<b>Katsu-don</b> カツ丼	16
Poulet <b>ou</b> porc frit avec des œufs / Fried chicken <b>or</b> pork with soft scrambled eggs	
<b>Ten-don</b> 海老天丼	16
Crevettes et légumes frits/ Fried shrimps and vegetables	
<b>Katsu curry</b> カツカレー	
-Porc/ Pork	-Poulet/ Chicken
-Crevettes/ Shrimps	海老フライ
<b>Una-don</b> うな丼	20
Anguille au B.B.Q / B.B.Q eel	

# Beverages / Drinks

## Cocktails カクテル

<b>Bloody Caesar</b>	8
<b>Sake martini</b> (Gin ou/or Vodka base)	8
<b>Chu-Hi</b> - Vodka base (Lemon, Grapefruit, Ume, Muscat, etc.)	8

## Vins ワイン

<b>Original JP. Chenet Sauvignon</b> (Blanc ou Rouge) 250ml	9
<b>Muscadet La Sablette</b> (Blanc) 750ml	37
<b>Gentil Hugel Alsace</b> (Blanc) 750ml	37
<b>Baron Philippe de Rothschild Chardonnay</b> (Blanc) 750ml	37
<b>Mouton Cadet</b> (Blanc ou Rouge) 375ml	20
<b>Auberge</b> (Blanc ou Rouge)	
1 litre	28
½ litre	15
1 verre / 1 glass	7
<b>Ume Shu</b> (Plum Wine) 1 verre / 1 glass	6

## Sake 酒

<b>Chaud / Hot :</b>	Bouteille / Bottle	30
(Hakutsuru)	½ bouteille / ½ bottle	16
	Carafon Petit / Small	7.5
<b>Froid / Cold:</b>	Namasake Draft Sake (300ml)	18
(Hakutsuru)	Sayuri Non-Filtered Sake (300ml)	19
	Jyunmai Ginjyo (300ml)	20

## Bières ビール

<b>Sleeman Original</b>		5.5
<b>Tsing Tao</b>		6.5
<b>Asahi Super Dry</b>	500 ml	10
<b>Sapporo</b>	341 ml / 500ml	7 / 10
<b>Heineken 0%</b> (Bière Non-Alcoolique)	341 ml	6

## Brevages ソフトドリンク

Coke, 7up, Nestea, Jus (orange ou pomme)	2.5
Caplico Juice (breuvage japonais), Perrier	3.5
Chu-Hi Non-Alcoolique	6

## Dessert

Crème glacée / Ice Cream	2.5	
Vanille / Vanilla	Mangue / Mango	
Thé vert / Green Tea	Fèves rouges/ Red Bean	
Sésame noir / Black Sesame	Taro / Taro	3.5
Crème glacée frite / Tempura Ice Cream	7	