

I Z A K A Y A FROID COLD

CEVICHE DE PÉTONCLES AU YUZU - Tomates cerises, oignons rouges – 15
TATAKI MAGURO - Thon, sauce ponzu, jalapeno, oignons verts – 12
TATAKI SAKÉ - Saumon, sauce ponzu, ikura, pomme – 9

CHAUD

EDAMAME - Fèves de soya vert au sel – 5
SOUPE MISO - Tofu, oignons verts, algues, champignons shitakés – 4
CREVETTES EBI MAYO - Crevettes géantes frites, mayonnaise au wasabi – 14
DUMPLINGS GYOZA - Dumplings de porc frites accompagnés de sauce soya au chili et au sésame – 8

EXTRAS

KIMCHI - Légumes épicés fermentés – 3
RIZ - Vapeur – 3

**S U S H I NIGIRI (2) | SASHIMI (3)**

ALBACORE - Thon blanc – 6
ESCOLAR - 6
MAGURO - Thon rouge – 6
SAKE - Saumon bio – 6
HAMACHI - Thon à queue jaune – 7
SUZUKI - Bar rayé – 6

MAKIS

SAUMON ÉPICÉ - Saumon, mayo épicée, concombre, tobiko, masago – 7
CALIFORNIA - Avocat, concombre, kanikama, omelette, mayonnaise, masago – 7
KAMIKAZE - | Saumon, tempura, avocats, mayo épicée et masago | Salmon, tempura, avocado, spicy mayo, masago
THON ÉPICÉ - Thon, mayo épicée, concombre, tobiko, masago – 8

8 MORCEAUX

GAIJIN - Oignons caramélisés, fromage tempura, avocat, mayo épicée, sashimi de bœuf – 14
SNAKE - Thon épicé, crevettes tempura, avocat, tobiko, masago – 14
RAINBOW - Crevettes tempura, thon, saumon, albacore, bar rayé, avocat – 14
KYO - Crabe, avocat, takuan, tobiko, mayo épicée, litchi, fraise, thon – 15



Happening Gourmand.com
VIEUX-MONTRÉAL
 25\$

• *Entrées* •
 CHOIX DE
 | CHOICE OF

TATAKI MAGURO - Thon, ponzu, jalapeno, oignons – +5\$
MAKI - Choix du chef 5 pièces
SASHIMI DE BOEUF - Ail croustillant, oignons verts, sauce ponzu
CREVETTES EBI MAYO - Crevettes géantes frites, mayonnaise au wasabi – + 5\$

NOTRE
 • *Cocktail* •
 VEDETTE

MARNIER NO 2 - Grand Marnier, Tanqueray Rangpur, lime cordial maison et bière au gingembre – 10 \$

NOS
 • *Vins* •
 VEDETTES

VIN BLANC
VINA CARMEN, CHARDONNAY RESERVA 2015, CHILI
VIN ROUGE
VINA CARMEN, CARMENÈRE RESERVA 2014, CHILI

- VERRE 5OZ - 9 BOUTEILLE - 40

• *Plats Mains* •
 CHOIX DE | CHOICE OF

POULET YAKI AU MIRIN - Haut de cuisse de poulet mariné au mirin, kimchi, champignons et riz
SAUMON MARINÉ AU MISO ROUGE - Bok choy, pois mange-tout, purée de patates douces et réduction de soya
YASAI YAKI UDON - Nouilles udon sautées à la japonaise avec légumes kimchi épicé et Tofu

• *Desserts* •
 CHOIX DE
 | CHOICE OF

BEIGNETS AU YUZU - Lait condensé et sésame noir – + 4\$
PUDDING AU PAIN AU HARICOTS AZUKI - gâteau au chocolat, purée au haricot rouge sucrées, crème anglaise à la vanille

igloofest

ACHETEZ VOS BILLETS POUR
 L'IGLOOFEST 18\$ (TAXES INCLUSES)

I Z A K A Y A

COLD

TATAKI MAGURO - Tuna, ponzu sauce, jalapenos, green onions – 12

TATAKI SAKE - Salmon, ponzu sauce, ikura, green apple – 9

SCALLOP CEVICHE WITH YUZU - Cherry tomatoes, red onions, leeks – 15

HOT

EDAMAME - Green soy beans with salt – 5

MISO SOUP - Tofu, green onions, seaweed and shitake mushroom – 4

EBI MAYO SHRIMP - Jumbo fried shrimp, wasabi mayo – 14

GYOZA DUMPLINGS - Pan-fried pork dumplings, chili-seasame soy sauce – 8

EXTRAS

KIMCHI - Spicy fermented vegetables – 3

S U S H I NIGIRI (2) | SASHIMI (3)

MAGURO - Red tuna – 6

SAKE - Organic salmon – 6

ESCOLAR - 6

ALBACORE - White tuna – 6

HAMACHI - Yellowtail tuna – 7

SUZUKI - Striped bass – 6

MAKIS

KAMIKAZE - Salmon, tempura, avocado, cucumber, spicy mayo, masago – 7

CALIFORNIA - Avocado, cucumber, kanikama, omelet, mayo, masago – 7

SPICY SALMON - Salmon, spicy mayo, cucumber, tobiko, masago – 7

SPICY TUNA - Tuna, spicy mayo, cucumber, tobiko, masago – 8

8 PIECES

KYO - Crab, avocado, takuan, tobiko, spicy mayo, lychee, strawberry, tuna – 15

GAIJIN - Caramelized onions, tempura cheese, avocado, spicy mayo, beef sashimi – 14

RAINBOW - Shrimp tempura, tuna, salmon, albacore, striped bass, avocado – 14

SNAKE - Spicy tuna, shrimp tempura, avocado, tobiko, masago – 14



métro
PRÉSENTE

Happening
Gourmand.com
VIEUX-MONTRÉAL

25\$

• Entrées •
CHOIX DE
| CHOICE OF

BEEF SASHIMI - Crispy garlic, green onions and ponzu sauce

CHEF'S SELECTION MAKIS

TATAKI MAGURO - Tuna, ponzu sauce, jalapenos, green onions – + 5\$

EBI MAYO SHRIMPS - Fried jumbo shrimps and wasabi mayonnaise – + 5\$

• Plats Mains •
CHOIX DE | CHOICE OF

POULET YAKI - Mirin marinated chicken thigh, kimchi vegetables, mushrooms and rice

RED MISO MARINATED SALMON - Bok choy, snow pea, sweet potato purée and soya reduction

YASAI YAKI UDON - Japanese style udon noodles, served with spicy kimchi and tofu

NOTRE
• Cocktail •
VEDETTE

THE MARNIER NUMBER 2 - Grand Marnier, Tanqueray Rangpur, homemade citrus cordial, Ginger beer – 10 \$

• Desserts •
CHOIX DE
| CHOICE OF

YUZU DONUTS - Yuzu donuts with condensed milk and black sesame – + 4\$

CRISPY RICE PUDDING AND AZUKI BEANS

NOS
• Vins •
VEDETTES

WHITE WINE

VINA CARMEN, CHARDONNAY RESERVA 2015, CHILI

RED WINE

VINA CARMEN, CARMENÈRE RESERVA 2014, CHILI

- Glass 5oz - \$9 Bottle - \$40

igloofest

GET YOUR IGLOOFEST TICKETS
FOR \$18 (TAXES INCLUDED)