

## **ENTRÉES FROIDES**

<b>SASHIMI de HAMACHI</b> Ponzu, Jalapeno, Huile Pimentée	\$18
<b>TATAKI de THON JAUNE</b> Poivre, Sésame, Ponzu	\$18
<b>CEVICHE DU JOUR</b>	\$24
Yuzu, Citron, Huile de Sésame, Coriandre	
<b>SASHIMI de SAUMON</b>	\$18
Cuit à la torche Gingembre, Coriandre, Sauce soja aux agrumes	

## **ENTRÉES CHAUDES**

<b>EDAMAME ÉPICÉS (V)</b>	\$10
Piment Japonais, Sel de mer, Huile de Sésame	
<b>SOUPE MISO (V)</b> Tofu, Cives, Algues de Wakamé	\$10
<b>BAO BUNS au CANARD CONFIT - 2 Pièces</b>	\$16
Confit de Canard, Oignons Confits, Sauce aux Prunes Pickles	
<b>BAO BUNS aux CREVETTES - 2 Pièces</b>	\$18
Crevettes Frites, Sauce aux Prunes Pickle	
<b>CREVETTES TEMPURA au WASABI</b>	\$18
Crevettes frites, Aïoli au Wasabi, Potirons	
<b>NEMS DE LANGOUSTE &amp; FROMAGE</b>	\$18
Sauce Sweet & Chili	
<b>GYOZAS au CANARD CONFIT - 4 Pièces</b>	\$14
Cuit Vapeur puis grillés, Sauce Teriyaki	
<b>GALETTE DE RIZ CROUSTILLANTE AU THON ÉPICÉ</b>	\$18
Sauce épicée Japonaise - 8 Pièces	

*Merci de nous avertir en cas d'allergie ou d'intolérance.  
15% de 'service charge' seront ajoutés à l'addition.*

## **SUSHI ROLL SIGNATURE** 8 morceaux par roll

<b>YDI</b>	\$20
<i>Thon et Concombre à l'intérieur; Saumon frais, Avocat et Jalapeno sur le dessus</i>	
<b>AMAZING SPIDER MAN</b>	\$24
<i>Crabe à carapace molle Croustillant et Concombre à l'intérieur; Thon Épicé et Tobikko sur le dessus</i>	
<b>HAPPY DRAGON</b>	\$20
<i>Crabe Kanikama et Avocat à l'intérieur; Anguille à la sauce BBQ Japonaise et Croustillant sur le dessus</i>	
<b>RAINBOW BRIDGE</b>	\$20
<i>Crevette frite et Concombre à l'intérieur; Saumon, Thon et Avocat sur le dessus</i>	
<b>SEXY SALMON</b>	\$18
<i>Crabe Kanikama et Avocat à l'intérieur; Saumon cuit à la torche et sauce Teriyaki sur le dessus</i>	
<b>CRISPY SHRIMP TEMPURA</b>	\$18
<i>Crevette frite et Avocat à l'intérieur; Croustillant sur le dessus</i>	
<b>GREEN MONSTER</b>	\$18
<i>Avocat, Concombre, Laitue, Menthe, Coriandre, Graines de Sésame, Croustillant</i>	
<b>CHICKEN TERIYAKI</b>	\$16
<i>Poulet Teriyaki et Avocat à l'intérieur; Croustillant sur le dessus</i>	
<b>CONFIT DUCK &amp; FOIE GRAS</b>	\$32
<i>Canard confit et Avocat; Ananas flambé, Tartare de Thon et Foie Gras Poêlé</i>	
<b>SPICY LOBSTER &amp; SALMON TARTARE</b>	\$48
<i>Crevette frite et Avocat enroulé dans une feuille de soja; Tartare de Saumon et morceaux de Langouste sur le dessus; Servi avec une Sauce à la Bisque de Langouste</i>	
<b>SEARED WAGYU BEEF &amp; MORELS</b>	\$45
<i>Crevette frite et Avocat à l'intérieur; Boeuf Wagyu et Sauce aux Morilles servi avec un Oeuf Parfait, de la Salade Verte et des Nouilles Croustillante</i>	

### **PLATEAUX**

<b>PLATEAU NINA</b> 1x Sexy Salmon, 6x Nigiris, 6x Sashimis	\$45
<b>PLATEAU ALICE</b> Crispy Shrimp Tempura, Sexy Salmon, Thon épicé, 8x Nigiris, 12x Sashimis	\$102

*Merci de nous avvertir en cas d'allergie ou d'intolérance.  
15% de 'service charge' seront ajoutés à l'addition.*

## **SUSHI ROLL CLASSIQUES** 8 morceaux par roll

<b>CALIFORNIA ORIGINAL</b>	\$16
<i>Chair de Crabe Bleu, Avocat, Concombre, Sésame</i>	
<b>CALIFORNIA ROLL</b>	\$10
<b>THON ÉPICÉ</b>	\$10
<b>SAUMON ÉPICÉ</b>	\$10
<b>THON &amp; AVOCAT</b>	\$12
<b>SAUMON &amp; AVOCAT</b>	\$12
<b>HAMACHI</b>	\$12

### **NIGIRI** 2 MORCEAUX

SAUMON	\$10
HAMACHI	\$10
THON JAUNE LOCAL	\$12
VENTRE DE SAUMON	\$12
VENTRE DE HAMACHI	\$12
POULPE	\$12
ANGUILLE UNAGI	\$12
BLUEFIN TORO	\$32

### **SASHIMI** 3 MORCEAUX

SAUMON	\$10
HAMACHI	\$10
THON JAUNE LOCAL	\$12
VENTRE DE SAUMON	\$12
VENTRE DE HAMACHI	\$12
POULPE	\$12
ANGUILLE UNAGI	\$12
BLUEFIN TORO	\$32

## **PLATEAUX**

<b>SÉLECTION DE SASHIMIS</b> 16 Mcx de Sashimis, Sélection du jour	\$45
<b>SÉLECTION DE NIGIRIS</b> 14 Mcx de Nigiris, Sélection du jour	\$45

*Merci de nous avvertir en cas d'allergie ou d'intolérance.  
15% de 'service charge' seront ajoutés à l'addition.*

## **GRILLADES ROBATA JAPONAISES**

<b>ENTRECÔTE ANGUS</b> Riz & Légumes, Sauce aux Morilles	\$48
<b>POULET TERIYAKI</b> Riz & Légumes, Sauce Teriyaki	\$29
<b>PAVÉ DE SAUMON</b> Riz & Légumes, Sauce Teriyaki	\$38
<b>ENTRECÔTE WAGYU 500gm/17oz</b> Riz & Légumes, Sauce Teriyaki	<b>\$385</b>

## **RIZ SAUTÉ et NOUILLES**

<b>NOUILLES YAKI UDON</b> Poulet \$24 / Boeuf \$26 / Crevette \$28	
<b>RIZ SAUTÉ D'ALINA</b> Poulet \$22 / Boeuf \$24 / Crevette \$26	
<b>POKE BOWL DE SAUMON</b> Algues Wakame, Avocat, Concombre	\$26
<b>POKE BOWL DE THON FRAIS</b> Algues Wakame, Avocat, Concombre	\$26
<b>POKE BOWL VÉGANE (V)</b> Algues Wakame, Avocat, Concombre	\$24
<b>BOL DE SUSHI CHIRASHI</b> Saumon, Thon, Poisson à chair blanche, Algues Wakame, Avocat	\$26

## **SALADES**

<b>SALADE D'ALGUES WAKAME</b> Tomates cerises, Huile de Sésame, Sauce Ponzu	\$16
<b>SALADE DE THON</b> Thon Mi-Cuit, Oeuf Dur, Olives, Tomates, Avocat	\$29

*Merci de nous avertir en cas d'allergie ou d'intolérance.  
15% de 'service charge' seront ajoutés à l'addition.*

## **DESSERTS**

<b>TIRAMISU au LITCHI</b>	\$12
<i>servi avec des fruits frais</i>	
<b>NEMS CHOCOLAT &amp; BANANE</b>	\$12
<i>servi avec 1 boule de glace</i>	
<b>ALINA CRÈME BRÛLÉE</b>	\$12
<b>CHEESE CAKE JAPONAIS</b>	\$12
<i>Thé vert &amp; Matcha, servi avec des fraises et 1 boule de glace</i>	
<b>SORBET ET GLACES</b>	\$10
<i>Vanille, Chocolat, Thé Vert, Litchi</i>	

## **BOISSONS DESSERT**

<b>ALINA'S COFFEE MARTINI</b>	\$16
<i>Plantation XO, Coffee Liqueur, Cloves</i>	
<b>THE COOKIE CRUMBLE</b>	\$14
<i>Baileys, Cocoa Liqueur, Cookie, Butter Syrup, Coffee Liqueur, Cinnamon</i>	

*Merci de nous avertir en cas d'allergie ou d'intolérance.  
15% de 'service charge' seront ajoutés à l'addition.*