

## COCKTAILS

### #GIMMEAKISS / 15

BACARDI, MALIBU, SIROP D'AGAVE, YUZU  
ET PEYCHAUD BITTERS

### BRUCE SAN / 15

GREY GOOSE, LIMONADE MAISON, LITCHI

### MADAME GAO / 13

BOURBON BULLEIT, APEROL, MARTINI  
ROSSO, CITRON

### NEGRONI SHIRO / 13

TANQUERAY, LILLET, SUZE

### BERRY SMASH / 16

GORDONS, PURÉE DE MÛRES, JUS DE  
CITRON

### SAINTE-CORIANDRE / 15

TANQUERAY, SAINT-GERMAIN, CITRON,  
BITTERS À L'ORANGE, BLANC D'ŒUF ET  
CORIANDRE FRAÎCHE

### LIKE A CEASAR / 12

SMIRNOFF DOUBLE BLACK, SAKÉ, YUZU,  
FEUILLES DE BASILIC THAI, JUS DE  
CLAMATO, SAUCES KYO

### ORANGE HIZASHI / 13

GRAND MARNIER, KETEL ONE CITRON, JUS  
DE LIME, BLANC D'ŒUF, BITTERS À  
L'ORANGE, SIROP AGAVE

### ATAMA SEIHOUKEI / 16

JACK DANIELS, LIME, YUZU, SIROP  
D'HIBISCUS, SAFRAN, PINOT NOIR

### LE VIEUX TOKYO / 14

HENNESSY VS, BERENTZEN APPELKORN,  
CIDRE DE POMME SNAFFLE, SIROP DE  
CANNELLE ET THYM

### SUIKA POP / 18

MIDORI, GORDONS, LIME, PROSECCO,  
BOOZI POP

### PINKY GINGER / 12

SMIRNOFF, CHAMBORD, FRAMBOISE,  
GINGEMBRE, CANNEBERGE

### HAI HANA / 15

BOMBAY SAPPHIRE, ST-GERMAIN, SOJU  
JINRO, CONCOMBRE

### BUBBLY RASPBERRY / 16

CIROC, SIROP D'AMANDE, FRAMBOISES,  
MOUSSEUX

## SUSHI BAR

### MORIAWASE

#### CHOIX DU CHEF

NIGIRI / 7 MCX - 23 / 14 MCX - 39

SASHIMI / 10 MCX - 23 / 20 MCX - 39

### MAKIS

MAKIS CLASSIQUES / 12 MCX - 25

MAKIS DU CHEF / 28 MCX - 39

### 6 MORCEAUX

SHOGUN / 17 ANGUILE, SAUMON ÉPICÉ, KAMPIO, SHISO, TAKUAN

HARU / 16 THON, SAUMON, ALBACORE, KANIKAMA, TAKUAN, ENROULÉS DE  
CONCOMBRE

UNA KYU / 10 ANGUILE, CONCOMBRE

### 8 MORCEAUX

GAJ-JIN / 17 OIGNONS CARAMÉLISÉS, FROMAGE TEMPURA, AVOCAT, SASHIMI DE  
BŒUF

SNAKE / 15 THON ÉPICÉ, CREVETTES TEMPURA, AVOCAT

RAINBOW / 15 CREVETTES TEMPURA, THON, SAUMON, ALBACORE, BAR RAYÉ,  
AVOCAT

KYO / 16 CRABE, THON, LITCHI, FRAISE, AVOCAT, TAKUAN, MAYO ÉPICÉE,

## IZAKAYA

### TORIAEZU

#### POUR COMMENCER

SAPPORO BIRU / 7 / 10 / 16

EDAMAME / 6 FÈVES DE SOYA AVEC FLEUR DE SEL

DUMPLINGS GYOZA / 9 DUMPLINGS DE PORC AVEC SAUCE SOYA ET SÉSAME

DUMPLINGS GYOZA / 9 DUMPLINGS DE POULET AVEC SAUCE SOYA ET SÉSAME

### FROID

SASHIMI DE BŒUF / 14 AIL CROUSTILLANT, OIGNONS VERTS, PONZU

TATAKI KIHADA / 14 THON, PONZU, JALAPENOS, TARO CROUSTILLANT ET OIGNONS  
VERTS

TATAKI SAKÉ / 13 SAUMON, PONZU, IKURA, POMME VERTE

### SALADES - LÉGUMES - TOFU

SOUPE MISO / 5 TOFU, OIGNONS VERTS, ALGUES, CHAMPIGNONS SHIITAKÉS

SALADE SASHIMI / 19 POISSON DU JOUR, MESCLUN, VINAIGRETTE YUZU

MAÏS FRIT AU SEL ET POIVRE JAPONAIS / 12 TOGARACHI ET PARMESAN

ALGUES KAISO / 9 MESCLUN GARNI D'ALGUES, TOMATES CERISES AVEC UNE  
VINAIGRETTE YUZU

TOFU AGEDASHI / 8 TOFU FRIT AVEC SOYA FERMENTÉ, DASHI ET BONITO

KIMCHI / 5 LÉGUMES ÉPICÉS FERMENTÉS

### RIZ

HAMACHI BIBIMBAP / 20 SASHIMI DE HAMACHI MARINÉ AVEC LÉGUMES, KIMCHI,  
JAUNE D'ŒUF SUR RIZ ET SAUCE GOCHUJANG

RIZ VAPEUR / 3

### VIANDES

PORC KAKUNI / 10 FLANC DE PORC BRAISÉ QUATRE HEURES

LANGUE DE BŒUF GYUTAN / 9 SAUCE YAKINIKU

### POISSON - FRUITS DE MER

CREVETTES EBI MAYO / 19 CREVETTES GÉANTES FRITES, MAYO AU WASABI

CALMARS IKA FRITS / 16 ACCOMPAGNÉS DE MAYO ÉPICÉE

MORUE AU MISO GINDARA SAIKYO YAKI / 25 MORUE CHARBONNIÈRE MARINÉE  
AU MISO BLANC ET SAKÉ

# HAPPENING GOURMAND

VIEUX-MONTRÉAL

## TABLE D'HÔTE / 31

### ENTRÉES

HACHIMAKI SAUMON, TOBIKO YUZU,  
NORI, CONCOMBRE, AVOCAT, MAYO  
ÉPICÉE

SASHIMI DE BŒUF AIL, OIGNONS  
VERTS, SAUCE PONZU

CREVETTES EBI MAYO +10  
CREVETTES GÉANTES FRITES, MAYO AU  
WASABI

TATAKI KIHADA +6 THON, PONZU,  
JALAPENOS, TARO CROUSTILLANT ET  
OIGNONS VERTS

### PLATS PRINCIPAUX

POULET NAGOYA AUX LÉGUMES

SAUTÉS HAUT DE CUISSE DE POULET  
PANÉ, LAQUÉ DANS LA SAUCE NAGOYA,  
KIMCHI, ASPERGES, CHOUX DE BRUXELLES  
ET PLEUROTÉS DE PANICAUT

SAUMON AU MISO ROUGE PAVÉ DE  
SAUMON AU MISO ROUGE, PURÉE DE  
CÉLÉRI-RAVE AU GINGEMBRE, EDAMAME  
BLANCHIE ET SAUCE UNAGI

YASAI UDON NOUILLE UDON, KIMCHI,  
SHIITAKES, OIGNONS, JULIENNE DE POIS  
MANGE-TOUT ET NOIX DE CAJOU

### DESSERTS

GÂTEAU AU THÉ VERT GEL AUX  
MÛRES

SÉLECTIONS DE NOS DESSERTS À  
LA CARTE +6

### EN VEDETTE

CÎROCO / 10 VODKA CÎROCO, JUS DE LIME  
FRAIS, SIROP SIMPLE, JUS DE  
CANNEBERGE

CHARDONNAY, CALIFORNIE STERLING  
VINTNER'S COLLECTION

CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIE  
STERLING VINTNER'S COLLECTION

5OZ 9 / 8OZ 14 / BTL 40

**KYO** BAR  
JAPONAIS 