

# MENU

## POUR EMPORTER

### ENTRÉES FROIDES

-   **KIMCHI MAISON** 4
- SALADE DE CHOU JAPONAISE** 5

### RAMENS


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


**SHIO** 18  
Bouillon de poulet et dashi, shio taré, oeuf mollet, tomates rôties, oignons verts, sel aromatique, huile de poireaux et nori

**SHOYU** 18  
Bouillon de poulet et dashi, shoyu taré, oeuf mollet, huile de poireaux, maïs, oignons verts et nori


**TONKOTSU** 19  
Bouillon Paitan au porc, oeuf mollet, bokchoy, oignons verts, nori, huile de chili et huile d'ail rôti


**MISO** 18  
Bouillon de poulet, taré au miso rouge, poêlée de champignons au beurre au miso, oeuf mollet et oignons verts


 **KŌBŌ VEGAN** 17  
Bouillon de légumes, tofu grillé, shoyu taré, champignons sauvages marinés, juliennes de légumes, bokchoy, oignons verts, huile de poireaux et nori

 **AMERIKAN** 18  
Bouillon de poulet, sauté de porc effiloché, maïs et tomates, oeuf mollet, sauce hoisin, huile d'ail rôti, pâte de chili maison, flocon d'ail grillé, oignons verts

### SPÉCIALITÉ


 **SALADE KATSU** 15  
Légumes croquants, tomates, maïs, vinaigrette au soya, gingembre & huile de sésame, lanières de poulet katsu, graines de sésame & oignons verts

 **SANDWICH KATSU** 16  
Poulet frit, chou nappa, concombres marinés oignons verts, & mayonnaise maison au chili

 **CURRY VÉGÉTALIEN** 17  
Curry végétalien maison sur riz avec tofu katsu  
*Remplacer le tofu par du poulet Katsu* 3  
*Extra kimchi* 2

### ENTRÉES CHAUDES

 **RIZ D'ACCOMPAGNEMENT** 4

 **ÉDAMAMES** 6  
Jeunes fèves de soya;  
// fleur de sel au zeste de citron  
// sel maison bbq  
// sel et vinaigre


**ÉDAMAMES PARMESAN ET TRUFFE** 8  
Jeunes fèves de soya

**SAUTÉ DE CHAMPIGNONS** 7  
Champignons du moment poêlés dans un beurre miso et ail, pousses du moment

**AGEDASHI** 8  
Tofu frit, dashi végétalien, shoyu taré, sel aux algues, flocons de bonite

**BAO BUNS** 11  
Effiloché de porc au soya, concombre marinés, oignons verts et pain au lait // 2 unités

**TAKOYAKI** 10  
Takoyaki maison à la pieuvre (5), mayonnaise japonaise, sauce à takoyaki et flocons de bonite

 **POULET KARAAGE** 13  
Poulet pané légèrement épicé, chou nappa, mayonnaise au chili et sauce hoisin

### EXTRAS

FLANC DE PORC	4	JULIENNES DE LÉGUMES	2
POULET	3.5	TOMATES RÔTIES	1.5
POULET KARAAGE	3.5	BOKCHOY	1.5
BACON	3.5	CHAMPIGNONS MARINÉS	2
TOFU GRILLÉ	3.5	MAÏS	1
OEUFS	2	BEURRE	1
NOUILLES	3	SAUCE PIQUANTE MAISON	1
NORI	1		
KIMCHI	2		

### DESSERTS

**CHEESECAKE JAPONAIS** 9

# MENU

## POUR EMPORTER

### À BOIRE

#### BIÈRES EN BOUTEILLE

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

**QUANTIQUE // 473 ML** 8  
IPA japonaise en collaboration avec  
Le Refuge des Brasseurs, 5%

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

**LE SOIR ET LES CHOSES // 473 ML** 7.5  
IPA sure, 5%

**PAYS DE COLLINES // 473 ML** 7.5  
Bière blanche, 5%

**ASAHI // 500 ML** 10  
Canette, Lager, 5%

**IPPON GINGEMBRE & POIVRE SANSHO // 473 ML** 7.5  
Ale, 5%

#### VINS ROUGES

**ORIGINE** 52  
Pinot Noir, Québec

**LA GOUTTE DU SEIGNEUR** 47  
Grenache, Syrah, Côtes-du-rhône, France

#### SANS ALCOOL

**GINGER BEER** 5

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

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

**MIKKELLER LIMBO YUZU // 440 ML** 8  
Bière désalcoolisée au yuzu, 0,3%

**KOMBUCHA RISE // 414 ML** 6.5  
Gingembre // Litchi et jasmin

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

#### VINS BLANCS

**SUMARROCA TUVI PENEDES** 41  
Xarel-lo/Gewurztraminer, Espagne

**DONA PAULA RIESLING** 45  
Riesling, Argentine

**L'AUTOCHTONE BLANC** 58  
100% Vermentino, France

**LO ZERBONE** 45  
Vin de macération, 100% cortese