

LES ENTREES / APPETIZERS

Miso 3.75	Soupe au fèves de soya Soybean paste soup
Edamame 4.50	Fèves de soya étuvées Steamed soy beans
Western 5.50 (p/s) 7.50 (reg.)	Salade verte avec vinaigrette au sésame Green salad with sesame dressing
Kaisō 6.50 (p/s) 10.50 (reg.)	Salade d'algues avec vinaigrette au sésame Assorted seaweed salad with sesame dressing
Agedashi Dōfu 7.50	Tofu frit avec la sauce tempura Fried tofu in tempura sauce
Harumaki 7.50	Rouleaux Printemps frits (légumes ou crevettes) Fried Spring rolls (vegetable or shrimp)
Yasai Tempura 7.50	Légumes panés légèrement et frits Lightly battered and deep fried vegetables
Gyōza 7.50	Porc ou légumes en boulettes de pâte Pork or vegetable dumplings
Ebi Gyōza 8.50	Crevette en boulettes de pâte Shrimp dumplings
Bei Nasu 8.50	Aubergines frites dans un sauce de crevettes Fried eggplant simmered in shrimp sauce
Ebi Tempura 9.00	Crevettes et légumes panés légèrement et frits Lightly battered and deep fried shrimps and vegetables

Soft Shell Crab 11.00	Crabe bleu entier frit Deep fried whole blue crab
Tataki 12.50	Thon ou saumon saignant et légèrement saisies Lightly seared rare tuna or salmon
Lobster Mikado-yaki 16.50	Demi-homard gratiné avec une sauce miso-mayo Half-lobster au gratin with a miso-mayo sauce
Usuzukuri 18.00	Minces tranches du sashimi rouget japonaise ou loup de mer avec une sauce ponzu Thinly sliced Japanese red snapper or seabass sashimi with ponzu sauce

SOUPES AUX NOUILLES / NOODLE SOUPS

****Combo: sushi, salade, dessert / **Combo: sushi, salad, dessert**

Veggie Soba 14.00 / **21.00	Nouilles soba de sarrasin chaudes, tofu et légumes Hot buckwheat soba noodles, tofu and vegetables
Tempura Soba 14.00 / **21.00	Nouilles soba de sarrasin et crevettes tempura Hot buckwheat soba noodles and shrimp tempura
Nabeyaki Udon 14.00 / **21.00	Nouilles udon chaudes, crevettes tempura et oeuf dur Hot udon noodles with shrimp tempura and hard boiled egg

HAPPY COMBOS!

**SOUPE MISO OU SALADE VERTE
MISO SOUP OR GREEN SALAD**

&

**SUSHI OU CREVETTES TEMPURA
SUSHI OR SHRIMP TEMPURA**

Spéciale du Jour \$18.95

Demandez à votre serveuse / Ask your waitress

Chicken Teriyaki \$18.95

Poitrine de poulet grillée / Grilled chicken breast

Salmon Teriyaki \$18.95

Filet de saumon grillé / Grilled salmon filet

Sushi Maki \$18.95

Rouleaux sushi: 13 makis / Sushi rolls: 13 makis

Sushi Nami \$19.95

5 makis, 6 Nigiris

Sushi & Sashimi \$20.50

5 Makis, 5 Nigiris, 6 sashimis

Steak Teriyaki \$20.50

Steak de surlonge AAA grillé / Grilled AAA sirloin steak

Seafood Bento Fruits de Mer \$21.00

Thon, pétoncles & crevettes tempura

Tuna, scallops & shrimp tempura

DESSERT & THE VERT / DESSERT & GREEN TEA

OMAKASE \$50

Table d'hôte pour 1 / Complete meal for 1

Demandez à votre serveuse / Ask your waitress

BON APPETIT!

A LA CARTE / MAIN DISHES

Tempura 19.50	Crevettes et légumes panés légèrement et frits Lightly battered and deep fried shrimps and vegetables
Veggie Bento 20.50	Agedashi tofu, edamame, salade kaiso, sushi, veggie tempura & harumaki
Black Cod 24.00	Filet de morue grillé avec sauce miso Black Cod filet grilled with miso sauce
Lobster Mikadoyaki 33.00	Homard frais entier gratiné avec une sauce miso-mayo Whole fresh lobster au gratin with a miso-mayo sauce
Lobster Zen 33.00	Demi-homard mikadoyaki, thon, pétoncles et crevettes tempura Half-lobster mikadoyaki, tuna, scallops and shrimp tempura
Surf and Turf 36.00	Demi-homard mikadoyaki, steak surlonge AAA grillé et crevettes tempura Half-lobster mikadoyaki, AAA grilled sirloin steak and shrimp tempura

SUSHI & SASHIMI

Sashimi	Variété de sashimis, soupe miso et un bol de riz Variety of sashimis, miso soup and a bowl of rice 10 pc / 22.00 , 18 pc / 36.00 , 27 pc / 48.00
LOBSTER Sashimi 37.00 + 8.00	Homard frais entier sashimi et un bol de riz Whole fresh lobster sashimi and a bowl of rice Avec soupe homard / With lobster soup

OMAKASE SUSHI SASHIMI \$50

Table d'hôte pour 1 / Complete meal for 1

Demandez à votre serveuse / Ask your waitress

BON APPETIT!

POUR 2 SAKURA SPECIALS FOR 2

Avec 2 soupes miso, 2 salades & 2 desserts

With 2 miso soups, 2 salads & 2 desserts

- | | |
|------------------------------------|--|
| Sakura Boat
68.00 | Sushi 6 nigiris, 15 sushi makis, 6 sashimis et crevettes tempura
6 nigiri sushis, 15 maki sushis, 6 sashimis and shrimp tempura |
| Love Boat
78.00 | Sushi 10 nigiris et 20 sushi makis, crevettes tempura et poulet
10 nigiri sushis, 20 maki sushis, shrimp tempura and chicken |

POUR 2 HOTPOT FOR 2

Avec 2 salades/ With 2 salads

Préparé à votre table / Prepared at your table

- | | |
|----------------------------------|--|
| Sukiyaki
66.00 | Boeuf AAA & légumes cuits dans la sauce sukiyaki
Sliced AAA beef & vegetables cooked in sukiyaki sauce |
| Shabu
66.00 | Boeuf AAA & légumes cuits dans le bouillon de bonito
Sliced AAA beef and vegetables cooked in bonito broth |
| Yose Nabe
79.00 | Fruits de mer, homard entier et légumes cuits dans le bouillon de bonito
Seafood, whole lobster and vegetables cooked in bonito broth |

**Notre Thé Vert Maison est gratuit.
Our House Green Tea is free.**

Sélection de thés / Selection of Teas \$2.50
(Jasmine, Oolong, Matcha, Tisanes)

Café filtre / Filter Coffee \$2.50

DESSERT

Vanille Glace à la vanille \$5.00
Vanilla ice-cream

Matcha Glace au thé vert \$6.00
Green tea ice-cream

Gingembre Glace au gingembre \$6.00
Ginger ice-cream

Mochi Ice Crème glacée dans gâteau mochi \$6.00
Ice-cream inside mochi cake

Daifuku Manju Haricots rouges sucrés dans mochi \$6.00
Sweet red bean inside mochi cake

Yokan Pâtes de haricots rouges sucrés \$6.00
Sweet red bean jelly