

## **LES ENTREES / APPETIZERS**

<b>Miso</b> <b>3.75</b>	Soupe au fèves de soya Soybean paste soup
<b>Edamame</b> <b>4.75</b>	Fèves de soya étuvées Steamed soy beans
<b>Kani-Su</b> <b>9.00</b>	Salade nouilles avec d'algues, concombre et crabe Noodle salad with cucumbers, seaweed and crabe
<b>Western</b> <b>6.50 (p/s)</b> <b>8.50 (reg.)</b>	Salade verte avec vinaigrette au sésame Green salad with sesame dressing
<b>Kaisō</b> <b>8.00 (p/s)</b> <b>11.00 (reg.)</b>	Salade d'algues avec vinaigrette au sésame Assorted seaweed salad with sesame dressing
<b>Kinpira Gobo</b> <b>8.50</b>	Salade de racines de bardane et carottes braisées Braised burdock and carrot salad
<b>Agedashi Dōfu</b> <b>8.00</b>	Tofu frit avec la sauce tempura Fried tofu in tempura sauce
<b>Bei Nasu</b> <b>9.00</b>	Aubergine frite avec la sauce teriyaki Fried eggplant with teriyaki sauce
<b>Harumaki</b> <b>8.00</b>	Rouleaux de printemps frits végétarien Fried vegetable spring rolls
<b>Yasai Tempura</b> <b>8.00</b>	Légumes panés légèrement et frits Lightly battered and deep fried vegetables
<b>Gyōza</b> <b>8.00</b>	Porc ou légumes en boulettes de pâte Pork or vegetable dumplings
<b>Ebi Tempura</b> <b>9.00</b>	Crevettes et légumes panés légèrement et frits Lightly battered, deep fried shrimps and vegetables

<b>Ikasugatayaki</b> <b>13.00</b>	Grilled Squid with ponzu sauce Calmars grillés avec la sauce ponzu
<b>Soft Shell Crab</b> <b>13.00</b>	Crabe bleu entier frit with ponzu sauce Deep fried whole blue crab avec la sauce ponzu
<b>Tataki</b> <b>13.50</b>	Thon ou saumon saignant et légèrement saisies Lightly seared rare tuna or salmon
<b>Lobster</b> <b>Mikadoyaki</b> <b>18.00</b>	Demi-homard gratiné avec une sauce miso-mayo Half-lobster au gratin with a miso-mayo sauce
<b>Usuzukuri</b> <b>18.00</b>	Minces tranches du sashimi loup de mer avec la sauce ponzu Thinly sliced seabass sashimi with ponzu sauce
<b>Sashimi Take</b> <b>33.00</b>	Sashimi 18 morceaux Sashimi 18 pieces
<b>Sashimi Matsu</b> <b>48.00</b>	Sashimi 27 morceaux Sashimi 27 pieces

## **SOUPES AUX NOUILLES / NOODLE SOUPS**

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

<b>Veggie Soba</b> <b>16.00 / **22.00</b>	Nouilles de sarrasin soba chaudes, tofu et légumes Hot buckwheat soba noodles, tofu & vegetables
<b>Tempura Soba</b> <b>16.00 / **22.00</b>	Nouilles soba chaudes, crevettes tempura, légumes Hot soba noodles, shrimp tempura & vegetables
<b>Tempura Udon</b> <b>16.00 / **22.00</b>	Nouilles udon chaudes, crevettes tempura, légumes Hot udon noodles, shrimp tempura & vegetables
<b>Sake-Miso</b> <b>16.00 / **22.00</b>	Nouilles udon chaudes, saumon, tofu, légumes Hot udon noodles, salmon, tofu & vegetables

## **A LA CARTE / MAIN DISHES**

<b>Tempura</b> <b>22.00</b>	Crevettes et légumes panés légèrement et frits, avec un bol du riz. Lightly battered and deep fried shrimps and vegetables with a bowl of rice.
<b>Veggie Bento</b> <b>23.00</b>	Agedashi tofu, edamame, salade kaiso, sushi & harumaki
<b>Black Cod</b> <b>25.00</b>	Filet de morue grillé avec sauce miso, avec un bol du riz. Black Cod filet grilled with miso sauce with a bowl of rice.
<b>Surf and Turf</b> <b>37.00</b>	Demi-homard mikadoyaki, steak surlonge AAA grillé et crevettes tempura, avec un bol du riz. Half-lobster mikadoyaki, AAA grilled sirloin steak and shrimp tempura with a bowl of rice.

**OMAKASE \$57**

**Table d'hôte pour 1 / Complete meal for 1**

**Demandez à votre serveuse / Ask your waitress**

## **POUR 2 SAKURA SPECIALS FOR 2**

**Avec Edamame, 2 soupes miso, 2 salades et 2 desserts**

**With Edamame, 2 miso soups, 2 salads & 2 desserts**

**Sakura Boat**      Sushi 6 nigiris, 15 sushi makis, 6 sashimis et  
**72.00**              crevettes tempura.  
6 nigiri sushis, 15 maki sushis, 6 sashimis and  
shrimp tempura.

**Love Boat**        Sushi 10 nigiris et 20 sushi makis, crevettes  
**82.00**              tempura et poulet.  
10 nigiri sushis, 20 maki sushis, shrimp tempura,  
and chicken.

**Hana Boat**        2 Cocktails Hana, Homard Entier Mikadoyaki,  
**88.00**              crevette tempura et sushi.  
2 Hana Cocktails, Whole Lobster Mikadoyaki,  
shrimp tempura and sushi.

## **POUR 2 HOTPOT FOR 2**

**Préparé à votre table avec edamame, 2 miso, 2 salades et 2 desserts**

**Prepared at your table with edamame, 2 miso, 2 salads & 2 desserts**

**Sukiyaki**        Boeuf AAA & légumes cuits dans la sauce sukiyaki  
**72.00**              Sliced AAA beef & vegetables cooked in sukiyaki sauce

**Shabu**            Boeuf AAA & légumes cuits dans le bouillon de bonito  
**72.00**              Sliced AAA beef and vegetables cooked in bonito broth

# **HAPPY COMBOS! BON APPETIT!**

**SOUPE MISO OU SALADE VERTE**

**MISO SOUP OR GREEN SALAD**

**&**

**SUSHI OU CREVETTES TEMPURA OU ROULEAU FRIT**

**SUSHI OR SHRIMP TEMPURA OR FRIED SPRINGROLL**

**&**

**DESSERT & THE VERT / DESSERT & GREEN TEA**

**Spéciale du Jour \$20.95**

Demandez à votre serveuse / Ask your waitress

**Vegé-Bol \$19.95** (+poulet \$3 / +chicken \$3)

Avocat, omelette, bardane, salade kaiso et edamame avec nouilles soba.

Avocado, omelette, burdock, edamame, kaiso salad with soba noodles.

**Poulet Teriyaki \$20.95**

Poitrine de poulet grillée / Grilled chicken breast

**Saumon Teriyaki \$20.95**

Filet de saumon grillé / Grilled salmon filet

**Sushi Maki \$20.95**

Rouleaux sushi: 13 makis / Sushi rolls: 13 makis

**Sushi Nami \$21.50**

5 makis, 6 Nigiris

**Sushi & Sashimi \$22.50**

5 Makis, 5 Nigiris, 6 sashimis

**Steak Teriyaki \$23.00**

Steak de surlonge AAA grillé / Grilled AAA sirloin steak

**Sakura-Poké-Bol \$23.00**

Thon et Saumon sashimi, avocat, omelette, bardane, salade kaiso, nouilles soba

Tuna & Salmon sashimi, avocado, omelette, burdock, kaiso salad, soba noodles

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

**Sélection de thés / Selection of Teas** \$2.50  
(Jasmine, Oolong, 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

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

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

**Yokan** Haricots rouges sucrés \$6.00  
Sweet red bean jelly