

LES ENTREES / APPETIZERS

Miso 4.75	Soupe au fèves de soya Soybean paste soup
Edamame 6.5	Fèves de soya étuvées Steamed soy beans
Western 8 (p/s) 13 (reg.)	Salade verte avec vinaigrette au sésame Green salad with sesame dressing
Kaisō 10.5 (p/s) 14 (reg.)	Salade d'algues avec vinaigrette au sésame Assorted seaweed salad with sesame dressing
Agedashi Dōfu 10.5	Tofu frit avec la sauce tempura Fried tofu in tempura sauce
Harumaki 10.5	Rouleaux de printemps frits végétarien Fried vegetable spring rolls
Yasai Tempura 10.5	Légumes panés légèrement et frits Lightly battered and deep fried vegetables
Gyōza 10.5	Porc ou légumes en boulettes de pâte Pork or vegetable dumplings
Kinpira Gobo 11	Salade de racines de bardane et carottes braisées Braised burdock and carrot salad
Bei Nasu 12	Aubergine frite avec la sauce teriyaki Fried eggplant with teriyaki sauce

Yakitori 9.5	Poulet grillé sur brochettes avec la sauce teriyaki Chicken brochettes grilled with teriyaki sauce
Tori-Karaage 10.5	Bouchées de poulet frits légèrement saisies Fried and lightly seasoned chicken bites
Ebi Tempura 12	Crevettes et légumes panés légèrement et frits Lightly battered, deep fried shrimps and vegetables
Soft Shell Crab 16	Crabe bleu entier frit with ponzu sauce Deep fried whole blue crab avec la sauce ponzu
Demi-Homard Mikadoyaki 26	Demi-Homard gratiné avec une sauce miso-mayo Half-Lobster au gratin with a miso-mayo sauce
Tako Kimuchi 13.5	Pieuvre épicé avec cornichons kimchi Spicy octopus with kimchi pickles
Tataki 18	Thon ou saumon saignant et légèrement saisies Lightly seared rare tuna or salmon
Sumo Sunomono 17.5	Salade nouilles avec d'algues, concombre et fruits de mer Noodle salad with cucumbers, seaweed and seafood
Sashimi Take 40	Sashimi 18 morceaux Sashimi 18 pieces
Sashimi Matsu 58	Sashimi 27 morceaux Sashimi 27 pieces

HAPPY COMBOS!

SOUPE MISO & SALADE VERTE
MISO SOUP & GREEN SALAD
&
CREVETTES TEMPURA
SHRIMP TEMPURA
&
DESSERT & THE VERT / DESSERT & GREEN TEA

Bentō du Jour 31

Demandez à votre serveuse / Ask your waitress

Poulet Teriyaki 28

Poitrine de poulet grillée / Grilled chicken breast

Saumon Teriyaki 29

Filet de saumon grillé / Grilled salmon filet

Steak Teriyaki 35

Steak de surlonge grillé / Grilled sirloin steak

Sushi Maki 28

Rouleaux sushi: 13 makis / Sushi rolls: 13 makis

Sushi Nami 28

5 makis, 6 Nigiris

Sushi & Sashimi 30

5 Makis, 5 Nigiris, 6 sashimis

Sakura Poké-Bol 30

Thon et Saumon sashimi, omelette, bardane, avocat, salade kaiso, sur riz sushi
Tuna and Salmon sashimi, avocado, omelette, burdock, kaiso salad on sushi rice

BON APPETIT!

SOUPES AUX NOUILLES

NOODLE SOUPS

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

Veggie Soba Nouilles de sarrasin soba chaudes, tofu et légumes
18.5 / **26 Hot buckwheat soba noodles, tofu & vegetables

Tempura Soba Nouilles soba chaudes, crevettes tempura, légumes
18.5 / **26 Hot soba noodles, shrimp tempura & vegetables

Tempura Udon Nouilles udon chaudes, crevettes tempura, légumes
18.5 / **26 Hot udon noodles, shrimp tempura & vegetables

Sake-Miso Nouilles udon chaudes, saumon, tofu, légumes
Udon Hot udon noodles, salmon, tofu & vegetables
21 / **28

A LA CARTE / MAIN DISHES

Tempura Crevettes et légumes panés légèrement et frits,
27 avec un bol du riz
Lightly battered and deep fried shrimps and
vegetables with a bowl of rice

Veggie Bento Agedashi tofu, edamame, salade kaiso, sushi
28 & harumaki

Black Cod Filet de morue grillé avec sauce miso, avec un
35 bol du riz
Black Cod filet grilled with miso sauce with a
bowl of rice

Surf and Turf Demi-homard mikadoyaki, steak surlonge
47 grillé et crevettes tempura, avec un bol du riz
Half-Lobster mikadoyaki, grilled sirloin steak
and shrimp tempura with a bowl of rice

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 85	6 nigiris, 15 sushi makis, 6 sashimis, tempura 6 nigiris, 15 maki sushis, 6 sashimis, tempura
Love Boat 95	10 nigiris et 20 sushi makis, tempura et yakitori 10 nigiris, 20 maki sushis, tempura and yakitori
Sukiyaki 85	Boeuf AAA & légumes cuits dans la sauce sukiyaki HOTPOT: Préparé à votre table / Prepared at your table Sliced AAA beef & vegetables in sukiyaki sauce
Shabu 85	Boeuf AAA, légumes cuits dans le bouillon de bonito HOTPOT: Préparé à votre table / Prepared at your table Sliced AAA beef, vegetables cooked in bonito broth

OMAKASE 66

**Table d'hôte pour 1 / Complete meal for 1
Demandez à votre serveuse / Ask your waitress**

Sélection de thés / Selection of Teas 4
(Jasmine, Oolong, Tisanes)

DESSERT

Vanille	Glace à la vanille Vanilla ice-cream	7
Matcha	Glace au thé vert Green tea ice-cream	8
Mochi Ice	Crème glacée dans gâteau mochi Ice-cream inside mochi cake	8
Daifuku Manju	Haricots rouges sucrés dans gâteau mochi Sweet red bean inside mochi cake	8

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

*un moine boit son thé du matin
dans la quiétude
des chrysanthèmes en fleurs*

*drinking morning tea
the monk is peaceful
the chrysanthemum blooms*

*asacha nomu
sō shizuka nari
kiku no hana*

- Matsuo Basho