Cuisiné avec **amour**

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF A LA CORIANDRE

ROULEAUX DE PRINTEMPS DU MOMENT (SANS GLUTEN)

DUMPLINGS VAPEUR

DUMPLINGS VAPEUR ..... **15$**
– De tendres raviolis au porc et légumes, nappés d'une sauce onctueuse à l'arachide, soja et érable.

CREVETTES TEMPURA ..... **18$**
– Dorées et croustillantes, accompagnées d'une mayo épicée et d'un doux chili sucré.

TARTARE DE BOEUF A LA CORIANDRE ..... ENTRÉE **15$** | REPAS **27$**
– Coupé au couteau, relevé au soja, piment et coriandre. Accompagné de câpres, cornichons et croûtons. L'option repas est servie avec frites et salade.

TARTARE DE SAUMON CROQUANT ..... ENTRÉE **17$** | REPAS **29$**
– Saumon en dés, délicatement assaisonné au gingembre et soja, wonton frit , servi avec nos croûtons maison.
L'option repas est servie avec frites et salade.

ROULEAUX DE PRINTEMPS DU MOMENT (SANS GLUTEN)..... **20$**
– Fraîcheur garantie ! Légumes croquants, protéine du moment, enrobés dans une fine feuille de riz, vermicelle, Sauce arachide et sauce traditionnelle a l'ail , piment, carotte, poisson.

Cuisiné avec **amour**

SOUPES RÉCONFORTANTES

CHANGEZ VOTRE PROTÉINE POUR UN EXTRA DE 2$
EXTRA PROTÉINE 4$: POULET | BŒUF | CREVETTES | TOFU

SOUPE RAMEN AU TOFU DE MON FILS MACKENZIE

SOUPE INDIENNE AU CREVETTES (SANS GLUTEN)

SOUPE UDON AU PORC

SOUPE WON TON CLASSIQUE ..... ENTRÉE **11$** | REPAS **22$**
– Délicieux raviolis au porc dans un bouillon parfumé au gingembre, soja et sésame.

SOUPE EXOTIQUE THAÏ AU POULET (SANS GLUTEN) ..... ENTRÉE **11$** | REPAS **22$**
– une soupe dont vous ne pouvez plus vous une passer. Un bouillon maison relevé au cari rouge et lait de coco, servi avec nouilles de riz, légumes croquants.

SOUPE TONKINOISE (PHO) BOEUF (SANS GLUTEN) ..... ENTRÉE **11$** | REPAS **22$**
– Un incontournable traditionnelle du Vietnam ! Bouillon de bœuf mijoté aux épices, nouilles de riz, légumes , f ines tranches de bœuf basilic, lime.

SOUPE UDON AU PORC ..... ENTRÉE **11$** | REPAS **22$**
– Bouillon onctueux au lait de coco et cari rouge, nouilles udon , porc , œuf mollet et légumes.

SOUPE INDIENNE AU CREVETTES (SANS GLUTEN) ..... ENTRÉE **11$** | REPAS **22$**
– Un mariage de saveurs : bouillon maison, cari jaune, curcuma , lait de coco, nouilles de riz, légumes et citron.

SOUPE RAMEN AU TOFU DE MON FISTON ..... ENTRÉE **11$** | REPAS **22$**
- Le repas préféré de mon fils . Il me le demande pour déjeuner!
Nouille ramen avec notre délicieux bouillon maison , tofu grillé et légumes.

Cuisiné avec **amour**

LES WOKS

CHANGEZ VOTRE PROTÉINE POUR UN EXTRA DE 2$
EXTRA PROTÉINE 4$: POULET | BOEUF | CREVETTES | TOFU

LE VOLCAN DE BŒUF AU CARI ROUGE
RELEVÉ D'AMOUR DE JONCAS127

NID D'OISEAU CROUSTILLANT AU PORC

SAUTÉ DE NOUILLES UDON, PORC & BASILIC ..... **24$**
– Un délice parfumé ! Nouilles udon dans
notre sauce maison, porc, rehaussées d'huile de basilic relevé.

CHOW MEIN AUX CREVETTES ..... **24$**
– Nouilles aux œufs sautées avec crevettes et une touche de chili.

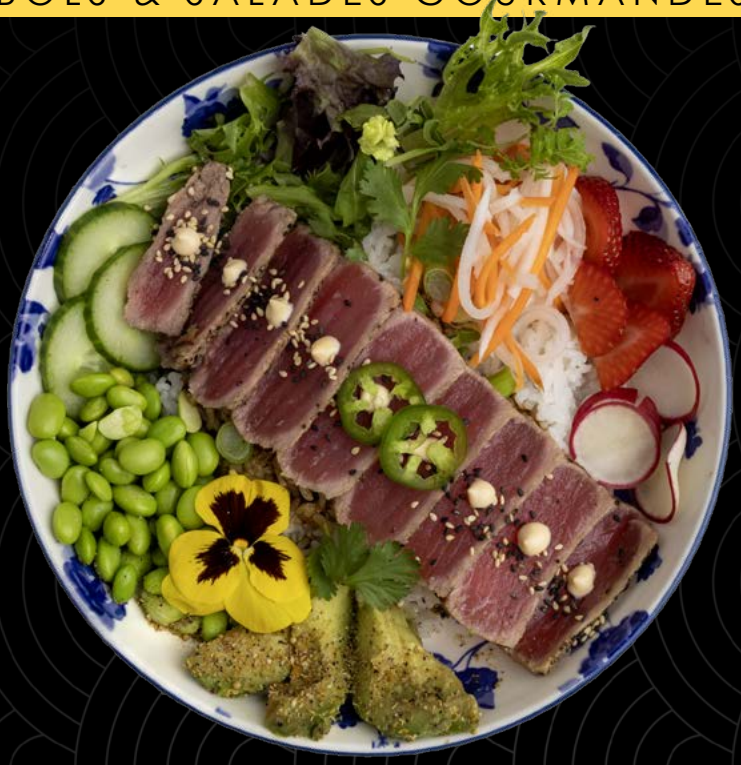
POULET AU CARI VERT (SANS GLUTEN) ..... **24$**
– Une explosion de saveurs ! Poulet mijoté dans
une pâte de cari vert, lait de coco et crème, servi sur un lit de riz et légumes.

LE VOLCAN DE BŒUF AU CARI ROUGE
RELEVÉ D'AMOUR DE JONCAS127. (SANS GLUTEN) ..... **24$**
– Un plat réconfortant à base de riz, légumes, cari rouge, l
ait de coco et notre sauce secrète maison.

NID D'OISEAU CROUSTILLANT AU PORC ..... **24$**
– Nouilles won ton croustillantes, sautées avec
notre sauce secrète, porc mijoté et légumes.

Cuisiné avec **amour**

BOLS & SALADES GOURMANDES



POKE BOWL AU TATAKI DE THON

POKE BOWL AU TATAKI DE THON ..... **26$**
– Un régal tout en fraîcheur : thon tataki, riz a sushi assaisonné
au soja-érable, légumes croquants, fruits du moment et mayo épicée.

SALADE BUN CHA GIO BO BOEUF ..... **24$**
– Un mélange de textures et de saveurs : bœuf grillé,
vermicelles de riz, légumes marinés, salade jardinière, arachides, rouleaux impériaux
et sauce carotte-poisson maison.

SALADE DE SAUMON CARAMÉLISÉ..... **26$**
– Pavé de saumon nappé d'une sauce soya-érable,
accompagné de verdure du moment, nouilles frites
et vinaigrette wafu sésame.

BOL DE POULET GRILLÉ CORÉEN ..... **24$**
– Poulet mariné à la citronnelle, grillé et servi sur riz et
japchea avec légumes du moment, kimchi maison et œuf mollet mariné.

SALADE TATAKI DE BOEUF DE DADOU (REPAS PRÉFÉRÉE D'UNE GRANDE DAME) ..... **23$**
– Tataki aux épices à steak, sur un lit de salade jardinière,
avec une sauce soja-érable et une touche de mayo épicée.

Plats Réinventés d'ici et d'ailleurs avec ma petite touche personnelle

RAVIOLIS AU CANARD ..... **30$**
– Raviolis farcis au canard de notre ami Pasta shop, accompagnés de poitrine de canard caramélisée au soya sirop d'érable et cardamome.

FILET MIGNON POMME, POIVRE & COGNAC ..... **45$**
– Un filet mignonAAA grillé à la perfection, nappé d'une sauce aux pommes poivrées et flambées au cognac. Servi avec frites et légumes du moment.

SAUMON EN CROÛTE DE SHIITAKE ..... **27$**
– Pavé de saumon grillé, recouvert d'une croûte croustillante de shiitake avec sauce wafu sésame, servis avec riz et légumes.

FISH AND CHIPS DE MORUE ..... **27$**
– Morue enrobée d'une chapelure croustillante, accompagnée de frites, salade et sauce tartare maison.

TAGLIATELLE AU POULET CHAMPIGNON ..... **26$**
-Pâtes fraiches, déposée de poulet mijoté sauce crémeuse au champignon et pépites de Bacon.

Cuisiné avec **amour**

Nos petites douceurs

ROULEAUX CROUSTILLANT POMMES, BRIE & CANNELLE ..... **12$**
Des bouchées croustillantes et fondantes, garnies de brie et pommes au sirop d'érable.

TAPIOCA THÉ VERT & CARDAMOME (SANS GLUTEN) ..... **8$**
Une touche d'exotisme avec du tapioca, du lait de coco, une pointe de crème et du sirop d'érable.

PROFITEROLE CHOCOLAT FONDANT & FLEUR DE SEL ..... **12$**
Un chou à la crème généreusement nappé de chocolat noir, cacao et crème fouettée.

BEIGNET GOURMAND ..... **10$**
Pommes frits dans une pâte tempura croustillante et servis
avec du sirop d'érable et caramel au miso.

GÂTEAU AU CHOCOLAT DU MOMENT (demandez a votre serveur) ..... **12$**

COCKTAILS SIGNATURE

TOKYO COLADA : ..... 16$
Rhum à l'Ananas, Liqueur de Melon Midori, Jus de Lime, Sirop Simple, Calpico
Description : Cocktail léger, sucré et rafraîchissant

L'AMER AU COUCHER DE SOLEIL : ..... 14$
Gin Beefeater, Sake Prune, Campari, Vermouth Rouge
Description : Amer, puissant et balancé

LUNE DE MIEL : ..... 14$
Mandarine Napoléon, Liqueur de Sureau St-Germain, Aperol, Sirop de Miel à la Cannelle, Prosecco
Description : Agrumé, Floral et Élégant

MATCHA-CHA : ..... 13$
Vodka, Liqueur de Vanille, Sirop Simple, Matcha
Description : Herbacé, sucré et Velouté

LITCHI CRAZY : ..... 14$
Soju Litchi, Vodka, Jus de Citron, Sirop de Mûre
Description : Acidulé, fruité et sucré

SAKURA SMASH : ..... 15$
Gin Beefeater, Sake Prune, Jus de Lime, Sirop Simple, Basilique Thailandais, Jus de Canneberge
Description : Anissé, allongé et rafraîchissant

COCKTAILS CLASSIQUE

OLD FASHIONED : ..... 12$
Whiskey, Sirop Simple, Amer Angostura
Description : Puissant, amer et réchauffant

COSMOPOLITAIN : ..... 13$
Vodka, Triple Sec, Jus de Canneberge, Jus de Lime, Sirop Simple
Description : Fruité, acidulé et balancé

MARGARITA : ..... 13$
Tequila, Triple Sec, Jus de Lime, Sirop Simple
Description : Acidulé, Sucré et rafraichissant

DRY/(DIRTY) MARTINI : ..... 13$
Vodka ou Gin, Vermouth Sec, (Jus d'Olive)
Description : Fort, fort, fort, (Umami)

BLOODY CAESAR : ..... 12$
Vodka, Tabasco, sauce Worcestershire, Jus de Citron, Clamato
Description : Épicé, salé, rafraichissant et acidulé

MOJITO : ..... 13$
Rhum blanc, Menthe, Jus de Lime, Sirop Simple, Soda
Description : Léger, mentholé et allongé

CARTE DES VINS

BLANCS :

MITONO VERDEJO BIO (VERDEJO) / Espagne	Bouteille : **41$** |	
GRUBER RÖSCHITZ BIO (GRÜNER VELTLINER) / Autriche	Bouteille : **46$** |	
CHAPEAU MELON (SAUVIGNON BLANC, MELON DE BOURGOGNE) / France	Bouteille : **46$** |	Verre : **9,25$**
STRUB (RIESLING) / Allemagne	Bouteille : **50$** |	
CHABLIS ADRIEN BESSON (CHARDONNAY) / France	Bouteille : **87$**	
SANTA MARGHERITA (PINOT GRIGIO) / Italie	Bouteille : **52$** |	Verre : **10,50$**
VILLA MARIA (SAUVIGNON BLANC) / Nouvelle -Zélande	Bouteille : **46$** |	Verre: **9,25$**
CHÂTELLENIE JOSEPH MELLOT (SANCERRE) (SAUVIGNON BLANC) / France	Bouteille : **75$**	
CHABLIS J MOREAULT & FILS (CHARDONNAY) / France	Bouteille : **71$**	
VERDERA BLANC (GRENACHE, MACABEU) / Espagne	Bouteille: **41$** |	
ABRUZZES FONTAMARA (PINOT GRIGIO) / Italie	Bouteille **: 41$** |	
LOIRE MAISON BRETONNIERE (CHARDONNAY) / France	Bouteille : **52$** |	Verre : **10,50$**

ROSÉS :

FAMILLE GASSIER BUTI NAGES (SYRAH, GRENACHE NOIR, MOURVÈDRE) / France	Bouteille : **42$** |	Verre: **8,50$**
DOMAINE DU SÉMINAIRE SOURIR COTÉ DU RHÔNE (GRENACHE NOIR) / France	Bouteille : **50$** |	

BULLES :

CHAMPAGNE TAITTINGER (BRUT RÉSERVE) (CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER)	Bouteille : **150$**	
UMBERTO CESARI LIANO PROSECCO (GLERA)	Bouteille : **47$** |	Verre : **10$**

ROUGES :

LA PURISIMA CONSENTIDO (MONASTRELL) / Espagne	Bouteille : **46$** |	Verre : **9,25$**
CHIANTI SUPERIOR RIPALTELA (SANGIOVESE) / Toscane / Italie	Bouteille : **60$** |	
MORGON « ALEXIA » RENAUD BODILLARD (GAMAY) / BEAUJOLAIS, / France	Bouteille : **63$**	
FARNITO (CABERNET-SAUVIGNON) / Italie	Bouteille : **75$**	
ADUNATIO CÔTE DU RHÔNE M CHAPOUTIER (GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE) / France	Bouteille : **51$** |	Verre :**10,25$**
MITONO (TEMPRANILLO) BIO / Espagne	Bouteille : **41$** |	
EMPORDA DO VERDERA (GRENACHE, CABERNET)) Espagne	Bouteille : **40$** |	
VIGNOBLE COGNÉ (PINOT NOIR)) / France	Bouteille : **52$** |	Verre :**10,50$**

FÛTS

ASAHI SUPER DRY,LAGER BLONDE,5%,JAPON

CHEVAL BLANC,BLANCHE DE TYPE BELGE,5%,QUÉBEC

ST-ABROISE ROUSSE,ALE ROUSSE,5%,QUÉBEC

ST-AMBROISE NHUNG ENGLAND IPA,NEIPA,6,2%,QUÉBEC

VERRE **6$** / PINTE **9$**

BOUTEILLES/CANETTES

PERONI NASTRO AZZURRO,LAGER BLONDE,5%, ITALIE ..... **7$**

TSHINTAO,LAGER BLONDE,4.5%,CHINE..... **7$**

MOOSEHEAD RADLER,PAMPLEMOUSSE,4%,NOUVEAU BRUNSWICK..... **9$**

SANS ALCOOL

ASAHI SUPER DRY,0%,JAPON ..... **7$**

BSA BLANCHE,0.5%,QUÉBEC..... **9$**

BSA SURE FRAMBOISE,0.5%,QUÉBEC..... **9$**

Breuvages sans alcool

CAFÉ

Latté	5.25$
Américano	3.75$
Thé	3.50$
Allongé	3.75$
Espresso	3.50$
Cappuccino	4.50$
Mokaccino	5.50$
Café glacé	5.50$

Extra 1$ pour lait d'avoine, soja ou amande

Eau pétillante	4.25$
Liqueur (Coke, Sprite, Coke Zéro, Sprite Diète, Coke Diète)	3.50$
Eau plate	3.50$
Thé glacé	3.50$
Jus de légume	3.75$
Jus d'orange	3.75$
Jus de canneberge	3.75$
Redbull	5.50$
Limonade	4.50$