



TERRASSE

R

MONTRÉAL





ENTRÉES | APPETIZERS

- Ailes de poulet | Chicken wings** 16\$
Sauce chili aux prunes, mélange de verdure, oignon frit et cornichon à la papaye / Plum chili sauce, mixed greens, fried onion and pickle papaya
- Dumplings arachide et sésame**
Dumplings with peanut and sesame
- Poulet / Chicken** 17\$
Poulet, ciboulette, huile de chili / Chicken, chive, chili oil
- Végane / Vegan** 16\$
Arachides, oignon vert, huile de chili, chili frais / Peanuts, green onion, chili oil, fresh chili
- Rouleaux impériaux | Imperial rolls** 13\$
Porc, crevette, légumes, sauce chili sucrée / Pork, shrimp, vegetables, sweet chili sauce
- Saumon Sashimi | Sashimi salmon** 21\$
Gingembre mariné, wasabi, radis blanc, carotte et sauce soja
Pickled ginger, wasabi, daikon, carrot and soya sauce
- Calamars frits | Fried Calamari** 22\$
Servis avec mayonnaise épicée et citron
Served with spicy mayo and lemon
- Huîtres avec mignonette asiatique** 19\$
Oyster Asian mignonette
Sauce cocktail et citron / Cocktail sauce and lemon
- Crevettes à la noix de coco | Coconut shrimps** 18\$
Crevette panée dans un mélange de flocons de coco et de chapelure panko, relish de concombre, sauce chili sucrée / Shrimp battered in a mix of coconut flakes and breadcrumb, marinated cucumber salad and sweet chili sauce
- Poulet satay | Chicken satay** 17\$
Brochette de poulet grillé, relish de concombre et sauce aux arachides / Chicken brochette marinated and grilled, marinated cucumber and peanut sauce
- Salade de mangue | Mango salad** 14\$
Mangue, lime, ail, menthe, basilic, oignon rouge, carotte, coriandre, oignon vert, sauce poisson / Mango, lime, garlic, mint, red onion, carrot, coriander, shallot, fish sauce
- Crevettes popcorn épicées | Spicy shrimp popcorn** 18\$
Mayonnaise japonaise, Sriracha, sirop d'érable, arachides et sésame / Japanese mayo, Sriracha, maple syrup, peanuts, sesame

PLATEAUX | PLATTERS

- Plateau dégustation | Tasting platter** 48\$
3 mcx de 5 amuse-gueules, servis avec leur sauce, choix du chef
3 pcs of 5 appetizers, served with their sauce, chef choice
- Plateau de dumplings | Dumplings tasting platter** 42\$
3 pcs de 4 dumplings / 3 pcs of 4 dumplings
- Plateau de charcuteries et fromages** 48\$
Charcuterie and cheese platter
Sélection de fromages fins et de charcuteries, chutney maison, noix et fruits secs / Selection of fine cheese and charcuterie, homemade mixed chutney, nuts and dry fruits
- 



PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Tartare de saumon | Salmon tartar 31\$
Mayonnaise épicée, échalote, oignon vert, ciboulette, yuzu, ail noir, ikura, masago, chips de taro, frites ou salade / spicy mayo, shallot, green onion, chive, yuzu, black garlic, ikura, masago, taro chips, fries or salad

Salade arc-en-ciel avec brochettes de poulet 28\$
Rainbow salad with chicken skewers
Variété de légumes, sésame, arachides, tofu et sauce épicée au soja et au sésame / Variety of vegetables, sesame, peanut, tofu and spicy soya sesame dressing

Tofu général tao | General tao tofu 26\$
Sauce aux prunes, bok choy, sésame, oignon vert, riz au jasmin / Plum sauce, bok choy, sesame, green onion, jasmine rice

Salade yee sang | Yee Sang salad 24\$
Salade repas signature végétarienne de 32 ingrédients (belle variété de légumes et de verdure, pailles de taro, vinaigrette soya et gingembre) / 32 ingredients signature vegetarian meal salad (nice variety of vegetables and greens, crispy taro, soy and ginger dressing)

Ajout de sashimi | Add sashimi 10\$

Bol poké japonais - chirashi 32\$
Japanese poke bowl – chirashi
Saumon, hamachi, tamago, concombre, avocat, edamame, carotte, radis blanc, gingembre, wasabi, arima sansho / Salmon, hamachi, tamago, cucumber, avocado, edamame, carrot, daikon, pickled, ginger, wasabi, arima sansho

Poulet général tao | General tao chicken 29\$
Poulet frit, sauce aux prunes, bok choy, sésame, oignon vert, riz au jasmin / Fried chicken, plum sauce, bok choy, sesame, green onion, jasmine rice

Saumon frit au panko | Panko fried salmon 31\$
Tartare d'œufs japonais, yuzu, oignon, salade mixte et sauce tonkatsu / Japanese egg tartar, yuzu, onion, mixed salad and tonkatsu sauce

Burger coréen écrasé | Smashed Korean Burger 31\$
Mayonnaise au gochujang, oignon caramélisé, bacon, tomate, fromage, laitue, servi avec frites ou salade / Gochujang mayo, Caramelized onion, bacon, tomato, cheese, lettuce and fries or salad

Burger au poulet Nanban | Chicken Nanban Burger 29\$
Poulet frit, glaçage mirin-soja, mayonnaise épicée, tartare d'œuf japonais, jalapeño, laitue et chou rouge mariné, servi avec frites ou salade / Fried chicken, mirin-soya glaze, spicy mayo Japanese egg tartar, jalapeno, lettuce and pickle red cabbage served with fries or salad

EXTRAS

Frites | Fries 10\$

Mélange de noix | Mixed nut 10\$

Edamame | Edamame 10\$

Salade du jour | Salad of the day 12\$





DESSERTS

Gâteau au fromage Cheesecake	13\$
Fondant au chocolat Chocolate lava cake	13\$
Crème brûlée aux feuilles de kaffir Kaffir lime leaves Crème Brûlée	13\$
Panna cotta à la noix de coco et pudding de tapioca avec sorbet à la mangue Coconut panna cotta and tapioca pudding with mango sorbet	13\$
Crème glacée Ice cream	10\$

TERRASSE

R

MONTREAL

