



TERRASSE

R

MONTRÉAL





ENTRÉES | APPETIZERS

Ailes de poulet | Chicken wings 16\$
Sauce chili aux prunes, mélange de verdure, oignon frit et papaye marinée / Plum chili sauce, mixed greens, fried onion and marinated papaya

Dumplings arachide et sésame
Peanut and sesame dumplings

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
Marinated ginger, wasabi, daikon, carrot and soy sauce

Calamars frits | Fried Calamari 22\$
Servis avec mayonnaise épicée et citron
Served with spicy mayo and lemon

Huîtres avec mignonette asiatique 19\$
Oysters with 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, concombre mariné, sauce chili sucrée
Shrimp battered in a mix of coconut flakes and breadcrumb, marinated cucumber and sweet chili sauce

Poulet satay | Chicken satay 17\$
Brochette de poulet grillé, concombre mariné et sauce aux arachides / Grilled chicken skewer, 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, basil, red onion, carrot, coriander, green onion, fish sauce

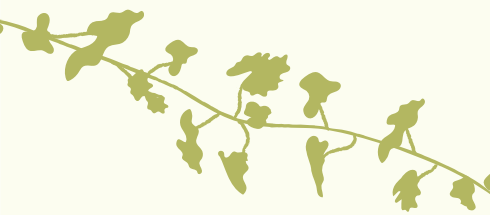
Crevettes popcorn épicées | Spicy shrimp popcorn 18\$
Mayonnaise japonaise, Sriracha, sirop d'érable, arachides et sésame
Japanese mayo, Sriracha, maple syrup, peanuts, sesame

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 mcx 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 cheeses and charcuterie, homemade chutney, nuts and dried fruits





PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Tartare de saumon | Salmon tartare 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 / Assortment of vegetables, sesame, peanuts, tofu and spicy soy-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 soja et gingembre) / 32 ingredients signature vegetarian meal salad (nice variety of vegetables and greens, crispy taro, soy-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, 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 tartare, 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, served with 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-soy glaze, spicy mayo, Japanese egg tartare, jalapeño, lettuce and marinated red cabbage, served with fries or salad

EXTRAS

Frites | Fries 10\$

Mélange de noix | Mixed nuts 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 leaf 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

