

# ENTRÉES APPETIZERS

Favorites du chef  
Chef's Favorites



**Volcan de thon épice\***  
Spicy Tuna Volcano\*  
8.00

**Rouleaux printemps frits aux légumes**  
Vegetable Spring Rolls  
6.50

**Ahijo aux crevettes et champignons\***  
Shrimp & Mushroom Ahijo\*  
8.00

- Maki au thon épice\***  
Spicy Tuna Maki\*  
8.50
- Tofu froid épice**  
Spicy Cold Tofu  
5.50
- Tofu shio negi**  
Shio Negi Tofu  
5.50
- Spécial namuru**  
Namuru Set  
6.00
- Chou à la shio**  
Shio Cabbage  
4.50
- Concombre shio**  
Shio Cucumber  
4.50
- Edamame**  
4.50
- Kim-chee**  
5.00
- Salade de chou épice\***  
Spicy Cabbage Salad  
4.50
- Algues croustillantes**  
Crispy Seaweed  
3.00

- Calamars frits**  
Fried Crunchy Calamari  
7.00
- Tataki de thon\***  
Tuna Tataki\*  
9.00
- Karaage au poulet**  
Fried Chicken Karaage  
7.00 Petit / 12.50 Grand
- Chips au bacon**  
Fried Pork Belly Chips  
6.50
- Gyoza épices à la vapeur**  
Steamed Chili Dumplings  
7.00
- Ravioles gyoza au porc**  
Fried Pork Dumplings  
5.50
- Takoyaki**  
7.00
- Croquettes de tofu**  
Tofu Nuggets  
6.50
- Frites patates douces**  
Sweet Potato Fries  
5.50

\*\*10% de pourboire est ajouté à la facture pour les parties de 8 ou plus. D'autres restrictions peuvent s'appliquer. \*\*\*10% gratuity automatically added for groups of 8 or more people. Other restrictions may apply. Consommer de la viande, du poisson, des fruits de mer, ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peuvent augmenter le risque d'infections alimentaires. Nos aliments peuvent contenir du glutamate monosodique (MSG), des œufs, du lait, du lait de soja, des noix, des graines de sésame, du sésame, du soja, du blé et des allergènes de nos restrictions alimentaires. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase risk of foodborne illness. Our food may contain MSG, eggs, soy, milk, wheat and/or nuts. Request a manager if you have any special diet or allergy concerns before ordering food.

# PRÊT À MANGER READY TO EAT

Favorites du chef  
Chef's Favorites



**Poulet kari & salade d'avocat**  
Kari Chicken & Avocado Salad  
9.00

**Nouilles à l'ail aux crevettes**  
Shrimp Garlic Noodles  
10.00

**Bibimbap sukuyaki au bœuf**  
Beef Sukiyaki Bibimbap  
9.00  
11.00 w/ Extra bœuf w/ Extra Beef

## NOUILLES NOODLES

- Nouilles à l'ail**  
Garlic Noodles  
9.00 w/ Bœuf w/ Beef  
9.00 w/ Légumes w/ Vegetables  
10.00 w/ Crevette w/ Shrimp
- Udon goma negi**  
Goma Negi Udon  
9.00
- Udon kalbi épice**  
Spicy Kalbi Udon  
9.00

## SOUPES SOUP

- Soupe épice au tofu et bœuf\***  
Spicy Beef Tofu Chigan Soup\*  
9.00
- Soupe kalbi épice**  
Spicy Kalbi Soup  
5.00
- Soupe aux œufs**  
Egg Soup  
3.00
- Soupe aux algues**  
Seaweed Soup  
3.00
- Soupe miso**  
Miso Soup  
3.00

## RIZ RICE

- Bibimbap original\***  
Original Bibimbap\*  
9.00
- Bibimbap au saucisse de porc**  
Pork Sausage Bibimbap  
9.00
- Bol de thon épice\***  
Spicy Tuna Bowl\*  
10.00
- Bol de poulet karaage**  
Chicken Karaage Bowl  
9.00
- Yaki onigiri 2 morceaux**  
2 pcs  
4.00
- Riz aux algues**  
Seaweed Rice  
3.00
- Riz à la vapeur**  
Rice  
2.00

## SALADES SALAD

- Salade Gyu-Kaku**  
Gyu-Kaku Salad  
8.00  
Grandeur nature Full Size  
4.50 Moitié Half Size
- Salade d'avocat**  
Avocado Salad  
8.00
- Salade aux algues**  
Seaweed Salad  
8.00

# BOEUF BBQ DE HAUTE GAMME PREMIUM BBQ BEEF



**Bouts de côtes kalbi de style Kobé\***  
Kobe Style Kalbi Short Rib\*  
Un incontournable pour les fans de BBQ! Une coupe excellente de côtes de bœuf, élevé aux États-Unis, avec une texture marbrée alléchante, servies avec la trempette de qualité sans gluten.  
A must try for BBQ lovers! Intensely marbled beef short rib w/ a rich, mouthwatering texture. Served w/ premium gluten-free dipping sauce.  
28.00  
Choix de marinade: Soja sucré / Sel et poivre  
Marinade choices: Fare Sweet Soy / Salt & Pepper

**Faux-filet de style Kobé\***  
Kobe Style Ribeye Steak\*  
Coupe épaisse du bœuf Kobé élevé aux États-Unis. Profitez de sa tendreté de haute qualité remarquable avec la trempette sans gluten.  
Thick steak from American-raised Kobe Beef. Enjoy its mouth, high quality tenderness.  
30.00  
Assaisonnement: Sel et poivre  
Seasoning: Salt & Pepper



**Langue de bœuf\***  
Beef Tongue\*  
Une coupe classique pour le BBQ japonais. Saisonnez avec du jus de citron!  
A classic cut for Japanese BBQ. Try it with a squeeze of lemon juice!  
11.00 Langue de bœuf\*  
Beef Tongue\*  
13.00 Langue de bœuf supérieure\*  
Premium Beef Tongue\*



**Harami dans un pot secret\***  
Harami In Secret Pot\*  
1/2 lb de notre viande la plus vendue, trempée dans une légère marinade de miso! Excellente à partager pour deux personnes ou plus.  
1/2 lb of our best-selling meat in a special mild miso marinade! Great for sharing between 2 or more people.  
30.00  
Assaisonnement: Spécial sauce miso douce  
Marinade: Special Mild Miso

## MISE EN GARDE CAUTION



\*\*10% de pourboire est ajouté à la facture pour les parties de 8 ou plus. D'autres restrictions peuvent s'appliquer. \*\*\*10% gratuity automatically added for groups of 8 or more people. Other restrictions may apply. Consommer de la viande, du poisson, des fruits de mer, ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peuvent augmenter le risque d'infections alimentaires. Nos aliments peuvent contenir du glutamate monosodique (MSG), des œufs, du lait, du lait de soja, des noix, des graines de sésame, du sésame, du soja, du blé et des allergènes de nos restrictions alimentaires. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase risk of foodborne illness. Our food may contain MSG, eggs, soy, milk, wheat and/or nuts. Request a manager if you have any special diet or allergy concerns before ordering food.

Quoi, où et combien de temps? Maximiser et optimiser votre expérience avec notre What, where, how long? Maximize & enjoy your BBQ experience w/ our

# GUIDE DU GRIL GRILL GUIDE

### CENTRE DU GRIL Grill Center

- TOUTES LES COUPES DE BOEUF All Beef Cuts**
- MINCE Thin**  
ex: Bœuf yaki-shabu, Bœuf toro, Langue de bœuf  
e.g. Yaki Shabu Beef, Toro Beef, Beef Tongue  
CHAQUE CÔTÉ ENTRE 30 À 45 SECONDES  
10-45 SEC each side
- MOYENNE Medium**  
ex: Bouts de côtes Kalbi, Onglet bistro, Miso bifteck de hampe harami  
e.g. Gyu-Kaku Kalbi Short Rib, Bistro Hanger Steak, Harami Skirt Steak Miso  
CHAQUE CÔTÉ ENTRE 45 À 60 SECONDES  
45-60 SEC each side
- ÉPAISSE Thick**  
ex: Bœuf coupe New York, Filet mignon, Côtes de bœuf angus  
e.g. New York Steak, Filet Mignon, Angus Beef Rib  
CHAQUE CÔTÉ ENTRE 60 À 90 SECONDES  
60-90 SEC each side

### PAROI EXTERNE DU GRIL Grill Edges

- VOLAILLE Poultry**  
ex: Poulet, Canard e.g. Chicken, Duck
- PORC Pork**  
ex: Flanc de porc, Saucisses au porc japonaise  
e.g. Pork Belly, Japanese Pork Sausages
- FRUIT DE MER Seafood**  
ex: Crevettes, Poisson, Pétoncles  
e.g. Shrimp, Fish, Scallops  
CHAQUE CÔTÉ ENTRE 3 À 5 MINUTES  
3-5 MIN each side  
BIEN CUIRE CES ALIMENTS!  
VEUILLEZ NOTER QUE LE TEMPS DE CUISON DE CES ITEMS PEUT DIFFÉRER EN FONCTION DE LA PUISSANCE DU GRIL DE BARBECUE, DE LA PUSSEANCE DU FUMÉ ET DE LA TEMPÉRATURE DE LA PUISSANCE. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la puissance de votre barbecue. Please note that the cooking time of these items may vary based on the power of the grill, the power of the smoker and the temperature of the grill.
- LÉGUMES Vegetable**  
À GRILLER CHAQUE CÔTÉ ENTRE 1 À 2 MINUTES  
To grill 1-2 MIN each side  
À CUIRE À LA VAPEUR (PAPILLOTES DE LÉGUMES)  
CHAQUE CÔTÉ ENTRE 2 À 3 MINUTES  
To steam (foil packet vegetables) 2-3 MIN each side

# PRÊT À GRILLER READY TO BBQ Sortez vos piques Get Your Tongus Out

### BOEUF BEEF

- Miso bifteck de hampe harami\***  
Harami Skirt Steak Miso\*  
12.00
- Faux-filet de bœuf supérieur\***  
Premium Ribeye Steak\*  
20.00
- Langue de bœuf supérieure\***  
Premium Beef Tongue\*  
13.00
- Bœuf coupe New York\***  
New York Steak\*  
8.00
- Onglet bistro\***  
Bistro Hanger Steak\*  
10.00
- Bavette BBQ sucré et fumé\***  
Sweet & Smoky BBQ Flank\*  
9.00

### Favorites du chef Chef's Favorite!

- Bouts de côtes kalbi\***  
Gyu-Kaku Kalbi Short Rib\*  
12.00
- Filet mignon\***  
Filet mignon  
9.00
- Côtes de bœuf angus\***  
Angus Beef Rib\*  
6.50
- Collier kalbi\***  
Kalbi Chuck Rib\*  
8.50
- Bœuf yaki-shabu\***  
Yaki-Shabu Beef\*  
5.50
- Bœuf toro\***  
Toro Beef\*  
6.00

### MARINADES EXCLUSIVES! Signature Marinades

- Soja sucré\*** Sauce soja, jus de citron & gingembre
- Soja blanc\*** Ail, sel & sauce soja
- Miso\*** Purée d'ail frais avec huile de sésame
- Beurre\*** Beurre fondu avec du miel de sélection
- Miso\*** Sauce soja, jus de citron & gingembre
- Miso épice\*** Sauce de miso sucré assaisonné au piment

### GARNITURES EXTRA Extra Toppings

- BEURRE À L'AIL** 2.00
- FROMAGE FONDU** 4.00
- SAUCE À L'ÉCHALOTE** 1.00
- HUILE À L'AIL CROQUANT** 1.00

**SANS GLUTEN GLUTEN-FREE**  
Nous offrons maintenant plus d'options sans gluten pour nos marinades et nos trempettes  
We now offer more gluten-free marinades and dipping sauce options

\*\*10% de pourboire est ajouté à la facture pour les parties de 8 ou plus. D'autres restrictions peuvent s'appliquer. \*\*\*10% gratuity automatically added for groups of 8 or more people. Other restrictions may apply. Consommer de la viande, du poisson, des fruits de mer, ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peuvent augmenter le risque d'infections alimentaires. Nos aliments peuvent contenir du glutamate monosodique (MSG), des œufs, du lait, du lait de soja, des noix, des graines de sésame, du sésame, du soja, du blé et des allergènes de nos restrictions alimentaires. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase risk of foodborne illness. Our food may contain MSG, eggs, soy, milk, wheat and/or nuts. Request a manager if you have any special diet or allergy concerns before ordering food.

# PRÊT À GRILLER READY TO BBQ Sortez vos piques Get Your Tongus Out

### PORC PORK

- Flanc de porc\***  
Pork Belly\*  
5.50
- Saucisses au porc japonaise\***  
Japanese Pork Sausages\*  
7.50
- Porc épice\***  
Spicy Pork\*  
5.50
- Porc toro\***  
Pork Toro\*  
7.00

### POULET POULTRY

- Cuisse de poulet\***  
Chicken Thigh\*  
5.00
- Poitrine de canard\***  
Duck Breast\*  
8.00

### LÉGUMES VEGETABLES

**POUR LA GRILLADE TO GRILL**

- Légumes assortis Assorted Vegetables 7.00
- Dignons doux Sweet Onion 4.00
- Courgette Zucchini 4.00
- Aubergine Eggplant 4.00
- Champignons roi pleurote King Oyster Mushroom 4.00

**POUR CUISON À VAPEUR TO STEAM**

- Épinards à l'ail Spinach Garlic 4.00
- Asperges Asparagus 4.00
- Brocoli Broccoli 4.00
- Champignons à l'ail Garlic Mushrooms 4.00
- Mélange de champignons Mushroom Medley 5.00
- Champignons enoki Enoki Mushrooms 4.00
- Maïs avec beurre Corn w/ Butter 4.00

### FRUITS DE MER SEAFOOD

- Crevettes à l'ail\***  
Shrimp Garlic\*  
7.50
- Ahijo aux crevettes et champignons\***  
Shrimp & Mushroom Ahijo\*  
8.00
- Saumon au beurre et miso\***  
Miso Butter Salmon\*  
8.00
- BBQ calamars au miso\***  
BBQ Calamari Miso\*  
8.00
- Pétoncles BBQ\***  
BBQ Scallops\*  
9.00

\*\*10% de pourboire est ajouté à la facture pour les parties de 8 ou plus. D'autres restrictions peuvent s'appliquer. \*\*\*10% gratuity automatically added for groups of 8 or more people. Other restrictions may apply. Consommer de la viande, du poisson, des fruits de mer, ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peuvent augmenter le risque d'infections alimentaires. Nos aliments peuvent contenir du glutamate monosodique (MSG), des œufs, du lait, du lait de soja, des noix, des graines de sésame, du sésame, du soja, du blé et des allergènes de nos restrictions alimentaires. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase risk of foodborne illness. Our food may contain MSG, eggs, soy, milk, wheat and/or nuts. Request a manager if you have any special diet or allergy concerns before ordering food.