



MENU LUNCH
11H00 À 16H00



PLATS PRINCIPAUX

CURRY JAPONAIS VÉGÉ	13
riz, tofu, légumes racines <i>EXTRA FROMAGE 1.50\$</i>	
SASHIMI DON	17
saumon, riz, ikura, wasabi, soya, nori, sésame, salade composée, kimchi de daïkon	
POULET KARAAGE	13
riz, roquette, coriandre, aioli, kimchi	
BBQ CORÉEN	16
boeuf braisé, riz, légumes racines, kimchi de daïkon	
HOT DOG CREVETTES PANÉES	13
maïs, mayonnaise au wasabi	

LES RAMENS



HOKKAIDO	13
bouillon de poulet, porc, maïs, oeuf, nori, bonite, beurre	
TONKOTSU	12
bouillon de porc, oeuf, porc, nori	
ÉPICÉ	12
bouillon de porc, habanero, porc, bok choy	
VÉGÉTARIEN	12
bouillon de légumes, fèves de soja, tofu, légumes grillés	

EXTRAS

légumes	2	nouilles	1	oeuf	1
porc	3	nori	1	tofu	2



ENTRÉES & À-CÔTÉS

SOUPE MISO	3
GYOZA (PORC)	7
POULET KARAAGE	4
EDAMAME	4
KIMCHI	4

FORMULE BOÎTE À LUNCH



6

AJOUTER À VOTRE PLAT:

ENTRÉE:

SOUPE MISO OU POULET KARAAGE

À-CÔTÉ:

LÉGUMES MARINÉS

DESSERT:

TRUFFE AU CHOCOLAT

BOISSONS



BIÈRE	5
pale ale west shefford	
VIN AU VERRE	6
rouge / blanc	
THÉ GLACÉ MAISON	4
LIMONADE AU YUZU	4

DESSERTS



BISCUIT À LA MÉLASSE	6
chocolat blanc, glaçage au citron	
TRUFFE AU CHOCOLAT	3
chocolat et lime kaffir	