

Menu du Soir - Dinner Menu

ENTRÉES – APPETIZERS

Tataki au Thon – Tuna Tataki <i>Tranches de thon légèrement saisi, caviar, coriandre, oignons frits et échalottes arrosée d'une sauce au gingembre / Seared tuna slices, caviar, coriander, fried onions and green onions with ginger dressing</i>	20	Carpaccio de Boeuf – Beef Carpaccio <i>Tranche de sashimi au boeuf légèrement saisi, coriandre, riz croustillant et oignons verts avec une sauce au gingembre / Lightly seared beef sashimi, crispy rice and green onions with ginger sauce</i>	18
Sashimi Rainbow <i>Assiette de sashimi: thon, hamachi et saumon accompagné de tranches de pommes vertes et citrons, assaisonnés de caviar / Assorted fresh sashimi: tuna, hamachi, and salmon served with slices of green apple and lemon, topped with our chef's sauce (8mcx – 8pcs)</i>	20	Harumaki / Chicken Harumaki <i>Rouleau impériaux végétariens japonais / Japanese fried imperial rolls (4mcx – 4pcs)</i>	7/9
Toro Kookoo <i>Bol de riz avec thon bluefin, faux fromage à la crème et caviar avec une sauce tahini / Rice bowl with bluefin tuna, mock cream cheese, caviar and tahini sauce</i>	8	Fries / Sweet Potato	7/8
Tartare Miso – Miso Tartare <i>Tartare de poisson frais servi dans une sauce miso / Fresh fish tartare served in a miso sauce</i>		Edamame / Spicy Edamame	6/8
Choix de / Choice of:		Toriyaki <i>Brochettes de poulet grillées badijonnées d'une sauce teriyaki / Grilled chicken skewers served with teriyaki sauce (2mcx – 2pcs)</i>	10
Saumon / Salmon	16	Gyoza <i>Dumpling frit fait avec morue noir, goberge, oignons et coriandre / Fried dumplings made with black cod, mockcrab, onions and coriander (5mcx – 5pcs)</i>	10
Thon / Tuna	17	Steamed Gyoza <i>Dumpling vapeur fait avec morue noir, goberge, oignons et coriandre. Servi avec sauce arachide / Steamed dumplings made with black cod, mockcrab, onions and coriander. Served with peanut butter sauce (5mcx – 5pcs)</i>	10
Hamachi	18	Tacos	
Salmon Martini <i>Saumon légèrement torché avec pommes, oignons frits, caviar et coriandre / Lightly seared salmon with apple, fried onions, caviar and coriander (4 mcx – 4pcs)</i>	20	Choix de / Choice of :	
Bluefin Jalapeno <i>Tranches de thon bluefin avec coriandre, caviar, oignons frits, jalapeno et oignons verts servi avec une sauce gingembre / Bluefin tuna slices with coriander, caviar, fried onions, jalapeno and green onions served with ginger sauce</i>	27	Poisson / Fish	9
		Poulet / Chicken	7
		Tempura	
		Choix de / Choice of :	
		Poulet / Chicken	18
		Crevettes / Shrimp	18
		Légumes / Vegetables	14

SOUPES&SALADES – SOUPS&SALADS

Dashi Miso* <i>Soupe traditionnelle japonaise à base de pâte de miso, tofu, champignons, champignons enoki frits, oignons frits et émincés d'échalottes et coriandre / Traditional Japanese soup with miso paste, tofu, mushrooms, fried enoki mushrooms, fried onions and minced shallots and coriander</i>	9	Chiyoko <i>Concombre, poivrons verts, poivrons rouges, patate douce tempura, carottes et tomates avec une vinaigrette du chef / Cucumber, green bell peppers, red bell peppers, crispy sweet potato, carrots, and tomatoes with our chef's dressing</i>	11
Sumashi <i>Bouillon japonais de poisson blanc et champignons enoki accompagné de daikon, oignons frits, coriandre et oignons verts / Japanese white fish soup with enoki mushroom served with daikon, fried onions, coriander and green onions</i>	9	Wakame <i>Salade d'algues fraîches, goberge, concombre, caviar, oignons frits et coriande avec une vinaigrette au gingembre / Fresh seaweed salad, crabstick, cucumber, caviar, fried onions and coriander with ginger dressing</i>	14
		Kani Salad <i>Salade de goberge, concombre, caviar, avocat, tempura, oignons frits et coriandre avec une vinaigrette mayonnaise épicée et teriyaki / Mockcrab salad with cucumber, caviar, avocado, tempura, fried onions and coriander with mayo and teriyaki dressing</i>	14

* Bouillon de poulet / Chicken broth

Menu du Soir - Dinner Menu

À LA CARTE

Saumon Teriyaki - Salmon Teriyaki 30

*Filet de saumon servi avec légumes saisonnier nappé d'une sauce teriyaki /
Salmon filet served with seasonal stir-fry vegetables topped with teriyaki sauce*

Saumon Au Miel - Honey Glazed Salmon 30

*Saumon grillé badijoné d'une sauce au miel du chef /
Grilled salmon glazed with our chef's honey sauce*

Saumon Au Four - Baked Salmon 30

*Filet de saumon cuit au four avec une sauce à la mangue légèrement épicée /
Baked salmon filet with a lightly spiced mango sauce*

Morue Noire Tandoori - Black Cod Tandoori 39

*Poêlé de morue noire marinée au tandoori servi avec légumes sautés /
Pan fried black cod marinated in tandoori served with stir-fry vegetables*

Morue Noire Miso - Black Cod Miso 39

*Morue noire marinée dans la pâte de miso accompagnée de légume frais /
Black cod marinated in miso paste and sake served with fresh vegetables*

Poulet Teriyaki - Chicken Teriyaki 27

*Poitrine de poulet servi avec légumes saisonnier nappé d'une sauce teriyaki /
Chicken breast served with seasonal stir-fry vegetables topped with teriyaki sauce*

Poulet Katsu - Chicken Katsu 30

*Suprême de poulet pané servie avec des légumes saisonnier nappé d'une sauce à la mangue /
Crispy chicken supreme served with seasonal vegetables topped with mango sauce*

Boeuf Teriyaki - Beef Teriyaki 30

*Filet de boeuf servi avec légumes saisonnier nappé d'une sauce teriyaki /
Beef filet served with seasonal stir-fry vegetables topped with teriyaki sauce*

Sauté Boeuf à l'ail - Beef Garlic 30

*Sauté de lanières de boeuf et légumes dans une sauce hoisin à l'ail. Servi sur nouilles aux oeufs /
Sauteed beef strips and vegetables with garlic hoisin sauce. Served on egg noodles*

Steak Angus 68

*16oz de boeuf angus servi avec légumes et frites /
16oz angus beef served with vegetables and fries*

CHIYOKO

FINE CUISINE JAPONAISE

Menu du Soir - Dinner Menu

SPÉCIALITÉS SUSHI – SUSHIS SPECIALTIES

Banzai 18

Quatre assortiments de tartares frais : thon, hamachi, saumon et bluefin en dés avec mayo épicée, caviar, coriandre, avocat, oignons frits et oignons verts. Servi sur des chips de taro (sans riz) / Four assorted fresh tartares : tuna, hamachi, salmon and bluefin cubed and mixed with spicy mayo, caviar, coriander, avocado, fried onions and green onions. Served on taro chips (no rice) (4 mcx – 4 pcs)

Dragon Eyes 18

Maki frit au tempura avec saumon, échalottes, caviar et goberge servi sur une sauce épicée du chef / Fried maki with salmon, green onions, caviar and mockcrab served with our chef's spicy sauce (8 mcx – 8 pcs)

Kamikaze Tartare 18

Kamikaze au saumon avec un tartare de saumon nappé d'une sauce wafu et sriracha / Salmon kamikaze with salmon tartare topped with wafu sauce and sriracha

Lobster Roll 18

Maki avec feuille de riz, thon bluefin épicé, avocat surmonté de homard, mangue, jalapeño, coriandre, oignons frits et caviar avec une sauce ponzu / Maki with rice paper, spicy bluefin tuna, avocado, topped with lobster, mango, jalapeño, coriander, fried onions, caviar with ponzu sauce

Maki de Morue Noire – Black Cod Maki 20

Morue noire tempura avec caviar, mangue, concombre, avocat, salade et sauce miso enveloppé d'une feuille de soya / Black cod tempura with caviar, mango, cucumber, avocado, salad and miso sauce rolled in a soya sheet (8 mcx – 8 pcs)

Dragon Chiyoko 28

Rouleau de feuille de soya avec un assortiment de poisson frais, saumon, hamachi, thon bluefin (saisonnier), avocat et caviar / Assortment of fresh fishes salmon, hamachi, bluefin tuna (seasonal), caviar, avocado rolled in soya paper (10 mcx – 10 pcs)

Oh! Saké 25

Tartare de hamachi et thon, avec coriandre, caviar, avocat, mangue et sauce saké enveloppé dans une feuille de riz / Seared hamachi and tuna tartare with coriander, caviar, avocado, mango, sake sauce, rolled in rice paper (8 mcx – 8 pcs)

Godzilla 27

Maki avec champignons frits, oignons frits, ail caramélisé au miel surmonté de thon légèrement saisi, algues, caviar et coriandre nappé une sauce au wasabi / Maki with fried mushrooms, fried onions, caramelized honey garlic topped with lightly seared tuna, wakame, caviar and coriander, served with wasabi sauce

Red Dragon 24

Maki avec une feuille de soya, hamachi épicé, crevette tempura, taro, mangue, coriandre et avocat à l'intérieur avec thon épicé sur le dessus / Maki with soya sheet, spicy hamachi, shrimp tempura, taro, mango, coriander and avocado. Topped with spicy tuna

Silver Spoons 30

4 cuillères de thon bluefin avec pommes frites, caviar et coriandre avec une sauce de vin rouge maison / 4 spoons of bluefin tuna with apples, caviar and coriander with wine sauce

Surf & Turf 25

Rouleau de feuille de soya avec champignons enoki, asperge, oignons frits à l'intérieur enroulé de boeuf sashimi avec une sauce au boeuf / Roll made with soya sheet, enoki mushrooms, fried asparagus and wrapped with beef sashimi. Served with beef sauce

Teriyaki Maki (épicé/spicy) 24

Rouleau de feuille de soya avec mangue, laitue, champignons, enoki frits, oignons frits, coriandre, oignons verts et lanière de boeuf. Enveloppé de lanières de boeuf et avocat et servi avec une sauce unagi et teriyaki / Roll made with soya sheet, mango, lettuce, mushrooms, fried enoki, fried onions, coriander, green onions and beef strips. Wrapped with beef strips and avocado and served with unagi and teriyaki sauce

Angus Roll 34

Rouleau de feuille de soya avec mangue, laitue, champignons, enoki frits, oignons frits, coriandre, oignons verts et lanière de boeuf angus. Enveloppé de lanières de boeuf angus et avocat et servi avec une sauce unagi et teriyaki / Roll made with soya sheet, mango, lettuce, mushrooms, fried enoki, fried onions, coriander, green onions and angus beef strips. Wrapped with angus beef strips and avocado and served with unagi and teriyaki sauce

CHIYOKO

FINE CUISINE JAPONAISE

Banzai



Maki Tartare



Teriyaki Maki



Oh! Saké



Lotus



Kamikaze Tartare



Surf & Turf



Dragon Chiyoko



Godzilla



Lobster Pizza



Dragon Eyes



Tiger



Kakiage



Kani Salad



Salmon Tartare



Lobster Tartare



Toro Kookoo



Bluefin Jalapeno



Silver Spoons



Tempura



Black Cod Miso

