

**● OISHII SPÉCIALITÉS (ENTRÉE / APPETIZERS)**

<b>OISHII SASHIMI</b> ASSORTIMENT DE SASHIMI FRAIS DU JOUR CHOISIS PAR LE CHEF DANS UNE SAUCE SPÉCIALE ÉPICÉE 6MRCX ASSORTMENT OF SASHIMI OF THE DAY'S FRESHEST SELECTION BY THE CHEF WITH SPECIAL SPICY SAUCE 6PCS	12
<b>TUNA TATAKI</b> THON AUX ÉPICES, LÉGÈREMENT GRILLÉ SERVI AVEC UNE SAUCE SPÉCIALE TUNA MIXED WITH SPICES AND SLIGHTLY GRILLED WITH SPECIAL SAUCE	14
<b>MORUE NOIRE DE L'ALASKA GRILLÉE / GRILLED ALASKAN BLACK COD</b> FILET DE MORUE NOIRE MARINÉ AU MISO ET GRILLÉ À LA FAÇON ROBATAIYAKI COD FILET MARINATED IN MISO AND GRILLED ROBATAIYAKI STYLE	12
<b>CARPACCIO DE POISSON BLANC / WHITE FISH CARPACCIO</b> FINS MORCEAUX DE POISSON BLANC 6MRCX BAINNANT DANS UN MÉLANGE D'HUILE D'OLIVE ET DE CITRON YUZU SLICES OF WHITE FISH 6PCS SEARED WITH YUZU LEMON AND OLIVE OIL	8
<b>YAKI HOTATE</b> PÉTONCLES FINEMENT ÉMINCÉS, LÉGÈREMENT GRILLÉS DANS UNE SAUCE À L'AIL ÉPICÉE FINELY SLICED SCALLOPS, SLIGHTLY GRILLED IN A GARLIC SPICY SAUCE	12
<b>HOMARD OISHII / OISHII LOBSTER</b> CHAIR D'HOMARD, FRAISE, MANGUE, CONCOMBRE, SERVE AVEC CROUSTILLES AUX CREVETTES LOBSTER MEAT, STRAWBERRY, MANGO, CUCUMBER, SERVED WITH SHRIMPS CRISPS	12
<b>OISHII DUO TARTARE</b> THON ÉPICÉ AVEC MANGUE 2MRCX ET SAUMON DOUX AVEC FRAISE 2MRCX SPICY TUNA WITH MANGO 2PCS AND SWEET SALMON WITH STRAWBERRY 2PCS	13
<b>OISHII SOLE</b> FILET DE SOLE À LA VAPEUR, AIL ET SAUCE SOYA STEAMED SOLE FILLET, GARLIC WITH SOYA SAUCE	10

**● SALADES / SALADS**

<b>SALADE MASSAGO / MASSAGO SALAD</b> MASSAGO, CONCOMBRES, GOBERGES, CAROTTES ET MAYO MASSAGO, CUCUMBERS, CRABSTICKS, CAROTTS AND MAYO	5
<b>SALADE D'ALGUES / SEAWEED SALAD</b> SERVE AVEC UNE VINAIGRETTE AU SÉSAME /SERVED WITH A SEASAME DRESSING	7
<b>SALADE DE THON GRILLÉ / GRILLED TUNA SALAD</b> SERVE AVEC UNE VINAIGRETTE AU CITRON YUZU ET POIVRE SERVED WITH YUZU LEMON AND PEPPER DRESSING	10
<b>SALADE SASHIMI / SASHIMI SALAD</b> SERVE AVEC DES SASHIMIS ASSORTIES ET UNE VINAIGRETTE À L'ORANGE ET GINGEMBRE ÉPICÉE /SERVED WITH ASSORTED SASHIMI AND A GINGER AND SPICY ORANGE DRESSING	11
<b>SALADE POULET TERIYAKI / TERIYAKI CHICKEN SALAD</b> POULET TERIYAKI, LAITUE, MANDARINE, SÉSAME, PIMENT ROUGE, CAROTTE MANGUE, VINAIGRETTE DE VIN AU POIVRE NOIR CHICKEN TERIYAKI, LETTUCE, MANDARIN, SESAME, RED PEPPER, CAROTTS, MANGO, BLACK PEPPER WINE DRESSING	9
<b>SALADE OISHII / OISHII SALAD</b> LAITUE, CAROTTES, CONCOMBRES, CHAMPIGNONS, TOMATES ET VINAIGRETTE OISHII LETTUCE, CAROTTS, CUCUMBERS, MUSHROOMS, TOMATOES AND OISHII VINAIGRETTE	4

**● SOUPE / SOUP**

<b>SOUPE MISO / MISO SOUP</b> SERVE AVEC ALGUES, TOFU ET ENOKI SERVED WITH SEAWEED, TOFU AND ENOKI	3
<b>SOUPE MISO AU FRUITS DE MER / SEAFOOD MISO SOUP</b> SERVE AVEC PÉTONCLE, CREVETTE, ET GOBERGE SERVED WITH SCALLOP, SHRIMP, AND CRABSTICK	5
<b>● TARTARE</b> SASHIMI MARINÉE À L'AIL ET GINGEMBRE SERVI AVEC ENDIVES 3MRCX SASHIMI MARINATED IN GARLIC AND GINGER SERVED IN ENDIVES 3PCS	
• THON ROUGE / MAGURO	10
• THON À QUEUE JAUNE / HAMACHI	10
• SAUMON / SAKE	9
<b>● ENTRÉE / APPETIZERS</b>	
<b>EDAMAME</b> HARICOTS DE SOYA AVEC SEL DE MER/ SOYA BEANS SPRINKLED WITH SEA SALT	4
<b>HARUMAKI</b> ROULEAUX IMPÉRIAUX VÉGÉTARIENS 4MRCX / VEGETARIAN SPRING ROLLS 4PCS	4
<b>GYOZA</b> DUMPLINGS AUX CHAMPIGNONS 4MRCX / PAN FRIED MUSHROOM DUMPLINGS 4PCS	5
<b>BOEUF SASHIMI / BEEF SASHIMI</b> FILET MIGNON SERVI DANS UNE SAUCE PONZU SEARED FILET MIGNON IN A PONZU SAUCE	8
<b>CALMARS GRILLÉS / GRILLED SQUID</b> SERVIS AVEC HUILE D'OLIVE SERVED WITH OLIVE OIL	8
<b>TOFU FRIT / FRIED TOFU</b> PARSEMÉ DE FLOCONS DE BONITO ET BAINNANT DANS UNE SAUCE TEMPURA SPRINKLED WITH BONITO FLAKES IN A TEMPURA SAUCE	6
<b>TOFU A LA VAPEUR / STEAMED TOFU</b> PARSEMÉ DE FLOCONS DE BONITO ET BAINNANT DANS UNE SAUCE TEMPURA SPRINKLED WITH BONITO FLAKES IN A TEMPURA SAUCE	6
<b>TEMPURA AUX LÉGUMES / VEGETABLE TEMPURA</b> VARIÉTÉ DE LÉGUMES SAISONNIÈRE AVEC SAUCE TEMPURA / SEASONAL VARIETY WITH TEMPURA SAUCE	7
<b>TEMPURA AUX CREVETTES / SHRIMP TEMPURA</b> SERVIES AVEC SAUCE TEMPURA / SERVED WITH TEMPURA SAUCE	9
<b>TEMPURA AUX CALMARS / SQUID TEMPURA</b> SERVIS AVEC UNE SAUCE ÉPICÉE /SERVED WITH SPICY SAUCE	8
<b>EBI SHUMAI</b> DUMPLINGS AUX CREVETTES CUITS À LA VAPEUR 4MRCX STEAMED SHRIMP DUMPLINGS 4PCS	6
<b>ODORI WONTON</b> DUMPLINGS AU PORC AVEC UNE SAUCE AUX ARACHIDES 6MRCX PEANUT BUTTER PORK DUMPLINGS 6PCS	5
<b>HOTATE KEKI</b> FISHCAKE AUX PÉTONCLES AVEC UNE SAUCE ÉPICÉE 6MRCX SCALLOPS FISHCAKES WITH SPICY SAUCE 6PCS	6
<b>EBIHARU</b> ROULEAUX IMPÉRIAUX AUX CREVETTES AVEC UNE SAUCE DE CHILLI SUCRÉ 4MRCX SHRIMP SPRING ROLLS WITH SWEET CHILLI SAUCE 4PCS	5
<b>CRABE À CARAPACE MOLLE / SOFT SHELL CRAB</b> ACCOMPAGNÉ DE LA SAUCE PONZU SERVED WITH PONZU SAUCE	10

**● SPECIAL BENTO** 23  
SOUP MISO, SALADE OISHII, ODORI WONTON, ROULEAU CALIFORNIE (5MRCX), TEMPURA AUX LÉGUMES ET CREVETTE, POULET TERIYAKI  
MISO SOUP, OISHII SALAD, ODORI WONTON, CALIFORNIA ROLL (5PCS), VEGETABLE AND SHRIMP TEMPURA, CHICKEN TERIYAKI

**● TABLE D'HÔTE** 4  
INCLUDE SOUPE MISO ET SALADE OISHII. PEUT ÊTRE COMBINÉE AVEC LES NOUILLES UDON/RAMEN  
LES PLATS PRINCIPAUX ET LES ASSORTIMENTS DE SUSHI  
INCLUDES MISO SOUP AND OISHII SALAD. MAY BE COMBINED WITH THE UDON/RAMEN NOODLES,  
THE MAIN DISHES AND THE SUSHI ASSORTMENTS

**● PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES**  
SERVIS AVEC RIZ ET LÉGUMES / SERVED WITH RICE & VEGETABLES

**CARIS OISHII CURRIES**  
(choix de rouge ou jaune / choice of red or yellow)

• TOFU	9	• BOEUF/BEEF	12
• POULET/CHICKEN	11	• CREVETTES/SHRIMPS	12
• CALMAR/SQUID	12		

**TERIYAKI**

• TOFU	9	• SAUMON/SALMON	12
• POULET/CHICKEN	11	• MORUE/COD	15
• BOEUF/BEEF	12	• ANGUILE/EEL	13
• CREVETTES/SHRIMPS	12		

**TEMPURA**

• LÉGUMES / VEGETABLES	10
• CREVETTES/SHRIMPS	13
• CALMAR/SQUID	13

**● NOUILLES RAMEN / UDON NOODLES**  
NOUILLES FRAÎCHES SERVIES DANS UNE SOUPE JAPONAISE  
FRESH NOODLES SERVED IN A JAPANESE SOYA BROTH  
AJOUTEZ 1\$ DE PLUS POUR LE RAMEN / EXTRA 1\$ FOR RAMEN

• TOFU	9	• MORUE/COD	15
• POULET/CHICKEN	11	• LÉGUME TEMPURA	10
• BOEUF/BEEF	12	• CREVETTES/SHRIMPS TEMPURA	12
• CREVETTES/SHRIMPS	12	• CALMAR/SQUID TEMPURA	12
• SAUMON/SALMON	12		

**● SUSHI / SASHIMI**

<b>ASSIETTE DE MAKI / MAKI PLATE</b> 5 MRCX/PCS KAMIKAZE, 6 MRCX/PCS HOSOMAKI, 5 MRCX/PCS CALIFORNIE	12
<b>ASSIETTE DE SUSHI / SUSHI PLATE</b> 5 MRCX/PCS SUSHI, 5 MRCX/PCS CALIFORNIE	15
<b>ASSIETTE DE SASHIMI / SASHIMI PLATE</b> 5 SORTES (15 MRCX) AVEC UN BOL DE RIZ / 5 KINDS (15 PCS) AND ONE BOWL OF RICE	21
<b>ASSIETTE DE SUSHI &amp; SASHIMI / SUSHI &amp; SASHIMI PLATE</b> 6 MRCX/PCS SASHIMI, 5 MRCX/PCS SUSHI, 5 MRCX/PCS KAMIKAZE	22

**● RIZ VAPEUR / STEAMED RICE** 2

**● DESSERT**

<b>GÂTEAU AU FROMAGE AU THÉ VERT / GREEN TEA CHEESE CAKE</b>	6
<b>CRÈME BRULÉE</b>	3
<b>CRÈME GLACÉE AU THÉ VERT / GREEN TEA ICE CREAM</b>	3