

LES CRÉATIONS KINGYO

THON EN DUO 24.00\$ (15 mcx)	Lamelles de thon rouge légèrement grillées et de thon à queue jaune. Sauce épicée et citronnée de soya.
PASSION D'ORIENT 20.00\$ (12 mcx) 12.00\$ (6 mcx)	Maki avec feuille de tofu, composé de crevette tempura, saumon fumé, caviar, fromage à la crème, avocat et riz. Sauce mayonnaise épicée.
TIBET 21.00\$ (10 mcx)	Maki avec feuille de tofu, crevette et oignon tempura, caviar et riz, thon rouge, saumon et rouget. Sauce de légumes, gingembre et soya.
RUBIS 17.00\$ (10 mcx)	Maki de thon rouge et saumon avec feuille d'algue en tempura. Sauce citronnée et épicée de légumes, gingembre et soya.
SAMOURAÏ 21.00\$ (10 mcx)	Maki avec feuille de tofu, thon rouge, pétoncle grillé, crevette sucrée, caviar, asperge tempura, oignon tempura et riz. Sauce de légumes et saké.
TARTARE 17.25\$	Sur un lit de riz, petits morceaux de thon rouge, saumon, caviar, tempura, tomate, échalote et épices. Sauce de légumes et soya légèrement épicée.
TITANIC 21.00\$ (10 mcx)	Maki avec feuille de riz, crevette tempura, thon rouge, goberge, caviar, mesclun, radis mariné et concombre. Sauce mayonnaise de légumes et de fruits.
LE 69 21.00\$ (10 mcx)	Maki avec feuille de tofu, saumon et pétoncle grillés, crevette sucrée, caviar, oignon tempura, concombre et riz. Sauce mayonnaise de légumes et gingembre.
PIZZA 14.00\$ (6 mcx)	Saumon fumé, thon rouge, caviar et mayonnaise épicée sur une galette de riz en tempura et grillée.
PIZZA MAISON 17.00\$ (6 mcx)	Pétoncle grillé, goberge, crabe, tempura, caviar, avocat, radis mariné, oignon tempura et mayonnaise épicée sur une galette de riz en tempura et grillée.
AVOCAT ROYAL 17.00\$ (2 mcx)	Dans un demi-avocat, une savoureuse farce de pétoncle, crabe, caviar et mayonnaise épicée.
PATATE KINGYO 17.00\$ (2 mcx)	Sur un morceau de patate douce en tempura, un délice de pétoncle grillé, crabe, caviar, avocat, champignons sautés et mayonnaise épicée.
RELAX COCO 21.00\$ (10 mcx)	Maki en tempura, riz, thon rouge, saumon, saumon fumé, goberge, caviar, radis mariné, avocat et oignon tempura. Sauce mayonnaise de légumes et de fruit.
SEXY CUCU 18.00\$ (8 mcx)	Maki au thon rouge, saumon, saumon fumé, goberge, caviar et avocat roulés dans du concombre. Sauce légèrement relevée de vinaigre de riz et graines de sésame.
ŒIL DE DRAGON 15.00\$ (8 mcx)	Maki avec feuille d'algue en tempura, constitué de saumon, rouget, caviar, carotte, échalote et riz. Sauce mayonnaise de soya et d'une touche d'huile de sésame.
ALASKA 21.00\$ (10 mcx)	Maki avec feuille de tofu, dressé avec crabe d'Alaska tempura, asperge et oignon tempura, champignons sautés, caviar et riz. Sauce mayonnaise de légumes et fruits.
HOMARUS 18.00\$ (6 mcx)	Maki avec feuille de riz, monté avec homard, tempura, caviar, riz et mayonnaise épicée. Sauce citronnée et épicée de légumes, gingembre et soya.
TARTARE HOMARD 22.00\$	Sur lit de riz, un délicieux mélange de homard, mangue, tempura, caviar, sauce épicée, épices. Sauce de légumes et soya légèrement épicée.
MANGO TANGO 12.00\$	Maki avec feuille de riz, apprêté avec thon épicé, mangue, fraise, tempura, caviar, riz. Sauce de légumes et soya légèrement épicée.
SAUMON CAJUN 25.50\$	Lamelles de saumon enrobées d'épices légèrement grillées, accompagnées de légumes sautés et caviar. Sauce mayonnaise de légumes et gingembre.
THON TATAKI 27.00\$	Lamelles de thon rouge enrobées d'épices légèrement grillées, accompagnées de légumes sautés et caviar. Sauce épicée et citronnée de soya.
PARADISE 21.00\$	Maki avec feuille de tofu, pétoncle et crevette grillés, crabe, avocat, mesclun, fraise caviar et riz. Sauce mayonnaise aux légumes.
PÉKIN 20.00\$	Maki avec feuille de riz, canard laqué, mesclun, légumes marinés, mangue. Sauce du chef.