

SPICE

ASIAN CUISINE



Nigiri-Sushi

Nigiris are finger size rice bites covered with one or various ingredients, served with soy sauce

Le nigiri est une portion de riz couverte d'un ou plusieurs ingrédients, servi avec sauce soja

El nigiri es una porción de arroz cubierta de uno o varios ingredientes, servido con salsa soja

SAKE

Raw salmon

Saumon cru

Salmón crudo

EBI

Cooked shrimp

Crevette cuite

Camarón cocido

MAGURO

Raw red tuna

Thon rouge, cru

Atún rojo, crudo

Maki-Sushi

Maki sushi is a rice roll filled with ingredients and shaped with a small mat: the makisu

Le maki sushi est un rouleau de riz et autres ingrédients, formé au moyen d'un petit tapis: le makisu

El maki sushi es un rollo de arroz y otros ingredientes formado por medio de un pequeño tapete: el makisu

DAIKON OSHINKO MAKI

Pickled Japanese radish

Radis japonais en conserve

Rábano japonés encurtido

KAPPA MAKI

Cucumber

Concombre

Pepino

MAGURO MAKI

Raw red tuna

Thon rouge cru

Atún rojo crudo

Temaki-Sushi

Temaki sushi is a cone shaped rice roll, filled with ingredients

Le temaki sushi est un rouleau conique de riz et autres ingrédients, formé à la main

El temaki sushi es un rollo cónico de arroz y otros ingredientes formado a mano

✳️ YASAI TEMAKI

Cucumber, avocado, carrot, bean sprouts

Concombre, avocat, carotte, pousses de soja

Pepino, aguacate, zanahoria, germen de soja

✳️ AMA EBI TEMAKI

Cooked shrimp

Crevette cuite

Camarón cocido

✳️ SAKE TEMAKI

Raw salmon

Saumon cru

Salmón crudo

Uramaki-Sushi

Uramaki are rolls made with rice on the outside

L'uramaki est un rouleau dont le riz est à l'extérieur

El uramaki es un rollo cuyo arroz está al exterior

✳️ CALIFORNIA

Surimi, cream cheese, avocado and cucumber

Surimi, fromage crème, avocat et concombre

Surimi, queso crema, aguacate y pepino

✳️ KANIKAMA TEMPURA

Surimi, avocado, cream cheese

Surimi, avocat, fromage crème

Surimi, aguacate, queso crema

✳️ DRAGON ROLL

Tempura fried shrimp, avocado, cucumber, unagi sauce and spicy mayonnaise

Crevette tempura et frite, avocat, concombre, sauce à l'anguille et mayonnaise piquante

Camarón capeado y frito, aguacate, pepino, salsa de anguila y mayonesa picante

SPICY TUNA

Red tuna with cream cheese and spicy mayonnaise

Thon rouge, fromage crème et mayonnaise piquante

Atún fresco con queso crema y mayonesa picante

Sashimi

Sashimi are thin slices served with soy sauce

Le sashimi est une découpe fine de poisson ou fruit de mer servi avec sauce soja

El sashimi es un corte delgado de pescado o marisco servido con salsa soja

MAGURO

Raw red tuna

Thon rouge cru

Atún rojo crudo

SAKE

Raw salmon

Saumon cru

Salmón crudo

Tataki

Marinated fish fillet, lightly cooked and sliced, served with citric soy ponzu sauce

Filet de poisson mariné, à peine cuit et tranché, servi avec sauce soja aux agrumes

Filete de pescado marinado y muy poco cocido, rebanado y servido con salsa ponzu de cítricos y soja

MAGURO

Red tuna

Thon rouge

Atún rojo

SAKE

Salmon

Saumon

Salmón

Bento

Traditionally, a take-out meal common in Japanese cuisine, we like to think of it as a degustation combo. All preparations are served together.

Traditionnellement au Japon, c'est un repas complet à emporter, nous proposons cette option comme un menu de dégustation.
Tout les plats se servent ensemble

Es el traditional «para llevar» japonés, lo proponemos como un menu degustación. Todos los platillos se sirven juntos

YASAI SAKE BENTO BOX

Grilled salmon with teriyaki, steamed rice, shrimp nigiri, California roll, vegetable tempura and mixed salad

Saumon grille sauce teriyaki, riz vapeur, nigiri de crevette, roll California, tempura de légumes et salade mixte

Palmón a la parrilla salsa teriyaki, arroz vapor, nigiri de camarón, rollo California, tempura de vegetales y ensalada mixta

GYU-UDON BENTO BOX

Pan fried beef, vegetarian yakimeshi, cucumber maki, salmon nigiri, grilled vegetables, spicy bean sprout salad

Sauté de boeuf, riz frit végétarien, roll de concombre, nigiri de saumon, légumes grillés et salade piquante de pousses de soja

Saltado de res, arroz frito vegetariano, rollo de pepino, nigiri de salmón, vegetales al grill y ensalada picante de brotes de soja

☛ These are vegan dishes

Plats vegans

Son platillos veganos

☛ These are gluten free dishes

Plats sans gluten

Son platillos libres de gluten

☛ These are spicy dishes

Plats picants

Son platillos picantes

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, poissons et oeufs crus ou peu cuits peut augmenter les risques de maladie transmise para los alimentos, especialmente sin vous avez une affection ou condition medicale.

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

HOT STARTERS / ENTRÉES CHAUDES / ENTRADAS CALIENTES

SPRING ROLL

Vegetable spring roll, spicy soy sauce

Rouleaux de printemps aux légumes, sauce soja piquante

Rollito de primavera de vegetales y soya picante

CHICKEN SATAY

Marinated chicken skewer with peanut and coconut sauce

Petite brochette de poulet mariné, sauce à la cacahouète et noix de coco

Pinchito de pollo marinado, salsa de maní y coco

CHEESE, PLANTAIN OR CHICKEN KUSHIAGE

Breaded and fried mini skewer, tomato, soy and mirin tonkatsu sauce

Petite brochette panée de fromage, plantain ou poulet, sauce tonkatsu à la tomate, soja et mirin

*Pinchito apanado de queso, plátano macho o pollo,
salsa tonkatsu de tomate, soya y mirín*

SALADS / SALADES / ENSALADAS

ASIAN SALAD

Mixed greens with orange wedges, candied walnuts and green apple, sesame dressing

Mélange de laitues, suprêmes d'orange, noix caramélisée et pomme verte, vinaigrette au sésame

*Variedad de lechugas con supremas de naranja,
nueces caramelizadas, manzana verde y vinagreta de sésamo*

THAI SALAD

Mixed greens with chicken, dried fruits, carrot and noodle, cilantro, coconut and ginger Thai dressing

Mélange de laitues, blanc de volaille, fruits secs, carotte, pâte orientale et vinaigrette thaï à la coriandre, noix de coco et gingembre

*Lechugas mixtas con tiras de pollo, frutos secos, zanahoria y pasta,
aderezo thai de cilantro, coco y genjibre*

SOUPS / SOUPES / SOPAS

④ MISO

Yellow miso, fish broth, mushroom and soft tofu

Pâte de miso jaune, bouillon de poisson, champignon et tofu
Miso amarillo, caldo de pescado, champiñones y tofu

④ TOM KHA GAI

Chicken broth and slices, vegetables, coconut milk, fresh cilantro and spices

Bouillon et morceaux de poulet, légumes, lait de coco, coriandre fraîche et épices

Caldo y trozos de pollo, leche de coco, cilantro fresco y especias

VIETNAM

A dark amber beef broth with noodles, cinnamon, star anise, ginger, roasted garlic, onion and beef: the national dish

Bouillon de boeuf brun et nouilles, parfumé à la cannelle, anis étoilé, gingembre, ail rôti, oignon et bœuf: le plat national

Caldo oscuro de res con tallarines, perfumado con canela, anís estrella, jengibre, ajo rostizado, cebolla y res: el platillo nacional

NOODLES / PÂTES / TALLARINES

④ SHRIMP RAMEN

Rice noodle, shrimps cooked in chicken broth, boiled egg and vegetables

Pâte de farine de riz, crevette cuite au bouillon de volaille, œuf dur et légumes

Sopa con pasta de arroz cocida en caldo de pollo, camarones, huevo y vegetales

PAD THAI

Spicy and sweet rice noodle with chicken sautéed with vegetables, egg and peanut

Sauté de pâte de farine de riz et poulet, en sauce sucrée piquante avec légumes, œuf et cacahuète

Pasta de harina de arroz dulce y picante salteada con pollo, vegetales, huevo y cacahuate

YAKI UDON

Beef strips sautéed with rice noodle, vegetables and sweet sauce

Lanières de boeuf sautées avec nouilles de farine de riz, légumes et sauce mi-sucrée

Lascas de res salteadas con tallarines de harina de arroz, vegetales y salsa dulce

RICES / RIZ / ARROCES

PLAIN RICE

Steamed rice

Riz à la vapeur

Arroz al vapor

YAKIMESHI

Stir-fried rice with ham, shrimp, onion, chives, egg and seasoned with soy sauce

Riz sauté au wok avec jambon de porc, crevettes, oignon, ciboulette et œuf, assaisonné sauce soja

Arroz frito con jamón, camarón, cebolla, cebollín y huevo, sazonado con salsa soja

THAI FRIED RICE

Rice and vegetables fried rice, eggs, shrimps and soy sauce

Riz sauté aux légumes, œufs cuit, crevette et sauce soja

Arroz frito con vegetales, huevo, camarón y soya

NASI GORENG

Basmati fried rice flavored with sambal chili paste and kecap manis sweet soy sauce, chicken breast and a fried egg

Riz basmati frit, assaisonné au piment sambal et sauce soja kecap manis, garni de blanc de volaille et un œuf frit

Arroz basmati sazonado con pasta de chile sambal y salsa kecap manis, acompañado de pechuga de pollo y un huevo frito

FISH AND SEAFOOD / POISSON ET FRUITS DE MER / PESCADO Y MARISCOS

YAKI SAKE

Grilled salmon with teriyaki sauce and onigiri rice balls

Saumon grillé, sauce teriyaki et boulette de riz

Filet de salmón a la parrilla, salsa teryaki y albóndigas de arroz

PLA RAD PRIK

Thai style crunchy fish covered with chili sauce

Filet de poisson croustillant façon thaï, sauce piquante

Filete de pescado crujiente tailandés cubierto con salsa de chile

KUNG PAO SHRIMPS

Sautéed shrimps with dried chilis, celery, peanuts and kung pao garlic, scallion and ginger sauce

Crevettes sautées avec piments séchés, céleri, cacahouètes et sauce kung pao à base d'ail, oignons verts et gingembre

Camarones salteados con chiles secos, apio, cacahuates y salsa kung pao de ajo, cebolletas y jengibre

MEAT & POULTRY / VIANDES ET VOLAILLES / CARNES Y AVES

⌚ SWEET & SOUR CHICKEN

Sweet vinegar marinated chicken, pineapple and grilled vegetables

Poulet mariné au vinaigre doux, ananas et légumes grillés

Pollo marinado con salsa de vinagre dulce, piña y verduras a la parrilla

WUXI PORK RIBS

**Pork ribs marinated in soy sauce and slowly braised,
served with stir-fried vegetables**

Plat de côtes mariné au soja et longuement braisé,
servi avec légumes sautés

*Costilla de cerdo marinada a la soya y cocida lentamente,
servida con vegetales salteados*

KUSHIYAKI

Beef flank steak skewer flavored with a soy sauce-based marinade

Brochette d'onglet de bœuf en marinade au soja et grillé

Pincho de entraña marinado a la soja y parrillado

TONKATSU PORK

**Panko breaded cutlet, served with raw shredded cabbage
and tonkatsu fruit and vinegar sauce**

Côte de porc panées, garnie de choux râpé et sauce tonkatsu
aux fruits et vinaigre de malt

*Chuleta de cerdo apanada, servida con repollo rallado
y salsa tonkatsu de frutas y vinagre de matla*

VEGETARIAN MENU / MENU VÉGÉTARIEN / MENÚ VEGETARIANO

Sushi

MAKI

Vegetables & fruits

Légumes et fruits

Vegetales y frutas

NIGIRI

Vegetables & fruits

Légumes et fruits

Vegetales y frutas

CALIFORNIA VEGGIE

Asparagus, cream cheese, avocado, cucumber and sesame seed roll

Asperge, fromage crème, avocat, concombre et graine de sésame

Rollo con esparrago, queso crema, aguacate, pepino y ajonjolí

TEMPURA ROLL

Avocado, vegetables, cream cheese with light spicy mango sauce

Avocat, légumes, fromage crème et sauce mangue piquante

Rollo con aguacate, vegetales, queso crema con salsa de mango ligeramente picante

PLANTAIN ROLL

Fried plantain with cream cheese and teryiaki sauce

Plantain frit, fromage crème et sauce teryiaki

Rollo con plátano frito con queso crema y salsa teriyaki

HOT STARTERS / ENTRÉES CHAUDES / ENTRADAS CALIENTES

SPRING ROLL

Vegetable spring roll, spicy soy sauce

Rouleaux de printemps aux légumes, sauce soja piquante

Rollito de primavera de vegetales y soja picante

EDAMAME

Steamed and seasoned with soy sauce and black sesame seeds

Cuit à la vapeur, assaisonné à la sauce soja et sésame noir

Al vapor, sazonados con soja y ajonjolí negro

CHEESE OR PLANTAIN KUSHIAGE

Breaded and fried mini skewer, tomato, soy and mirin tonkatsu sauce

Petite brochette panée de fromage ou plantain,

sauce tonkatsu à la tomate, soja et mirin

Pinchito apanado de queso o plátano macho, salsa tonkatsu de tomate, soya y mirín

SALADS / SALADES / ENSALADAS

ASIAN SALAD

-  Mixed greens with orange wedges, candied walnuts and green apple, sesame dressing

Mélange de laitues, suprêmes d'orange,
noix caramélisée et pomme verte, vinaigrette au sésame

*Variedad de lechugas con supremas de naranja,
nueces caramelizadas y manzana verde, vinagreta de sésamo*

THAI SALAD

-  Mixed greens zucchini, carrot, bell pepper, corn and mint, cilantro, coconut and ginger Thai dressing

Mélange de laitues, courgette, carotte, poivrons, maïs et menthe en vinaigrette thaï de coriandre, noix de coco et gingembre

Lechugas mixtas con zucchini, zanahoria, pimiento, grano de maíz y menta, aderezo thai de cilantro, coco y jengibre

SOUPS / SOUPES / SOPAS

MISO

-  Yellow miso, vegetable broth, mushroom and soft tofu

Pâte de miso jaune, bouillon de légumes, champignon et tofu

Miso amarillo, caldo de vegetales, champiñones y tofu

NOODLES & RICES / PÂTES ET RIZ / TALLARINES Y ARROCES

YAKI UDON

-  Tiras de res salteados con fideos de arroz, vegetales y salsa dulce

Lanières de boeuf sautées avec nouilles de farine de riz, légumes et sauce mi-sucrée

Lascas de res salteadas con tallarines de harina de arroz, vegetales y salsa dulce

PAD THAI

-  Spicy and sweet rice noodle, sautéed with vegetables, egg and peanut

Sauté de pâtes de farine de riz en sauce sucrée piquante avec légumes, œuf et cacahuète

Pasta de arroz salteada en salsa picante y dulce, vegetales, huevo y cacahuetes

● THAI FRIED RICE

Wok sautéed with vegetables, eggs, peanuts and soy sauce

Riz sautés au wok avec légumes, œufs, cacahuètes et sauce soja

Arroz frito al wok con vegetales, huevo, maní y salsa soja

● FRIED RICE

With vegetables and soy sauce

Riz sautés aux légumes et sauce soja

Arroz frito con vegetales y salsa de soja

MAIN DISHES / PLATS DE RÉSISTANCE / PLATILLOS FUERTES

● JAPANESE CURRY

Sautéed vegetables in Japanese curry

Légumes sautés assaisonnés de curry japonais

Curry japonés de cebolla, zanahorias y papas salteados

● KUNG PAO VEGGIE

Sautéed vegetables with dried chilis, celery, peanuts and kung pao garlic, scallion and ginger sauce

Légumes sautés avec piments séchés, céleri, cacahuètes et sauce kung pao à base d'ail, oignons verts et gingembre

Vegetales salteados con chiles secos, apio, cacahuates y salsa kung pao de ajo, cebolletas y jengibre

🍏 **These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet**

Plats allégés favorisant un régime équilibré

Son platillos saludables que ayudan a manterner una dieta equilibrada

✖ **These are gluten free dishes**

Plats sans gluten

Son platillos libres de gluten

⌚ **These are spicy dishes**

Plats picants

Son platillos picantes

⌚ **These are ovo lacto vegetarian dishes**

Plats ovo-lacto végétariens

Son platillos ovo lacto vegetarianos

⇨ **These are vegan dishes**

Plats vegans

Son platillos veganos

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, poisson et oeufs crus ou peu cuits peut augmenter les risques de maladie transmise para los alimentos, especialmente sin vous avez une affection ou condition medicale.

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

DESSERTS / POSTRES



FRUITS



Tropical fruits with ginger and orange sauce

Fruits tropicaux sauce au gingembre et orange

Frutas tropicales con salsa de jengibre y naranja



BANANA

Fried banana with pineapple syrup and sake syrup

Banane frite, sirop d'ananas et sirop de sake

Plátanos fritos con jarabe de piña y jarabe de sake

TEMPURA

Vanilla ice cream tempura, honey and sesame sauce

Tempura frit de glace vanille, sauce au miel et sésame

Helado de vainilla frito con salsa de miel y sésamo



RICE PUDDING

Coconut rice pudding with mango and pineapple

Riz au lait à la mangue et ananas

Arroz con leche de mango y piña



TAPIOCA

Tapioca pearls with lychee and rose water syrup

Perles de tapioca à la litchi et sirop d'eau de rose

Perlas de tapioca con lichi y jarabe de agua de rosas

● These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet

Plats allégés favorisant un régime équilibré

Son platillos saludables que ayudan a manterner una dieta equilibrada

● These are gluten free dishes

Plats sans gluten

Son platillos libres de gluten

● These are vegan dishes

Plats végans

Son platillos veganos