

SUSHI NAGANO

ENTRÉES



Calmars frits	12.00
Crevettes tempura (5)	9.50
Rouleaux impériaux au porc (2)	6.75
Rouleaux impériaux végé (2)	4.50
Salade de wakamé	5.75
Cornichons tempura (6)	5.50
Salade de concombre	4.50
Légumes tempura (8)	6.99
Salade de calmar	8.00

SUSHI PIZZA

Saumon fumé	8.50
Tartare de saumon	8.50
Fruit de mer	9.00
Thon	9.00
Végé	6.50

SOUPES



Miso Crevettes, échalotes et riz	6.50
Coco thaï Crevettes, sésame, échalotes, poivrons et riz	7.50
Miso végé Sésame, échalotes et riz	4.00
Coco thaï végé Riz, poivrons, échalotes et sésame	5.50
Soupe du moment Selon disponibilité	6.50

NIGIRIS(2) SASHIMIS(1)



Crevettes	4.75
Canard fumé	5.35
Pétoncles aux agrumes	6.50
Saumon	4.90
Saumon fumé	5.20
Saumon miso caramélisé	5.95
Thon albacore	5.20
Végé frit	4.00

GUNKAN- MAKIS



Pétoncles aux agrumes	7.00
Salade d'écrevisse	6.25
Saumon fumé et wonton	5.50
Tartare de saumon	5.25
Thon albacore et échalotes	5.75
Tobiko	5.75
Avocat épicé	3.50

MAKIS **(5mcx)**



Kampai 12.00

Crevettes, goberge, homard, confit d'oignon maison, fromage, laitue, échalotes, wonton, épices cajun, mayo épicée

Gaspésie 11.00

Crevettes, wonton, concombre, nanami, mayo épicée

Myagi San 12.50

Calmars frits, avocat, pomme verte, laitue, lime, basilic frais

Marc Gagon 11.00

Crevettes tempura, avocat, laitue, miel, noix de coco, mayo épicée

Akita 12.00

Crevettes tempura, saumon fumé, laitue, avocat, échalotes, épices cajun

Vancouver 11.50

Saumon fumé, échalotes tempura, concombre, poivron, fromage

Onsen 11.50

Saumon fumé, confit d'oignon maison, avocat, fromage, wonton

Matcha 11.50

Saumon fumé à chaud à l'érable, mandarines, concombre, wonton, fromage de chèvre, avocat, sauce au sésame

Five ring (renversé) 12.50

Rouleau impérial, goberge, poivron, confit d'oignon maison, concombre, mayo épicée / Extérieur: saumon fumé et sésame

California Roll (renversé) 10.00

Goberge, tamago, laitue, concombre, avocat, mayo épicée / Extérieur: sésame

Boston roll (en feuille de riz) 12.50

Thon albacore, saumon, goberge, laitue, avocat, mayo épicée

Shimitzu 11.50

Tartare de saumon, mangue, avocat, basilic frais, concombre

Homard maki (renversé) 12.50

Homard, avocat, mangue, concombre, mayo épicée / Extérieur: sésame et échalotes

Frankomaki 12.50

Pétoncles, mangue, concombre, avocat, noix de coco, lime

Nordique 13.00

Anguille fumée, laitue, poire, avocat, poivron, fromage de chèvre

Kamikaze 1 12.00

Saumon, tobiko, avocat, wonton, sriracha, mayo épicée

Kamikaze 2 12.00

Thon albacore, tobiko, avocat, wonton, sriracha, mayo épicée

Kamikaze 3 12.00

Homard, tobiko, avocat, wonton, sriracha, mayo épicée

Kamikaze 4 12.00

salade d'écrevisses, tobiko, avocat, sriracha, mayo épicée

Kamikaze 5 (végé) 12.00

Tofu frit, avocat, wonton, sriracha, mayo épicée

Tofu maki (végé) 9.00

Tofu frit, mangue, basilic frais, avocat, concombre, mayo épicée.

Le thaï (végé) 8.50

Mandarines, avocat concombre, laitue, wonton, sauce au chili doux, poudre de cari.

Calgary (végé) 8.50

Fromage, échalotes tempura, poivron, concombre, avocat, confit d'oignon maison.

Guy végé 9.00

tofu tempura, avocat, laitue, miel, noix de coco, mayo épicée.

Le sésame (végé) 9.00

Tofu frit, shiitakes marinés, avocat, laitue, confit d'oignon maison, sauce au sésame.

MAKIS

FRITS(5MCX)



Super snapper 12.00

Tilapia, goberge, miel, wasabi, poivron, échalotes

Œil du tigre 12.00

Saumon, avocat, fromage, carotte, nanami

Miyamoto 12.00

Crevettes, basilic frais, avocat, poivron, vinaigrette au sésame

Sumo 12.00

Thon albacore, gingembre mariné, échalotes, avocat, mayo épicée

Tokyo 12.00

Saumon fumé, goberge, avocat, confit d'oignon maison

L'œil de lynx (végé) 10.00

Carotte, patate douce, avocat, fromage, échalotes, miel, nanami

Végan frit (végé) 10.00

Pomme verte, poire, avocat, chou rouge, poivron, confit d'oignon maison

ROULEAUX DE

PRINTEMPS



Crevettes 12.50

Crevettes, riz, pomme verte, basilic frais, laitue, lime

Thon albacore 12.50

Thon albacore, shiitakes marinés, avocat, laitue, confit d'oignon maison, sauce miso

Canard 12.50

Canard fumé, patate douce tempura, fromage de chèvre, laitue, avocat, échalotes, poivre

Trio de saumon 12.50

Saumon, saumon fumé, saumon à l'érable, fromage, confit d'oignon maison, concombre, pomme verte, avocat, sauce au sésame.

Homard 12.50

Homard, épice cajun, confit d'oignon maison, concombre, échalotes, laitue, fromage.

TARTARES

(épicés ou fruités)



Saumon (4 oz) 15.50

Thon albacore (4 oz) 16.00

Pétoncles (4 oz) 21.00

Escolar au miso 15.00

Trio de tartare (3x2 oz) 25.00

Saumon, thon, pétoncles

Saumon repas (6oz) 25.00

avec salade de concombre

ASSIETTES

ASSORTIES

AU CHOIX DU CHEF



Le sprint 23.00

18 hosomakis variés

médaille d'or 28.00

15 makis variés

Nagano pour 2 52.00

Déllice de 26 morceaux: 10 makis, 6 hosomakis, 6 nigiris, 2 témakis et 2 sashimis

Demi Nagano 28.00

Plaisir festif 60.00

Entrée de 2 rouleaux végés, 2 crevettes tempura, 2 nigiris, 2 cornichons frits, 20 makis variées et duo de tarte (lime et chocolat)

Plaisir à deux

Entrée de 4 rouleaux impériaux (2 porc, 2 végété)

25 makis variés 52.00

35 makis variés 69.00

Plaisir à 4 91.00

Entrée de 4 rouleaux impériaux (2 porc, 2 végété) 40 makis variés, 12 hosomakis variés et 4 nigiris

L'assiette Bouddha 64.00

Pour fins palais, 15 makis, 12 hosomakis, 6 nigiris et 2 gunkan-makis.

100 makis variés 165.00

Poulet Nagano 21.00

Poulet mariné servi avec riz et salade de concombre et vinaigrette sésame

choix du chef à l'unité 1.95

sushis à volonté 39.95

HOSOMAKIS

6 MCX



Crevettes, poire, fromage	9.50
Crevettes et wonton	9.50
Crevettes tempura, miel, coco	8.50
Homard et mangue	10.50
Goberge, pomme tempura, miel	7.50
Saumon, mangue	9.00
Saumon à l'érable, mandarine, concombre, sésame	9.00
Saumon fumé, wonton	8.50
Soleil levant	
Homard et concombre / extérieur: crevette, saumon, tilapia, avocat	12.50
Yochi tempura	
Thon albacore, confit d'oignon maison, sauce miso	10.00
Avocat	5.00
Concombre	4.75
Fromage, avocat, mandarines	6.00
Asperge frit, fromage de chèvre	6.00
Pomme tempura, concombre, miel, noix de coco	6.25

DESSERTS



Tarte à lime ou au chocolat	
Sans produit laitier, sans gluten et sans sucre raffiné.	6.00
Duo de tartes	
Sans produit laitier, sans gluten et sans sucre raffiné	10.00
Sorbet frit	6.50
Dessert de saisons	à déterminé
Informez-vous	

POKE BOLS



Crevettes épicées	20.00
Crevettes, crevettes popcorn épicées, riz, laitue, avocat, poivron, chou rouge, carotte, pomme verte, mayo épicée, échalotes et sésame.	
Saumon fruité	20.00
tartare de saumon, riz, laitue, concombre, poire, mandarines, edamames, chou rouge, wonton, mayo épicée, sésame.	
Saumon épicé	20.00
Tartare de saumon, riz, avocat, cornichons, câpres, concombre, poivron, carotte, wonton, échalotes, mayo épicée, sriracha, nanami et sésame.	
Thon au sésame	22.00
Thon albacore, riz, avocat, laitue, wakamé, shiitakes marinés, carotte, confit d'oignon maison, concombre, vinaigrette au sésame, échalotes, sésame et sauce au sésame.	
Poulet à la thaï	20.00
Poulet mariné, riz, laitue, avocat, concombre, mandarines, carotte, chou rouge, sauce teriyaki, sauce au chili doux, mayo épicée, échalotes et sésame.	
Végé coloré	16.00
Riz, laitue, avocat, carotte, chou rouge, edamames, asperge tempura, wakamé, mandarines, échalotes, sésame et sauce au sésame.	
Tofu à la thaï	18.00
Tofu mariné frit, riz, laitue, avocat, concombre, mandarines, carotte, chou rouge, sauce teriyaki, mayo épicée, sauce chili doux, échalotes et sésame.	

EXTRAS



Gingembre	0.50
Wasabi	0.50
Feuille de riz	2.00
Feuille de soya	2.50
maki frit	1.75
sauce soya	0.50
mayo épicée	0.75
autres sauces	0.75
Fauxmage	1.00
maki restriction le mcx	0.10

MENU VIN



MENU

BLANC

Ciù ciù

Oris Falerio, frais soyeux,
litchie, amande, poivre blanc,
Italie

\$34

Gea

Chardonnay Bio Végan,
Doux, léger
Espagne

\$10 \$37

Chapeau melon

Jérémie Huchet,
frais, fruité, agrume
France

\$39

Moi je m'en fous

Domaine Messenicolas, relevé,
orange, citron pamplemousse
Grèce

\$39

Domini del leone

Pinot Grigio, Bio Végan
fruité, floral, très délicat
Italie

\$45

Strub

Riesling Trocken, sec floraux
citron, citronnelle
Allemagne

\$45

Vin maison blanc

Barzoli, fruité et floral
poire, pomme,
Italie

\$8

\$30

ROUGE

Gea

Cabernet sauvignon, Bio
Végan, groseille, poivron
rouge, cèdre, Espagne

\$10

\$37

Chapeau melon

Jérémie Huchet, Pinot
noir/gamay, fruits rouges
France

\$39

Vin maison rouge

Barzoli
Italie

\$8

\$30

MOCKTAIL SANS ALCOOL

Mojito melon d'eau	\$5
Gin & tonic	\$5
Tom collins	\$5
Sangria blanche	\$5
Sangria rosée	\$5
Amaretto orange sanguine	\$5
Rhum punch tropical.....	\$5

MOCKTAIL ALCOOLISÉ

Mojito melon d'eau	\$10
Gin & tonic	\$10
Tom collins	\$10
Sangria blanche	\$10
Sangria rosée	\$10
Amaretto orange sanguine	\$10
Rhum punch tropical.....	\$10

BIERES 473 ML L'ESPRIT CLOCHER

A bord de l'atalante	\$9
<i>blonde pilsner</i>	
La magie blanche	\$9
<i>blanche orange-coriande</i>	
Le porte-bonheur	\$9
<i>rousse irlandaise</i>	
La sunny side-hop	\$9
<i>rIPA ensoleillée</i>	
La saisonnière	\$9
<i>différente à chaque saison</i>	

AUTRES

Thé glacé	\$3
Pepsi/diet/7up	\$3
Jus d'orange	\$3
Perrier	\$3
Café/thé	\$3



MENU

SUSHIS À VOLONTÉ

39.95\$ (12 ANS ET +) / 24.95\$ (ENFANT)

ENTRÉES

- 1 soupe du jour
- 2 rouleaux végé (2)
- 3 crevettes tempura (3)
- 4 cornichons frits (3)
- 5 salade de concombre
- 6 salade de goberge, échalottes et mayo
- 7 salade de wakamé 2 onces
- 8 nigiris saumon (2)
- 9 nigiris saumon fumé (2)
- 10 nigiris escolar (2)
- 11 nigiris frits, saumon fumé, fromage à la crème et échalottes
- 12 patate douce tempura (3)

hosomakis concombre ou avocat (6)

DESSERT

sorbet frit

MAKIS FRITS (5)

- 20 vegan frit
pommes, poires, choux, poivrons, avocat et confit d'oignon
- 21 Tokyo
saumon fumé, goberge, confit d'oignon, avocat
- 22 Snapper
tilapia, goberge, sauce miel wasabi, échalottes, poivrons

MAKIS (5)

- 30 Marc Gagnon
crevettes tempura, miel, laitue, mayo, avocat, noix de coco
- 31 Kamikaze 1
saumon, sriracha, mayo, wonton, avocat
- 32 Kamikaze 2
thon, yellowfin, sriracha, mayo, wonton, avocat
- 33 Kamikaze 3
salade d'écrevisse, sriracha, mayo, wonton, avocat
- 34 Kamikaze 4
homard, sriracha, mayo, wonton, avocat
- 35 Salade d'écrevisse
wakamé, poire, concombre, avocat
- 36 Vancouver
saumon fumé, from à la crème, échalottes frits, poivrons, concombre
- 37 California
tamago, goberge, laitue, concombre, avocat
- 38 Escolar flambé
échalottes, wonton, laitue, concombre, sauce miso
- 39 Kampai
from à la crème, goberge, crevette, homard, échalottes, mayo, cajun, confit d'oignon, wonton, laitue
- 40 Guy végé
tofu frit, noix de coco, mayo, miel, laitue, avocat
- 41 Le végé
tamago, wakamé, concombre, wonton, mayo, poivron

CHAQUE MAKI NON CONSOMMÉ SERA CHARGÉ AU COÛT DE
1.95\$ LE MORCEAU

2 mayos d'inclus, extra mayo 1\$