

COCKTAILS

YUNÉ roku gin, amaro nonino, vermouth, yuzu	14
HINORI vodka ketel one, vermouth extra dry, agedashi tsuyu, sauce soya haizakura, umeboshi	16
MATCHA NATSU thé matcha, pisco, shochu de patate douce, yuzu, thé genmaicha	16

BIÈRES ETC+

LAGER AU RIZ F&C lager 'karakuchi' au riz des prairies canadiennes collab. avec matera brasseur, montréal 16oz - fût 5.0%	9
SUZUKI IPA ipa au koji et yuzu brasserie san-o, montréal 473ml - canette 5.6%	13
FAR YEAST WHITE saison ale far yeast, yamanashi, japon 330ml - bouteille 5.0%	18
CIDRE 'TURBO BRUT cidre effervescent élaboré à partir d'une fermentation spontanée et élevé en barriques de chêne 355ml - canette 8,4%	13

SANS ALCOOL

IYOSHI COLA cola artisanal à base de noix de cola, sept épices, reishi et ginseng (tokyo, japon) 250ml - canette	11
LA ROSÉE (VERRE 4OZ) cuvée tranquille de thé fermenté et miel, maison théier, québec	10
YUZUNADE limonade yuzu maison	8
ASAHI SUPER DRY 0,0 % lager au riz japonaise 330ml - canette	8
LIMBO YUZU 0,3 % bière sûre au yuzu flemish primitive ale, mikkeler, danemark 330ml - canette	13
ZAMALEK jus d'hibiscus fait à Montreal 330ml - canette	6.5
LE SELTZER (SAVEUR DU MOMENT) eau pétillante aromatisée, le seltzer, mtl 355ml - canette - 0%	5

FLEURS ET
CADEAUX



SASHIMI

HOTATE	17
SAKE	19
SHIROMI	28
AKAMI	32
TORO	36
PLATEAU F&C	78



TEMAKI SUSHI +10

-accompagnements pour faire vos rouleaux temaki:

shari, feuilles de nori, gari, tsukemono.

-choisissez vos sashimis dans la section sashimi.

- extra wasabi frais 6\$

ONSEN TAMAGO 5

oeuf parfait, awase dashi, huile de truffe

perfect egg, awase dashi, truffle oil

TSUKEMONO 7

légumes marinés maison

homemade marinated vegetables

PARFAIT DE SHIITAKÉ & SHOKUPAN 12

pâté de shiitaké*, pain au lait maison, tsukemono

shiitake parfait*, homemade milk bread, tsukemono

*contient du calvados!

LÉGUME OHITASHI 14

légume du moment, kombu dashi, sauce 'goma-ae'

veggie of the moment, kombu dashi, 'goma-ae' sauce

TATAKI D'ALBACORE 23

yuzu ponzu, sauce chimichurri-wasabi

yuzu ponzu, chimichurri-wasabi sauce

SALADE DE POMMES DE TERRE 10

pdt yukon gold, katsubushi, mayo maison, oeuf mollet mariné,

huile de paprika fumé yukon gold potatoes, katsubushi, house

mayo, marinated soft-boiled egg, smoked paprika oil

MAGRET DE CANARD AU MISO BLANC 25

magret du québec vieilli 3 jours au miso, grillé et légèrement noirci,

champignons de montréal Quebec duck breast cured 3 days in

miso, grilled and lightly charred, mushrooms.

ROSÉ

scherer & zimmer "ton stein mergel rosé" baden '22 ALL	15 / 75
wein goutte "beach goth" franken '22 ALL	77
pielihueso "rosado primero" uco valley '24 ARG	78
valdisole "nostos" piémonte rosso '24 IT	79
podere le ripi "cappuccetto rosa" toscana rosato '23 IT	83
smith-chapel "rosé de syrah" vdf beaujolais '22 FR	91
konstantino afianes "mainada" ikaria '22 GRE	99

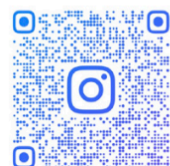
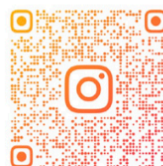
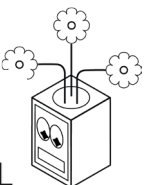
ROUGE

terre di pietra "tempesta" veneto rosso '24 IT (en fût, verre ou 500ml)	12 / 46
niklas rückrich "akai" rheinhessen '23 ALL	16 / 82
la franchaie "posson rouge" anjou '20 FR	67
l'agramante "marfisa" vdf rhône '24 FR	69
banquet of gods "halbstark" baden '22 ALL	78
appalaches négoce "syrah" brome-missisquoi '24 QC	79
grange du nord "gare du nord" vdf rhône '23	80
tenuta migliavacca, grignolino del monferrato casalese '24 IT	81
domaine de la petite soeur "gamins" vdf loire '24 FR	82
oskár maurer "kékfrankos frankovka" fruška gora '22 SRB	88
ursa major "recalling my past and future lives" okanagan '22 CA	89
kalma "lifasi" sicilia rosso '24 IT	97
dominique derain "métissage" vdf roussillon '23 FR	99
olek bondonio, barbera d'alba '24 IT	111
gilles berlioz "bibli" savoie '23 FR	115
domaine de la loue "la brute" arbois '22 FR	123
domaine villet "poulsard" arbois '23 FR	128
les vignes de babass "groll n roll" vdf loire '22 FR MAGNUM	151
domaine de chassorney "sous roche" saint-romain '22 FR	169
pinard & filles "honeymoon" estrie '23 QC MAGNUM	170
jean-yves péron "côte pelée" vdf savoie '18 FR	183

RESTONS EN CONTACT!

FLEURS ET CADEAUX

SANS SOLEIL



BULLES

champagne de vigneron du moment FR	vr 19 / 2 x vr 36
noël bazin 'l'unanime' champagne 1er cru blanc de blancs brut FR (375ml)	65
valldolina cava brut nature reserva '23 ESP	69
santa colomba "principiante" frizzante veneto '22 IT	71
joy hill "le gosier" méthode traditionnelle rosé, estrie '25 QC	73
nicola gatta "quattrocento 40 lune" metodo classico extra brut nv IT	110
thomas de marne 'holistique' champagne brut nature FR	150
marguet "shaman rosé" champagne grand cru brut nature '22 FR	165
legrand-latour "éocène" champagne brut nature FR	205
noël bazin 'l'unanime' champagne 1er cru blanc de blancs FR MAGNUM	225

BLANC

lupus weine "weissburgunder" rheinhessen ALL (en fût, verre ou 500ml)	13 / 53
les cuvées de veronique x f&c "hana no shiro" estrie '24 QC	14 / 72
malanga "heissweiss" kamptal '24 AUT	15 / 76
odinstal "riesling 120 N.N." pfalz '23 ALL	19 / 98
i pentri "monte cigno" falanghina beneventano '23 IT	70
les bidules "piquepoul" vdf languedoc '24 FR	73
andi weigand "cuvée white" franken '24 ALL	77
matthias warnung "potatoland" kamptal '25 AUT	78
soeurs racines "melons" brome-missisquoi '25 QC	79
valdisole "arkè" piemonte bianco '25 IT	80
très-précieux-sang "les hautes" centre-du-québec '24 QC	81
weingut weninger "fehérburgundi" sopron '21 HON	82
a thousand gods "blanc" marlborough '23 NZ	83
mathieu cosme "les promeneurs" vouvray '23 FR	87
vignoble angst 'vieilles vignes' chablis '23 FR	88
ramaz nikoladze "tsitska-tsolikouri" imereti '23 GEO	92
les mangeux d'pierre "les sentes" bugey '22 FR	101
domaine de la touraize "les voisines" arbois chardonnay '22 FR	110
la cordée blanche "la combe" roussette de savoie frangy '24 FR	112
afianes "litani" ikaria '20 GRE	115
domaine de cassiopée "en gerlieus" bourgogne aligoté '23 FR	116
domaine de gringet "aubeterre" roussette de savoie '22 FR	136
simon batardière "montbenault" vdf loire '23 FR	138
domaine petit-roy, bourgogne hautes-côtes de beaune '21 FR	140
domaine ballorin "sans peur" bourgogne '22 FR	141
château de bonnezeaux "la minée haute" vdf loire '22 FR	152
pesnot "armorica amphibolite" muscadet '21 FR MAGNUM	210

BLANC MACÉRÉ + ORANGE

masseria starnali "maresa" falanghina roccamonfina '22 IT	15 / 77
enderle & moll "weiss & grau" baden '23 AUT	73
gismondi "foresta" campania '24 IT	74
michael gindl "michi's farm - orange" weinviertel nv AUT	78
niklas rückrich "rüländer" rheinhessen '22 ALL	91
jean-yves péron "i vicini moscato" vdf savoie-piémont '21 FR	115
domaine de l'octavin "hip hip j" vdf jura '21 FR	126
nikolas juretic "grande waldo" friuli bianco '22 IT	127
altura vigneto "emtivi" toscana isola del giglio '24 IT	134
maria & sepp muster "erde" steiermark '21 AUT	161

AGEDASHI TOFU

16
tofu mou frit, champignons, daikon oroshi, dashi de shiitaké
fried soft tofu, mushrooms, daikon oroshi, shiitake dashi

POULET NANBAN

18
poulet de grain du qc au babeurre frit, laque aigre-douce, sauce
tartare à l'ail noir buttermilk grain-fed fried qc chicken, sweet &
sour glaze, black garlic tartare dip

notre riz à sushi (shari) est assaisonné
à l'akazu, un vinaigre rouge traditionnel
issu des lies de saké

SANSO DONBURI

23
tartare kaisen, sésame, chili fermenté, nori, shari
kaisen tartare, sesame, fermented chili, nori, shari

F&C CHIRASHI SUSHI

45
sashimi variés, tsukemono, gari, wasabi, shari
assorted sashimi, tsukemono, gari, wasabi, shari
- extra wasabi frais 6\$

MAZEMEN AU MAÏS ET MISO BLANC

17
nouilles de blé, sauce maïs+miso blanc, tofu frit, kara miso épicé
wheat noodles, corn+white miso sauce, fried tofu, spicy kara miso

TANTAN UDON

21
nouilles de blé épaisses, porc du qc haché épicé, sauce sésame,
rayu thick wheat noodles, spicy qc ground pork, sesame sauce,
rayu

DESSERTS

AN-MITSU GLACÉ

14
glace au shoyu, pâte de haricots azuki, shiratama dango, gelée
d'amazake, fruits frais, sirop de sucre noir. shoyu ice cream, adzuki
bean paste, shiratama dango, amazake jelly, fresh fruits, black
sugar syrup

CHEESECAKE BASQUE AU HOJICHA

11
thé vert rôti, crème mascarpone à l'orange, gelée d'argoussier
roasted green tea, orange mascarpone, sea buckthorn gel

SHOCHU

délicieuse eau-de-vie artisanale du Japon à base d'ingrédients locaux fermentés au koji puis distillés une seule fois. Sur glace, sec, ou allongé à l'eau chaude/froide/soda.

verre 2oz / carafes 500ml
kofukuro mugi honkaku shōchū - orge 13 / 85
morinokura, fukuoka 25%
arômes de café, cacao, et de céréales torréfiés

manazuru imo honkaku shōchū - patate douce 15 / 110
manzen shuzō, kagoshima 25%
arômes terreux légèrement caramélisés, umami. shōchū rare de la plus petite distillerie du japon, la seule utilisant d'anciens alambic de bois.

SAKÉ AU VERRE

verres 3oz / carafes 500ml / bt 720ml vr / 0,5L / bt

urakasumi 'honjikomi' 10 / 50 / -
honjozo, urakasumi shuzo, miyagi

tamagawa 'honjozo' & 13 / 65 / -
junmai yamahai MNG, miyoshino jozo, nara

wakaze 'barrel' 14 / 71 / 100
junmai élevé en barrique de pinot noir, wakaze, france

biden 2018 14 / 72 / -
junmai yamahai kosu, mii no kotobuki, fukuoka

shirakawago 'sasanigori' 12 / 59 / 84
junmai ginjo nigori, miwashuzō, gifu

izumibashi 'kuro tonbo' 16 / 80 / -
junmai kimoto izumibashi shuzō, kanagawa

niida shizenshu ginjo & 16 / 80 / 110
junmai ginjo kimoto MNG, fukuoka

akishika 'ōkarakuchi' 17 / 85 / 118
junmai ginjo MNG, akishika shuzō, japon

RI2 + FRUITS etc.

verres 3oz / carafes 500ml vr/carafe/bt

yuzushu du moment 12 / 60 / -
assemblage saké ou alcool de qualité et jus de yuzu

umeshu du moment 12 / 60 / -
assemblage saké ou alcool de qualité et macération de prunes japonaises

SAKÉ CHAUD

Saké de qualité du moment, chauffé doucement (300ml) 40
Prévoir 10 minutes

SAKÉ BOUTEILLES

bouteilles 720ml (sauf exceptions) bt

ARUTEN - brassés avec alcool ajouté
toji no banshaku honjozo, yoshi no gawa, niigata 80
tamagawa 'honjozo' yamahai MNG^{&*}, kinoshita shuzō, kyōto 100

JUNMAI - pur riz, polissage modéré
shichihonyari 'teiseihaku 80' junmai, tomita shuzō, shiga 116

JUNMAI GINJO & DAIGINJO - pur riz, polissage élevé
tamagawa 'ice breaker' j. ginjo yamahai mng, kinoshita shuzō, kyoto 85 (500ml)
taiun 'taichu 65' junmai ginjo, taiun shuzō, shimane 150
senkin 'tsurukame 19' j. daiginjo muroka genshu, senkin shuzō, tochigi 200
masumi 'yumedono' junmai daiginjo, miyazaka shuzō, nagano 260
toko 'fukurotsuri' junmai daiginjo, kojima sohonten, yamagata 320

KIMOTO, YAMAHAI, MIZUMOTO - brassages ancestraux
daishichi 'kimoto' junmai, daishichi shuzō, fukuoka 127
sohomare 'kimoto' junmai ginjo, sohomare shuzō, tochigi 145
noguchi naohiko 'yamahai omachi' junmai ginjo, ishikawa 160

LEXIQUE SAKÉ

TERMES ET MÉTHODES

JUNMAI (JUNMAI GINJO, JUNMAI DAIGINJO)
PUR RIZ (SANS ALC AJOUTÉ)

ARUTEN (FUTSU, HONJOZO, NON-JUNMAI GINJO & DAIGINJO)
SAKÉ AVEC ALCOL AJOUTÉ

GINJO
POLISSAGE 50-60%

DAIGINJO
POLISSAGE 50% ET MOINS

NAMA
NON-PASTEURISÉ

GENSHU
NON-DILUÉ / UNCLARIFIED

MUROKA
NON CLARIFIÉ / UNCLARIFIED

KARAKUCHI
TRÈS SEC / VERY DRY

NIGORI
SAKÉ LAITEUX / CLOUDY

KOSHU
SAKÉ VIEILLI / AGED SAKE

KIMOTO
BRASSAGE LENT, AVEC REMUAGE

YAMAHAI
BRASSAGE LENT, SANS REMUAGE

MIZUMOTO - BODAIMOTO
BRASSAGE ANCESTRAL NATUREL

NIHONSHU
SAKÉ DU JAPON

* saké cru non-pasteurisé 'nama'

& fermentation par levures naturelles ambiantes

MNG = muroka nama genshu = non-clarifié au charbon, non-pasteurisé, non-dilué