



# TAPAS

## BOEUF SASHIMI | 12

Boeuf émincé légèrement grillé accompagné d'une sauce ponzu  
*Thinly sliced beef served with ponzu sauce*

## CALAMARI FRIT | 14

Rondelles de calmar panées accompagnées d'une sauce teriyaki et basilique italienne / *Breaded Calamari rings with teriyaki and basilic sauce*

## EDAMAME | 5

Fèves de soya bouillies et salés / *Soya bean boiled and salted*

## CEVICHE | 10 **NOUVEAU**

Salsa de fruits de mer et poisson avec des fines herbes  
*Seafood and fish salsa with fresh herbs*

## PIEUVRE GRILLÉE | 12

Tranches de pieuvre grillées / *Thinly sliced grilled octopus*

## COLONEL TAO | 8

Bouchées de poulet frit dans une sauce aigre-douce  
*Chicken bites fried on a sweet and sour sauce*

## DRAGONTAIL | 10

Tartare de saumon, avocat et crevette tempura  
*Salmon tartar, avocado and shrimp tempura*

## GUACAMOLE | 7

Guacamole et crevettes tempura / *Guacamole and shrimps tempura*

## FOIE GRAS | 17

Foie gras poêlé, poire, bleuets caramélisés au liqueur de cassis  
*Pan fry foie gras, pears and blueberry caralize with cassis liquor*

## HARUMAKI | 5

Rouleau impérial au poulet et légumes  
*Chicken and vegetable imperial roll*

## TORTILLAS DE CANARD | 8

Canard effiloché avec portobello dans un tortilla  
*Duck slice with portobello in a tortillas*

## DUMPLING FRIT(4) | 10 **NOUVEAU**

Dumplings frits au poulet / *Fried chicken dumpling*

## BOEUF ET FROMAGE | 8

Roulette de boeuf émincé, fromage à la crème et asperge tempura / *Beef roll tempura, cream cheese and asparagus tempura*

## HUÎTRES (3) | 9

Huîtres crémeuses au Kimchi - *Creamy oysters with Kimchi*  
OU / OR Huître fraîche - *Fresh oyster*

## CREVETTE TEMPURA | 12

Crevettes et légumes tempura / *Shrimps and vegetable tempura*

## CRABE | 10

Crabe molle panko servit avec sauce yuzu  
*Soft crab panko served with yuzu sauce*

## POULET PANKO | 7

Languettes de poulet panko / *Panko chicken stick*

## LIPS | 7

Tartare de thon, mangue, salade sur une feuille de shiso tempura  
*Tuna tartar, mango, salad on a tempura shiso leaf*

## BRIE | 12

Brie fondant, canneberges et miel  
*Melted brie, cranberries and honey*

## TARTARE DE BOEUF | 15

Boeuf tartare, poires au sirop d'érable et kimchi  
*Beef tartar, pear in maple leaf sirup and kimchee*

## BROCHETTE DE BOEUF | 8

Brochette de boeuf grillé mariné aux épices  
*Grilled marinated spices beef skewer*

## MORUE NOIRE | 16

Filet de morue noire grillée, marinée au Miso et Sake  
*Grilled black cod filet marinated in miso and Sake*

## LIONTAIL | 10

Crevette géante panée servit avec salade verte  
*Fried Jumbo shrimp seved with green salad*

## MONT BLANC | 14 **NOUVEAU**

Pétoncles géantes grillés, bacon, goberge et caviar  
*Jumbo Grilled Scallop, bacon, crab stick and caviar*

Nos prix sont assujettis au changement sans préavis et notification

[WWW.TAKASHI.CA](http://WWW.TAKASHI.CA)

