

RYÚ

Nous sommes fier de nos produits, le poisson est livré tous les matins et le riz préparé plusieurs fois par jour selon la plus stricte tradition japonaise.

Ce qui est bon pour vous l'est aussi pour la planète. Nous servons des produits de la mer 100% issu de la pêche durable et dont l'origine est certifiée



ENTRÉES 先付け

Edamame (sans OGM)	4
Soupe Miso	4
Salade Wakame	4.50

SASHIMI お刺身

Tataki de Saumon Bio	8.50
Sashimi de Thon	10
Hamachi Jalapeno	12

NIGIRI にぎり寿司

2 MORCEAUX

Albacore	6
Bar Rayé Sauvage	6
Saumon	6
Pétoncle	6.50
Crevettes façon Ryu	6.50
Flétan Bio	7
Thon "Big Eye"	7
Œufs de Saumon	7
Saumon Royal Bio	7.50
Hamachi (Thon à queue jaune)	7.50
Wagyu	13

SPÉCIAUX スペシャル

SELON DISPONIBILITÉ

Uni	14
Chūtoro (2x)	15
Uni, Chūtoro	12
Uni, Toro, Œufs de Saumon	14
Uni, Wagyu	15

MAKI 巻き寿司

TEMAKI

MAKI (8X)

Concombre	5	6
Saumon épicé + 0.50	6	8
Pétoncle épicé + 0.50	6.50	8
Thon épicé + 0.50	7.50	8.50
Hamachi (Thon à queue jaune)	7.50	8.50
Toro "Ventrèche"	9	10

CLASSIQUES クラシック

Rêve Californien	14
tartare de saumon, goberge, concombre, tempura, tobiko, feuille de soya, mayonnaise épicée, marmelade d'abricot	
Saumon Bio	14.50
Tartare de saumon, saumon à la torche, nori, mayonnaise épicée	
Arc-en-Ciel Ryu	15
Thon, saumon, concombre, wakame, tempura, feuille de soya, papier de riz, mayonnaise épicée, mayonnaise basilic	
Poké de Thon	15
Thon, goberge, concombre, sésame, nori, mayonnaise épicée, sauce poke	
Thon Cajun	16
Tartare de Thon, Thon à la torche tōgarashi, oignon vert, nori, mayonnaise épicé	
Flétan	16
Flétan, bar rayé sauvage, concombre, nori, chips d'ail, tempura, aïoli, aji Amarillo	
Pétoncle Wasabi	18
Pétoncle, thon, concombre, oba, nori, mayonnaise wasabi, purée de pruneaux, ponzu	

RYU POKE ポク

Thon	18
Sésame shoyu, wakame, concombre, tobiko, oignon vert, nori, chips d'ail, wasabi	
Saumon	17
Sansho mayo, papaye soya, edamame, masago, furikake, oignon vert, oignon tempura, katsuo, tōgarashi	

MIDDI

OMAKASE ランチ

1	Edamame Saumon Sashimi Bar Rayé (1X) Albacore (1X) Crevette façon Ryu (1X) Saumon (1X) Toro Maki (4X)	19
2	Edamame Saumon Sashimi Bar Rayé (1X) Flétan (1X) Albacore (2X) Hamachi (1X) Saumon (1X) Toro Maki (4X) Saumon Maki (4X)	26
3	Edamame Thon Sashimi Bar Rayé (2X) Albacore (2X) Hamachi (2X) Saumon (2X) Crevette façon Ryu (2X) Saumon Maki (8X) Toro Maki (8X)	49
4	Wakame Edamame Saumon Épicé Maki (4X) Thon Poke Maki (4X) Arc-en-Ciel Ryu Maki (4X)	19

DÎNER

OMAKASE ディナー

1	Edamame Saumon Sashimi Bar Rayé (1X) Albacore (1X) Saumon (2X) Crevette façon Ryu (1X) Toro Maki (4X) Albacore Temaki (1X)	24
2	Edamame Saumon Sashimi Bar Rayé (2X) Albacore (2X) Saumon (2X) Toro Maki (4X) Hamachi Maki (4X)	30
3	Edamame Thon Sashimi Bar Rayé (2X) Albacore (2X) Hamachi (2X) Saumon (2X) Crevette façon Ryu (2X) MAKI: Thon (4X), Saumon (8X), Toro (8X)	57
4	Edamame Saumon (1X) Albacore (1X) Thon (1X) Saumon Épicé Maki (4X) Thon Poke Maki (4X) Arc-en-Ciel Ryu Maki (4X)	24

À BOIRE お飲物

Red Stripe 330 mL	6	Thé Vert	3
Kronenbourg 330 mL	8	Espresso	3
Asahi 500 mL	10	Cappucino	4
Sapporo 650 mL	12	Latte	4

VIN ワイン

ROUGE 赤

Cabernet Sauvignon France ou États-Unis	9 / 48
Pinot Noir France ou États-Unis	11 / 57

BLANC 白

Riesling France ou Allemagne	9 / 47
Chardonnay France	11 / 62
Sauvignon France ou Italie	11 / 60
Pinot Grigio Italie	9 / 45
Chablis 1 ^{er} Cru France	15 / 88

SAKE 日本酒

Chaud 300 mL	12
Draft 300 mL	19
Nigori 300 mL	19
Hakushika Dai Ginjo 300 mL	35
Black & Gold 750 mL	52

GLOSSAIRE

Nous utilisons seulement des poissons et fruits de mer issus de :

PÊCHE SAUVAGE

Limitant l'impact sur la population et son environnement.

ÉLEVAGE RESPONSABLE

Minimisant l'impact écologique. Ces pratiques sont garanties par un organisme certifié.



SAUMON ROYAL BIOLOGIQUE Pêché sur les côtes de la Colombie britannique selon les méthodes de pêche biologique. Poisson au goût riche et prononcé avec une texture moelleuse qui fond en bouche.

LE THON "BIG EYE" OU OBÈSE Pêché proche des îles Marshall.

Thon - Saveur modéré, texture ferme.
Chūtoro (Ventrèche ou thon gras) - Poisson marbré, chair rosée avec des arômes riches et une texture moelleuse.
Toro (Thon gras) - Couleur rose pâle, presque blanc avec une texture fondante.

ALBACORE (THON BLANC) Pêché sur les côtes de la Colombie Britannique.

BAR RAYÉ SAUVAGE Pêché à la ligne au large de la côte est Américaine. Modérément gras, texture ferme et aux saveurs légèrement prononcées.

HAMACHI Importé du Japon, texture moelleuse aux saveurs subtiles et délicates.

FLÉTAN BIOLOGIQUE Pêché de façon durable. Chair tendre aux saveurs douces légèrement sucrées.

CREVETTE "BLACK TIGER" Sucrées et succulentes, texture ferme.

PÉTONCLE Fondant en bouche avec une délicate saveur noisette.

ŒUFS DE SAUMON Légèrement salée et croquant en bouche.

UNI (OURSIN DE MER) Issu de la pêche durable, sur les rives de la côte est. Divin et savoureux, l'oursin est simplement ce qu'il y a de plus délicat. Incomparable, le goût et la texture de l'oursin sont uniques.

WAGYU Nourri au foin japonais, son goût, sa délicatesse, la tendreté de la viande et son marbrage ont fait sa renommée.

Il est important d'aider sa communauté. Grâce à notre partenariat avec Mealshare.ca, nous versons un pourcentage de nos ventes chaque mois. Quand vous commandez un plat Mealshare, un repas complet est servi à un jeune dans le besoin.



TOUS NOS EMBALLAGES SONT À 100% RECYCLABLE OU COMPOSTABLE.

