



# IZAKAYA CANALLA

(TAPAS & SIDES)

<b>Ailes de poulet caramélisées</b>	6,70
dans une marinade au gingembre, soja et miel	
<b>Gyozas (5 unités)</b>	7,65
les classiques au poulet et légumes	
<b>Ebi Gyozas (5 unités)</b>	9,60
celles aux crevettes et légumes bien croquants	
<b>Salade César</b>	8,50
Salad César: poulet pané au panko, chashu croustillant et parmesan	
<b>Salade de Krill</b>	10,90
coquilles Saint-Jacques, algues wakame, krill, sésame et shichimi tougarashi	
<b>Salade verte Miu</b>	8,50
avocat, pousses d'épinards, chou frisé, edamame, vinaigrette de wasabi et furikake	



## GWA BAO (2 UNITÉS), À CHOISIR

<b>Maguro Bao 12,50</b>
thon mariné en sauce teriyaki, oignon rouge de saumure et œuf de caille
<b>Chashu Bao 12,50</b>
lard mariné, salade wakame, kaisou aux agrumes et sauce teriyaki
<b>Hoisin Tori Bao 12,50</b>
poulet rôti en sauce hoisin, coriandre, sunomono, carottes marinées et cacahuètes
<b>Crab Bao 12,50</b>
crabe en mue, algues wakame, mayonnaise de kimchi et coriandre

 Épicé /  Très épicé



## SUSHI BAR



<b>Shake avocado uramaki (8 pièces)</b>	11,20
de saumon et avocat	
<b>Spicy salmon uramaki (8 pièces)</b> 	12,95
saumon épicé, algue nori et œufs de poisson volant	
<b>Uramaki de crevettes (8 pièces)</b>	10,95
enoki et basilic en tempura avec mayonnaise piquante	
<b>Foie micuit uramaki (8 pièces)</b>	12,90
maki de canard mi-cuit avec mangue, masago et tataki de thon	
<b>California uramaki (8 pièces)</b>	8,10
de crabe, concombre et avocat	
<b>Spicy tuna uramaki (8 pièces)</b> 	10,85
uramaki avec thon épicé, avocat et panko croustillant	
<b>Italiano uramaki (8 pièces)</b>	9,50
de mozzarella de bufflonne, saumon, tomate séchée, avocat et huile de basilic	
<b>Tori no karaage uramaki (8 pièces)</b>	7,95
poulet mariné et pané à la japonaise avec de l'avocat	
<b>Beef carpaccio uramaki (8 pièces)</b>	9,90
de bœuf saisi avec de la mozzarella de bufflonne, oignon confit et sauce Harry's bar	

<b>Cesar uramaki (8 pièces)</b> 	9,50
de thon épicé à la sriracha, crabe, avocat et oignon croustillant	
<b>Steak tartare uramaki (8 pièces)</b> 	12,25
uramaki: avocat frais et fromage crémeux à la mayonnaise au wasabi	
<b>Tuna tataki uramaki (8 pièces)</b>	13,40
avocat, tempura de crevette et riz soufflé	
<b>Shell crab uramaki (8 pcs.)</b>	13,55
crabe en mue en tempura, concombre piquant, tobiko, avocat et sauce aux fruits de la passion	
<b>Red velvet uramaki (8 pcs.)</b>	11,80
thon, fromage à la crème, fraises lyophilisées, perles de yuzu et sauce teriyaki à la framboise	
<b>Dragón uramaki (8 pièces)</b>	14,95
d'anguille, avocat, saumon en tempura, mayonnaise et concombre	
<b>Hot Philadelphia Futomaki (6 pièces)</b>	9,20
pané avec panko, saumon, oignon, avocat et crème de fromage	
<b>Hot rainbow futomaki (6 pièces)</b>	10,85
thon, saumon et dorade avec citron vert croustillant et panure panko	

#meetthesushi

  @miujapones



# COMBINAISONS

À PARTAGER OU NON...

<b>Sushi no moriawase</b> (6 pièces de nigiri et 8 pièces de maki de saumon)	18,30
<b>Sashimi no moriawase</b> (12 pièces de sashimi)	18,20
<b>Nigiri no moriawase</b> (2 pièces thon, 2 pièces saumon, 2 pièces de crevettes, 2 unités de poisson blanc (thaï))	18,50
<b>Combinaison de sushi et sashimi</b> (6 pièces de sashimi, 4 pièces de nigiri et 8 pièces de maki de saumon)	18,75
<b>Combinaison de saumon</b> (6 pièces de sashimi de saumon et 8 pièces de maki de saumon)	17,10
<b>Nigiri party</b> (1 thon au tobikko noir, 1 foie gras flambé et compote de pommes, 1 saumon flambé avec fromage à la crème et oignon caramélisé, 1 anguille fumée, 1 tartare de bœuf à l'oeuf de caille, 1 daurade et crème de truffe)	19,00



Si vous avez des questions, consultez notre dictionnaire japonais à la page 4.



# DE VIANDE OU DE POISSON

LES PRINCIPAUX

**Tori no karaage**  
poulet mariné et frit au panko, avec pomme de terre crémeuse et mayonnaise au wasabi

**8,90**

**Ebi no tempura**  
tempura classique de crevettes bien croustillantes

**12,65**

**Torikatsu**  
poulet panko frit, miso et courgettes et sauce tonkatsu

**8,60**

**Tataki de thon**  
avec wok d'enoki et basilic frais

**9,95**

**Kakkiage de légumes**  
avec sauce tempura

**7,95**

**Montagne Kitadake**  
crevettes en tempura sur uramaki d'avocat, sauce citron vert-sambal et noix de coco râpée

**12,95**

**Yakitori (4 pièces)**  
brochette de poulet mariné en sauce teriyaki


**12,50**





## BOLS

AVEC BAGUETTES ET CUILLÈRE

<b>Miu yaki udon</b> nouilles udon avec bœuf, asperges vertes et ail tendre	10,85	<b>Kamo no yakimeshi</b> riz sauté au magret de canard avec une pointe de piquant, légumes, katsoubushi et oignon tendre	10,90
<b>Kimuchi yaki udon</b>  nouilles udon avec filet de porc, légumes et kimchi	10,85	<b>Nouilles truffées</b> nouilles au wok avec légumes, shitake, œuf et arôme de truffe	12,40
<b>Yakisoba de calmar</b> , crevettes, légumes, katsoubushi et oignon tendre	10,85	<b>Shake no teriyaki yakimeshi</b> saumon à la plancha sur riz aux légumes et sauce teriyaki	12,75
<b>Chirashizushi de saumon, thon</b> , avocat, nori, œufs de poisson volant, radis, edamame, gingembre mariné et wasabi	12,50		



## SUSHI



<b>Nigiri de ebi (unité)</b>	2,10
<b>Nigiri de thon (unité)</b>	3,10
<b>Nigiri de saumon (unité)</b>	2,10
<b>Nigiri de dorade (unité)</b>	2,45
<b>Nigiri de thon (unité)</b> tobikko noir, kizumi wasabi et perles de riz masago arare	3,25
<b>Nigiri foie gras (unité)</b> Nigiri de foie gras flambé, pomme caramélisée et sauce teriyaki	4,40
<b>Nigiri de sauce à la flamme (unité)</b> oignon caramélisé, fromage à la crème et masago rouge	3,30
<b>Nigiri d'anguille (unité)</b> Nigiri d'anguille fumée et sauce d'anguille	3,90
<b>Nigiri de tartare waouh (unité)</b> Nigiri de tartare de veau avec œuf de caille	4,00
<b>Nigiri de dorade et truffe (unité)</b> Nigiri de dorade et crème de truffe	3,40
<b>Sashimi de thon (3 pièces)</b>	6,40
<b>Sashimi de saumon (3 pièces)</b>	5,70
<b>Sashimi de dorade (3 pièces)</b>	5,95

## NOS RAMEN

PURE QUINTESSANCE NIPPONNE

<b>Ika to ebi ramen</b> bouillon dashi de fruits de mer avec crevettes en tempura, calamar, shiitake, narutomaki et coriandre	12,90
<b>Yasai to kinoko ramen</b> bouillon végétarien avec curry vert, lait de coco, tofu, pak choi, nitamago et shiitake	11,85
<b>Miu ramen tonkatsu torigara</b> bouillon de poulet et porc avec chasu, edamame, enoki, oignon blanc et nitamago	10,95

 **Épicé**

Si vous avez des questions, consultez notre dictionnaire japonais à la page 4.

# DICTIONNAIRE JAPONAIS

---

**Chashu:** lard de porc cuisiné à basse température avec marinade asiatique.

**Chirashizushi:** base de riz sushi avec ingrédients frais variés, toujours avec du poisson.

**Ebi:** crevettes et gambas.

**Harumaki:** rouleaux de printemps croustillants farcis aux légumes et protéine animale.

**Hoisin:** sauce piquante douce faite de fèves de soja, sucre, vinaigre, ail et cacahuète.

**Izakaya:** bar ou restaurant typique japonais.

**Kimuchi:** sauce douce qui apporte des saveurs fraîches qui rappellent les fruits verts.

**Maguro:** thon.

**Masago:** petits œufs de poisson capelán.

**Mazemen:** version du Ramen sans bouillon.

**Misoshiro:** nom de la soupe miso, qui a pour ingrédient principal le miso et que l'on retrouve dans tous les repas japonais traditionnels, du petit déjeuner jusqu'au dîner.

**Moriawase:** assortiment varié de sushi.

**Nitamago:** œuf mi-cuit et mariné avec soja, gingembre et mirin.

**Sake:** boisson alcoolisée de riz fermentée.

**Shake:** saumon.

**Sunomono:** salade japonaise rafraîchissante de concombre.

**Tonkotsu:** bouillon de porc avec légumes, cuisiné minimum 12 heures.

**Umeshu:** liqueur de prune japonaise.

**Uni:** oursin.