

# VESPER

## FORMULE BRUNCH 48

BOISSON CHAUDE  
À VOLONTÉ, JUS FRAIS OU  
DETOX, TARTINE DE PAINS,  
CONFITURE, BEURRE, MIEL,  
CROISSANT

CEVICHE NIKKEI

### PLAT AU CHOIX

AVOCADO TOAST, EDAMAME  
ET SAUMON, *assaisonnement au  
yuzu (existe en version végétarienne)*

OKONOMIYAKI VESPER STYLE  
*choux chinois, cochon, mayonnaise*

OMELETTE JAPONAISE,  
*ciboulette, kimchi et bonite*

SANDWICH SHOKUPAN  
*à l'œuf mayonnaise, furikake, saumon  
cuit au robata*

TOSTADA BŒUF  
*au bœuf cuit au robata, edamame,  
avocat, œuf au plat*

### DESSERT AU CHOIX

PANCAKES FLUFFY  
*à la nipponne*

CARROT CAKE,  
*glace noix de coco*

SALADE DE FRUITS  
EXOTIQUES

ASSIETTE DE FROMAGE  
*Marie Anne Cantin*

## LE BRUNCH DES BAMBINOS 25

JUS DE FRUITS PRESSÉ  
*orange, citron ou pamplemousse*  
et  
CHOCOLAT CHAUD

POULET KARAAGE  
*et pomme de terre*

SALADE DE FRUIT EXOTIQUES  
ou  
MOUSSE AU CHOCOLAT

## À LA CARTE

AVOCADO TOAST,  
EDAMAME ET SAUMON 20  
*assaisonnement au yuzu*  
VERSION VÉGÉ 16

OKONOMIYAKI  
VESPER STYLE 16  
*choux chinois, cochon, mayonnaise*

OMELETTE JAPONAISE 14  
*ciboulette, kimchi et bonite*

SANDWICH SHOKUPAN 18  
*à l'œuf mayonnaise, furikake,  
saumon cuit au robata*

CEVICHE NIKKEI 18

TOSTADA BŒUF 20  
*au bœuf cuit au robata, edamame,  
avocat, œuf au plat*

ASSIETTE DE FROMAGE 14  
*Marie-Anne Cantin*

PANCAKES FLUFFY 12  
*à la nipponne*

CARROT CAKE 12  
*siphon et glace noix de coco*

BANOFFEE 15  
*crème glacée banane*

SALADE DE FRUITS  
EXOTIQUES 8

COOKIE 4

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉS AJOUR  
torréfié à Paris  
*Espresso 3,5  
Noisette 3,5  
Café Américain 3,5  
Café Crème 5  
Latte 5  
Capuccino 5*

CHOCOLAT CHAUD 6  
*à l'ancienne*

THÉS MARIAGE FRÈRES 6  
*Marco Polo  
Earl Grey Imperial  
Thé vert Fuji Yama  
Rooibos Rouge Métis*

INFUSIONS  
MARIAGES FRÈRES 6  
*Verveine  
Tilleul*

## SUSHIS

### SASHIMI (100G)

BUTTERFISH 16

SAUMON EL FUEGO 14

O'TORO 36

YELLOW TAIL 24

### CALIFORNIA (6 PIÈCES)

VEGGIE 13  
*Shiso / Concombre / Daïkon*

BŒUF 20  
*Bœuf confit / Concombre /  
Mayonnaise*

TEMPURA CREVETTES 18  
*Crevettes panko / Salsa verde /  
Passion*

YELLOW TAIL 12  
*Mûre / Menthe / Tobiko*

THON SPICY 18  
*Timut / Daïkon / Sichimi*

SHAKE 16  
*Saumon / Avocat / Kombu*

### INARI (2 PIÈCES)

VEGGIE 12  
*Fruit de saison / Edamame /  
Shiitake*

ŒUF DE SAUMON 14

### NIGIRI (2 PIÈCES)

YELLOW TAIL 16  
*Mûre / Menthe*

SAUMON EL FUEGO 12  
*Sakura / Relish / Jalapeno*

O'TORO 20  
*Shichimi / Soyu millésimé*

BUTTERFISH 12  
*Umeboshi / Shiso rouge /  
Aji Panca*

### SÉLECTION DU CHEF

ASSORTIMENT DE 6 PCS 32  
*Nigiri / Sashimi / Maki*

ASSORTIMENT DE 18 PCS 72  
*Nigiri / Sashimi / Maki*

ASSORTIMENT DE 30 PCS 128  
*Nigiri / Sashimi / Maki*

## BOISSONS FROIDES

THÉ GLACÉ 7  
*Infusion rooibos  
et thé vert au Jasmin*

JUS DETOX 10  
*Vert : Pomme Granny Smith,  
citron vert, persil  
Jaune : Ananas, gingembre, carotte*

KOMBUCHA 7  
*Brut Archipel*

KOMBUCHA 8  
*Feuille de Figuier Archipel*

JUS FRAIS 8  
*Pamplemousse, orange et citron vert*

## COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 16  
*Vodka belvedere, fair café, espresso*

BLOODY MARY 15  
*Vodka belvedere, jus de tomate,  
bitter umami, citron, tabasco*

OLÉO CHAMPAGNE 18  
*Champagne, citron vert  
et pamplemousse*

## CHAMPAGNES

### À LA COUPE (15CL)

VEUVE CLICQUOT 22

BILLECART SALMON brut 18

BILLECART SALMON rosé 25

DOM PERIGNON 40