



# Komomo

ENTRÉES	
	<b>Soupe Miso Shiro</b> Soupe traditionnelle japonaise à la pâte de soja, avec tofu, champignons shiitake et enoki, échalottes émincées, algues. 4
	<b>Edamames</b> Fèves de soja à la fleur du sel, épices japonaises. 5
	<b>Gyoza Frits</b> Dumplings maison, servis avec une sauce acidulée au gingembre et sake. 6
	<b>Harumaki</b> Rouleaux frits maison aux légumes, servis avec sauce sucrée au carottes et l'ail. 6
	<b>Salade verte</b> servie avec vinaigrette japonaise maison. 4
	<b>Salade Kaiso</b> Salade d'algues wakame, tosaka et ogonori, vinaigrette sésame et gingembre. 9

POKÉ BOWLS	
	<b>Poké de 4 champignons</b> Champignon portobello, enoki, shimeji et pleurote, échalote, avocats, fukujin zuke, émulsion à l'huile de truffe, bubu arare, chips taro, salade, nori. 16
	<b>Poké Ebi</b> Soyvette, avocats, mangue, émulsion de basilic, feuilles de moutarde marinées, fukujin zuke, légumes, chips taro, salade, nori. 15

HOSOMAKI MARINÉ (6 MCX)	
	<b>Fukujin Zuke</b> Radis marinés et aubergines marinées, émulsion de citron vert. 4.5
	<b>Menma Ajitsuke</b> Pousses de bambou marinées, émulsion de citron vert. 4.5
	<b>Takana Zuke</b> Feuilles de moutarde marinées, concombre, émulsion de citron vert. 4.5
	<b>Shiba Zuke</b> Concombre, aubergines, gingembre, tout mariné, émulsion de citron vert. 4.5
	<b>Umeshiso</b> prunes japonaises marinées (salées), feuille d'oba (menthe japonaise), concombre, émulsion de yuzu. 4.75
	<b>Oshinko</b> Radis japonais mariné. 4.5

HOSOMAKI SIGNATURE (6 MCX)	
	<b>Avocat</b> Avocats, émulsion de shichimi togarashi et gingembre. 4
	<b>Shishito Tempura</b> Piments japonais shishitou tempura, échalote tempura, sel du misoshiru. emulsion aux herbes japonaises saisonnier. 4.5
	<b>Asperge</b> avec émulsion de basilic, zeste de yuzu séché. 4.5
	<b>Asperge Tempura</b> avec miso shiru séché, emulsion de basilic. 4.5
	<b>Ebi Végé</b> Soyvette panko, 3 emulsions. 5
	<b>Patate Douce</b> avec émulsion épicée de shichimi togarashi et gingembre. 4
	<b>Kappa Portobello</b> Concombre, portobello, emulsion à l'huile de truffe, sauce teriyaki. 5
	<b>Kinoku Roll</b> champignons pleurotes au sake, émulsion d'huile de truffe. 6.5

HOSOMAKI CLASSIC (6 MCX)	
	<b>Kappa</b> Concombres. 4
	<b>Kappa Mangue</b> Concombres, mangue, shichimi togarashi 4.5
	<b>Kappa "Fauxmage"</b> Concombre, "fauxmage". 4.5
	<b>Kampyo</b> Courge a la façon japonaise, émulsion d'orange. 4

LES FRITS (6 MCX)	
	<b>Roru-age</b> (rouleau frit) Patate douce, asperges, concombres, avocats, pomme verte, zucchini, 4 sauces. 9
	<b>GYU</b> Faux-boeuf, oignons caramélisés, fromage à la crème, avocat, fukujin zuke, sauce teriyaki et basilic. 12
	<b>Dino-Dino</b> Champignons au saké, bébés épinards, concombre, avocat, tofu inari sucré, émulsion de miso à l'huile de truffe, émulsion au wasabi, sauce teriyaki, ito-togarashi. 10

## Avez-vous des allergies?

S.V.P. informez-nous de vos allergies avant de commander. Nous ne sommes responsables d'aucune réaction allergique. Tous nos rouleaux, poké bowls, et sauces contiennent des grains de sésame ou de l'huile de sésame.

<b>LAMBAS (6 MCX)</b>	
	<b>Okinawa</b> Soyvette tempura, échalote tempura, cucumber, oba, épinard, fukujin zuke, sauce acidulée au gingembre. 12
	<b>Kobe Roll</b> Faux-boeuf à la citronnelle, mangue, bébés épinards, carottes, poivron rouge, poire asiatique, émulsion basilic. 14
	<b>Geisha Ebi (6)</b> Soyvette, riz a sushi, feuilles de moutarde japonaises marinées, oba, avocat, échalote, émulsion sucrée et sauce soja au yuzu. 11
	<b>Geisha (6)</b> Tofu inari, riz a sushi, feuilles de moutarde japonaises marinees, oba, avocat, échalote, émulsion sucrée et sauce soja au yuzu. 11

<b>FUTOMAKI VÉGÉ (5 MCX)</b>	
	<b>Végé Tempura</b> Légumes tempura, émulsion de soja épicée. 6.5
	<b>Tropical (5)</b> Feuille de soya, enokis marinés, concombre, avocat, patate douce tempura, mangue, fraises, émulsion de yuzu sucré. 11
	<b>Patate-Jalapeno</b> Patate douce cuite au four, jalapeño, takana, tempura, avocat, échalote, émulsion de shichimi togarashi et herbes japonaises. 7
	<b>Jaque au Wasabi</b> Jaque fruit poêlé, avocat, échalote, tempura, emulsion au wasabi. 8
	<b>Jaque Épicé</b> Jaque fruit poêlé, avocat, échalote, émulsion épicée de shichimi togarashi et gingembre. 8
	<b>Momo</b> Tofu sucré japonais, concombre, avocat, mangue, tempura, feuille d'oba, aioli cari-basilic. 8
	<b>Dynamite</b> Soyvette, tempura, concombre, avocat, émulsion épicée de shichimi togarashi et gingembre. 7
	<b>Kamikaze Inari</b> Tofu sucré, tempura, avocat, poire asiatique, concombre, échalote,émulsion épicée de shichimi togarashi et gingembre. 7
	<b>California</b> Soyvette tempura, mangue, avocat, concombre. 7
	<b>Mumbai</b> Soyvette tempura, échalote, avocat, patate douce, sauce au curry japonais. 8
	<b>Mangue Oatate</b> Feuille de soya, patate douce, mangue, concombre, avocat, agave, tempura, échalote, émulsion de yuzu et orange. 11
	<b>3 Champions</b> Enoki, pleurote, portobello, shiba, avocat, bubu araré, émulsion soja-truffe. 10
	<b>Popeye</b> Champignon pleurote , épinards, concombre, avocat, kampyo, oshinko, sauce yuzu-truffe, ito togarashi. 9
	<b>Perle d'Orient</b> Feuille de soya, tofu croustillant au panko, échalote, tempura, avocat, patate douce, emulsion de basilic légèrement épicée. 8
	<b>Kara-age</b> Poulet de soya, bacon, concombre, fauxmage, patate douce, teriyaki épicée. 9
	<b>Sirène</b> Feuille d'oba japonaise, fukujin zuke, shiba zuke concombre, avocat, sauce momo. 7
	<b>4 Saisons</b> Concombre, avocat, carotte, micro verts, tomate séchée, pomme verte, fauxmage à la crème. 7
	<b>Chimi Masamune</b> Champignon portobello, sauce chimichurri, jalapeño, bébé épinard, concombre, avocat, tempura. 8

<b>PIZZA (4 PCS)</b>	
	<b>Pizza au Patate</b> Galette de riz frit tempura, patate douce cuit au four, avocat, échalote, émulsion épicée de shichimi togarashi et gingembre. 11
	<b>Pizza au jacque</b> Galette de riz frit tempura, fruit du jacquier poêlé, avocat, échalote, émulsion épicée. 12
	<b>Pizza au tofu</b> Galette de riz frit tempura, tofu sucré japonais, concombre, avocat, mangue, émulsion de yuzu et orange. 12



Tous nos rouleaux sont fraîchement préparés à votre commande. S'il vous plaît soyez patients pendant que nous faisons nos créations.