

Entrées / Appetizers

- Gyoza** 7.50
Dumplings (raviolis) japonais avec une pâte fine farcie au poulet, parfaitement frits et servis avec une sauce trempette au vinaigre de riz rouge, chili et soya.
Japanese dumplings made with a thin dough stuffed with chicken, perfectly fried and served with a red rice vinegar, chili and soy dipping sauce.
- Sashimi au bœuf saisi / Seared beef sashimi** 9.95
Filet de bœuf mariné au saké, marin et soya pendant 24h, saisi et servi avec morceaux de poireau croquants, échalotes et une sauce au gingembre frais et miel. / *Beef filet marinated in sake, marin and soy for 24h, seared and served with crispy leek, green onion and a fresh ginger and honey sauce.*
- Sashimi au thon saisi / Seared tuna sashimi** 15.95
Thon patudo servi dans une sauce demi-glace de saké et miso. Très nutritif!
Big eye tuna served in a demi-glace sauce of sake and miso. Very nutritious!
- Canapés de patates douces tempura / Sweet potato tempura canapés** 8.95 (2)
2 ou 4 morceaux de patates douces au tempura garnis de pétoncles épicés, saumon épicé, avocat et tobiko. / *2 or 4 pieces of sweet potato tempura each topped with spicy scallops, spicy salmon, avocado and tobiko.* 15.95 (4)
- Crabe à carapace molle tempura / Soft shell crab tempura** 11.50
Beaux morceaux de crabe bleu cuits dans notre pâte tempura super légère.
Nice pieces of blue crab fried in our wonderfully light tempura batter.
- Crevettes et légumes tempura / Shrimp & vegetable tempura** 7.95
Crevettes tigrées et légumes du marché cuits dans notre pâte tempura super légère.
Black tiger shrimp and seasonal vegetables cooked in our wonderfully light tempura batter.
- Rouleaux fruit de mer / Seafood rolls** 5.99
2 rouleaux légers et croquants aux crevettes et au taro servis avec sauce au citron et au poivron rouge. / *2 light & crispy shrimp and taro rolls served with lemon and red pepper sauce.*
- Edamame** 6.00
Jeunes haricots de soya cuits à l'étouffée dans leur cosse et légèrement saupoudrés de grains de sésame, sel de mer, poudre de chili, jus de lime et huile de sésame. Très nutritif!
Baby soy-beans steamed in their pods and lightly sprinkled with sesame seeds, sea salt, chili powder, lime juice and sesame oil. Very nutritious!
- Titote** 7.95
Deux feuilles oba badigeonnées et cuites au tempura, garnies d'un tartare au thon rouge légèrement épicé et au tobiko. / *Two oba leaves lightly brushed and flash-fried tempura style, topped with a slightly spicy red tuna tartar and tobiko.*
- Agedashi tofu** 5.95
Tofu soyeux en cubes, cuit jusqu'à devenir croquant et servi avec une sauce au sésame teriyaki, échalotes croquantes et flocons de bonito. / *Cubed silken soft tofu cooked until crispy and served with a sesame teriyaki sauce, crispy green onions and bonito flakes.*
- Wisushi Yin Yang** 11.95
Thon rouge et saumon de l'Atlantique, badigeonné et cuit au tempura, servi avec une sauce aigre douce au tamarin, soya et chili. / *Red tuna and Atlantic salmon, lightly brushed and cooked tempura style, served with a sweet & sour tamarind, soy and chili sauce.*
- Trio sashimi / Sashimi trio** 9.50
Assemblage de thon à nageoires jaunes, saumon et thon patudo servi dans une sauce au saké, huile d'olive et échalotes qui évoque les cinq saveurs du Japon. / *Assembly of yellowtail tuna, salmon and big eye tuna served in a sake, olive oil, green onion and soy sauce that evokes the five flavours of Japan.*
- Sushi-pizza** 7.95
Du riz roulé, badigeonné et cuit au tempura pour en faire une croute délicieusement croquante, garnie d'un mélange frais de saumon fumé, kanikama et tobiko touillé dans une sauce à la mayonnaise épicée. / *Rice rolled, lightly brushed and cooked tempura style into a delightfully crunchy crust, topped with a spicy mayonnaise-tossed chill mix of smoked salmon, kanikama and tobiko.*

Soupes / Soups

Miso 3.50
Bouillon de miso blanc et de dashi avec tofu, shiitake, échalotes et wakamé. Très nutritif!
White miso and dashi broth with tofu, shiitake, green onion and wakame. Very nutritious!

Udon et fruits de mer WiSushi / WiSushi Udon and seafood 7.50
Nouilles udon fraîches avec saumon, tilapia, kanikama, pieuvre, crevettes, palourdes et légumes dans un bouillon spécial du Chef Hai. / *Fresh udon noodles with salmon, tilapia, kanikama, octopus, shrimp, surf clams and vegetables in Chef Hai's special broth.*

Salades / Salads

Salade maison WiSushi / WiSushi house Salad 3.95
Laitue, carotte, concombre et chou rouge finement râpé et garni avec grains de sésame grillés et une sauce crémeuse au sésame. Très nutritif !
Lettuce, finely shredded carrot, cucumber and red cabbage topped with toasted sesame seeds and a creamy sesame dressing. Very nutritious!

Salade de fruits de mer japonaise / Japanese seafood Salad 8.95
Choix de crevette ou de pieuvre ou calmar servis dans une sauce légère soya et vinaigre. Très nutritif !
Choice of shrimp or octopus or squid served in a light soy & vinegar sauce. Very nutritious!

Tako Kimushi 8.95
Pieuvre épicée, avocat, coriandre et radis dans une sauce épicée au citron et soya.
Spicy octopus, avocado, coriander and radish in spicy lemon and soy sauce.

Salade d'homard / Lobster salad 12.95
Homard frais, wakamé, salade printanière, fraise, mangue et tobiko dans une sauce faite de vinaigre blanc, huile d'olive, échalotes, soya et quelques ingrédients magiques.
Fresh lobster, wakame, spring salad, strawberry, mango and tobiko in a sauce made from white vinegar, olive oil, crispy green onion, green mountain soy sauce and a few magic ingredients.

Salade de Wakame / Wakame Salad 5.95
Papaye verte, wakamé, daikon, carotte, radis et pousses de soya dans une sauce crémeuse au sésame. / *Green papaya, wakame, daikon, carrot, radish, soybean sprouts in a creamy sesame dressing.*

WiSushi Teriyaki

Ingrédients de saison + sauce teriyaki du Chef Hai + Wok à feu torride = WiSushi Teriyaki
Seasonal ingredients + Chef Hai's teriyaki sauce + screaming hot wok = WiSushi Teriyaki

Légumes teriyaki / Vegetable teriyaki 11.95
Légumes de saison et tofu sautés au wok à feu torride avec la sauce teriyaki du Chef Hai et servis avec riz jasmin à la vapeur garni de grains de sésame.
Seasonal vegetables and tofu stir-fried with Chef Hai's teriyaki sauce in a screaming hot wok and served with steamed jasmine rice topped with sesame seeds.

Poulet teriyaki / Chicken teriyaki 13.95
Poisson de poulet marinée et légumes de saison sautés au wok à feu torride avec la sauce teriyaki du Chef Hai et servis avec riz jasmin à la vapeur garni de grains de sésame.
Marinated chicken breast and seasonal vegetables stir-fried with Chef Hai's teriyaki sauce in a screaming hot wok and served with steamed jasmine rice topped with sesame seeds.

Fruits de mer teriyaki / Seafood teriyaki 15.95
Pétoncles, crevettes, kanikama et légumes de saison sautés au wok à feu torride avec la sauce teriyaki du Chef Hai et servis avec riz jasmin à la vapeur garni de grains de sésame.
Scallops, shrimp, kanikama and seasonal vegetables stir-fried with Chef Hai's teriyaki sauce in a screaming hot wok and served with steamed jasmine rice topped with sesame seeds.

Saumon teriyaki / Salmon teriyaki 17.95
Saumon et légumes de saison sautés au wok à feu torride avec la sauce teriyaki du Chef Hai et servis avec riz jasmin à la vapeur garni de grains de sésame.
Salmon and seasonal vegetables stir-fried with Chef Hai's teriyaki sauce in a screaming hot wok and served with steamed jasmine rice topped with sesame seeds.

Plateaux de sushi et de sashimi / Sushi and sashimi platters

(Salle à manger seulement / Dining room only)

Fraîcheur absolue + harmonie et équilibre
+ constance et de créativité = savoir-faire sushi.
Sélections selon les arrivages. Les plateaux
comprennent soupe miso et salade maison WiSushi.

*Absolute freshness + harmony and balance
+ consistency and creativity = sushi savoir-faire.
Selections based on market availability. Platters
include our miso soup and WiSushi house salad.*

Sushi 10 mcx / pieces 5 maki, 5 nigiri	16.95	Sushi & sashimi 12 mcx / pieces 4 maki, 4 nigiri, 4 sashimi	19.95
Sushi 16 mcx / pieces 8 maki, 8 nigiri	23.50	Sushi & sashimi 20 mcx / pieces 8 maki, 8 nigiri, 4 sashimi	25.95
Sashimi 12 mcx / pieces 6 variétés / 6 varieties (x 2)	20.50	Sushi & sashimi 34 mcx / pieces 8 maki, 12 nigiri, 14 sashimi	43.95
Sashimi 20 mcx / pieces 10 variétés / 10 varieties (x 2)	27.95		

CARTE DU MIDI - LUNCH SPECIAL

Boite à bento / Bento Box

(Salle à manger et midi seulement • Dining room and lunch only)

Une variété de saveurs, couleurs et de méthodes de cuisson = un repas équilibré, esthétique et rassasiant sans être trop lourd. Toutes les boîtes à bento sont servies avec soupe miso.

A variety of flavours, colours and cooking methods = a meal that is balanced, aesthetic and satisfying yet not too heavy. All bento boxes are served with miso soup.

Bento végétarien / Vegetarian bento box Légumes tempura, 5 sushis maki végétarien, salade maison WiSushi, tofu frit et nouilles teriyaki <i>Vegetable tempura, 5 vegetarian sushi maki, WiSushi house salad, fried tofu and vegetarian noodle teriyaki</i>	14.00
Bento poulet / Chicken bento box Poulet teriyaki, salade maison WiSushi, 5 sushi maki, edamame et gyoza <i>Chicken teriyaki, WiSushi house salad, 5 sushi maki, edamame and gyoza</i>	15.00
Bento poisson / Fish bento box Crevettes tempura, salade maison WiSushi, 5 sushi maki, saumon teriyaki et edamame <i>Shrimp tempura, WiSushi house salad, 5 sushi maki, salmon teriyaki and edamame</i>	17.00

Spécial WiMidi / WiLunch special

(Salle à manger et midi seulement • Dining room and lunch only)

Soupe miso, salade WiSushi, 3 sushi nigiri, 5 sushi maki, thé vert <i>Miso soup, WiSushi salad, 4 nigiri sushi, 4 maki sushi, green tea.</i>	11.95
---	--------------

Desserts

Crème glacée au thé vert / Green tea ice cream	4.00
Crème glacée mochi / Mochi ice cream De petites boules de pâte sucrée à base de riz, farcies de crème glacée – une douce tradition japonaise. <i>Cute balls of sweet rice dough filled with ice cream – a traditional Japanese treat.</i>	4.00
Délice surprise / Surprise Delight Gâteau du jour / <i>Cake of the day</i>	5.50

WiSushi!

Boissons fraîches / Cold drinks

Coke	2.50	Perrier	2.95
Coke Diète / Diet Coke	2.50	Thé glacé / Iced tea	2.95
7up	2.50	Jus de canneberge / Cranberry juice	2.95
Ginger Ale	2.50	Eau en bouteille / bottled water	2.95

Boissons chaudes / Hot drinks

Café / Coffee	1.95	Thé vert / Green tea	inclus / include
---------------	------	----------------------	------------------

Cocktails & alcools / alcohols

Saketini (Sake Martini)	6.25
Litchee Martini	6.25
WiSushi Caesar	6.25
Bloody Caesar	5.95
Virgin Caesar (sans alcool / no alcohol)	3.50
Vodka	5.95
Rhum	5.95

Bière / Beer

Sapporo Premium, 5% 650ml	9.95
Asahi Super Dry, 5% 600ml	6.95
Tsing Tao, 4% 330ml	5.95

Sake

Hakutsuru Sake Junmai 15.5% 720ml	5.95	7.50	22.95
Hakutsuru Draft Namazake 14% 300ml	13.95		
Hakutsuru Sayuri Nigori 12.5% 300ml	15.95		
Hakutsuru Supérieur Junmai Ginjo 14.5 % 300ml	16.50		
Gekkeikan Nigori Nigori 10.8% 300ml	16.50		
Gekkeikan Black & gold Junmai Ginjo 15.6% 750ml	45.00		

Vin blanc / White Wine

Jacob's Creek Sémillon Chardonnay	6.25	-	26.00
Mondavi Woodbridge Sauvignon Blanc	-	-	27.00
Errazuriz Fumé Blanc	-	-	29.00
Maison / House	5.50	11.95	21.95

Vin rosé / Rosé Wine

Ernest & Julio Gallo White Zinfandel	-	-	22.00
---	---	---	-------

Vin rouge / Red Wine

Jacob's Creek Shiraz/Cabernet	6.25	-	29.00
Mondavi Woodbridge Merlot	-	-	31.00

Digestifs

Bailey's	6.25
Tia Maria	6.25
Grand Marnier	6.25
Remy Martin VSOP	8.50