

Au Kyomi/YOSO, chaque plat est une expression sincère de la passion du Chef Chinh pour la cuisine fusion vietnamienne-japonaise.

En mariant la précision délicate de l'art culinaire japonais aux saveurs audacieuses et réconfortantes du Vietnam, Chef Chinh vous invite à un voyage gastronomique à la fois empreint de nostalgie et résolument original.

Laissez-vous guider par son histoire, son savoir-faire et les saveurs qui lui tiennent le plus à cœur.

At Kyomi/YOSO, every dish is a heartfelt expression of Chef Chinh's passion for Vietnamese-Japanese fusion cuisine. By blending the delicate precision of Japanese culinary art with the bold, comforting flavors of Vietnam,

Chef Chinh invites you on a culinary journey that is both nostalgic and refreshingly original.

Allow yourself to be guided by his story, his craftsmanship, and the flavors he holds dear.

Disponible les vendredis et samedis soirs,
sur réservation 24h en avance, pour l'expérience YOSO
Available Friday and Saturday evenings by
reservation 24 hours in advance for the YOSO experience.

MENU DÉGUSTATION

5 SERVICES À PARTAGER (2 HEURES)

95\$ PAR PERSONNE
140\$ AVEC ACCORD VINS



Gravlax de saumon au miel, aneth et poivres du monde
Salmon gravlax with honey, dill and world peppers

Carpaccio de boeuf avec toutes les notes des papilles gustatives: salé, sucré, zesté, Umami
Beef Carpaccio with all taste buds notes : Salty, Sweet, Zesty, Umami

Salade Panachée avec vinaigrette sucrée au sésame
Salade Panachée with a sweet sesame dressing



Edamame avec sel de mer
Edamame with sea salt

Sushi au thon et huile de truffe dans une feuille de soya
Sushi with tuna and truffle oil wrapped in soy sheet



Queues de homard grillées au tamarin sur le bateau
Lobster tails grilled with tamarin on the boat

Okras tempura au sésame
Okra tempura with sesame

Kim Chi de Napa aux gingembres et bonito
Napa Kim Chi with ginger and bonito



Carré d'agneau rôti aux herbes
Herb-roasted rack of lamb

Frites de patate douce avec mayo au curry rouge
Sweet Potatoes fries with red curry mayo



Mignardises Sucrées

DIGESTIFS



**Nos digestifs contiennent 1.5 Oz d'alcool*

**Our digestives contain 1.5 Oz of alcohol*

Porto cabral reserva especial	6	St-léger scotch blended	9
Averna Amaro Siciliano	8	Crown Royal Canadian Whiskey	9
Jagermeister	8	Jameson Irish Whiskey	9
Crème de menthe blanche	8	Johnnie Walker Red Label	9
Luxardo Limoncello	8	Johnnie Walker Black Label 12 years old	11
Ramazzotti Sambuca	8	Chivas Regal 12 years old	10
Frangelico	8	Jack Daniels Old No.7 Whiskey	9
Grand marnier	10	Glenlivet Fouders' Reserve Single Malt	11
Baileys Irish cream	9	Calvados Boulard Grand Solage	10
		Hennessy VSOP cognac	20

SPÉCIALITÉS DE CAFÉ

CAFÉ BAILEYS, 13\$

Baileys, Tia Maria

CAFÉ BRÉSILIEN, 13\$

Brandy, Grand Marnier, Tia Maria

CAFÉ ESPAGNOL, 13\$

Rum, Grand Marnier, Kahlua

CAFÉ IRLANDAIS, 13\$

Jameson Whiskey, Irish Mist

ESPRESSO MARTINI, 18\$

Vodka, Kahlua, Sirop Simple

