

momo

PAR CHRISTIAN VENTURA

Français

English

Ce menu est 100% à base de plantes

This menu is 100% plant-based



01

UN MENU POUR
VOUS SURPRENDRE



momo

ENTRÉE

001

SOUPE MISO*

Tofu, champignon enoki, champignon shiitake, échalote

5

002

EDAMAMES*

Sel maldon, épices japonaises

6

003

TEMPURA KABOCHA

Mayonnaise moutarde-yuzu, parmesan

9

004

TOFU AGEDASHI*

Tentsuyu oba, kombu tororo

9

005

TEMPURA MAITAKE

Émulsion aux truffes blanches

14

006

CREVETTE ET CALAMAR

Mayo épicé, sel au wasabi

14

007

GYOZA AU CHAMPIGNON POÊLÉ

Ponzu au kimchi, chili mariné

12

008

GYOZA AU CHAMPIGNON CROUSTILLANT

Ponzu au yuzu

11

009

HUÎTRE EN SHOOTER*

Ponzu oba, sel maldon, perles de yuzu

5

010

SALADE SOBA-MANGUE

Nouille soba au matcha, mangue, radis mariné, carotte, chou rouge, oignon frit, arachide, vinaigrette sésame-tamarin

10

011

SALADE D'ÉTÉ*

Verdure, mangue, avocat, chou rouge, carotte, daikon, vinaigrette japonaise au miso

9

012

TARTARE AUX CHAMPIGNONS*

Seasonal mushrooms, avocado, shiba zuke, truffe

16

013

BEET TARTARE*

Takana, avocat, basilic

15

KRISPY RICE (2 MCX)

014

AVOCAT ET AIL NOIR*

8

015

PATATE DOUCE ET JALAPEÑO*

7

016

PLEUROTE, CAVIAR ET TRUFFE*

9

017

TOFU FUMÉ ET SUDACHI*

7

FUTOMAKI (5 MCX)

018

9.1.1.

Feuille de soja, seitan, sauce épicée, fukujin zuke, feu

9

019

ARC-EN-CIEL*

Fruit du jacquier, avocat, poivron rouge, aïoli au kimchi, sauce au wasabi

11

020

PHILADELPHIA*

Carotte fumé, philadelphia, kappa zuke, tomate séchée, émulsion à l'avocat

8

021

KAMIKAZE 2.0*

Oba, cactus, oignon, daikon, avocat, émulsion épicé

9

022

CALIFORNIA DREAMS

Bacon, tamago, oignon mariné, avocat, tempura shishito, émulsion à l'ail noir, fromage aux cajous

10

023

MUMBAI*

Crevette, patate sucrée, shiba zuke, avocat, oignon vert, cari japonais

9

024

3 CHAMPIONS*

Tartare de champignons, shiba zuke, bubu arare, mayonnaise à la truffe blanche

10

025

POPEYE*

Pleurote, bébé épinard, oignon croustillant, daikon, ito-togarashi, avocat, émulsion au basilic

9

026

KIMBAP*

Champignon shiitake, daikon, concombre, avocat, échalote, émulsion kimchi-amande

10

027

LOBSTER*

Feuille de soja, champignon eryngii, cœur de palmier, avocat, fukujin, yuzu

12

028

MOMO

Feuille de oba, tofu inari, avocat, concombre, mangue, émulsion basilic

9

FAVORIS DE CHRISTIAN

029

AVOCAT FRIT

Mousse à la truffe noir, caviar tonburi, sauce tentsuyu

10

030

LE TAJ MAHAL

Kabocha, poivron rouge et shishito tempura, avocat, oignon

10

031

SAUMON ROYAL

Sauce du chef, caviar vert

16

032

SASHIMI NOUVEAU STYLE*

Saumon, pomme verte, ponzu, oignon mariné

15

033

MR. CROQUANT

Champignons de saison, bubu arare, avocat, truffe

14

034

NUAGE*

Feuille de concombre, tofu fumé et tofu inari, fukujin zuke, jicama mariné, avocat, oba au ponzu

13

035

FUJI FLAMBÉ

Fruit du jacquier, avocat, sauce tartare

8

FRITAKIS (5 MCX)

036

GYU

Bœuf, fromage aux cajous, fukujin, avocat, trois sauces

12

037

L'ŒIL DU DRAGON

Cœur de palmier, fukujin, oignon vert, trois sauces

10

038

DINO-DINO

Champignon pleurote, tofu inari, concombre, avocat, trois sauces

11

LAMBAS (6 MCX)

039

LA VIE EN ROSE*

Betterave, takana, avocat, basilic, ponzu aux agrumes

12

040

GEISHA

Saumon, crevette, piment shishito mariné, avocat, ponzu aux agrumes

13

041

MR. VIET

Crevette, champignon shiitake, nouille soba au matcha, oignon rouge mariné, daikon, ponzu

13

Tous les ingrédients du menu sont à base de plantes
Tous les items avec la mention * peuvent être faits sans gluten
Laissez savoir notre équipe si vous avez certaines restrictions alimentaires



03

OMAKASE



OMAKASE* | 39 PAR PERSONNE

SOUPE OU SHOOTER D'HUÎTRE

ENTRÉE À PARTAGER

**12 MORCEAUX DE SUSHIS
LES PLUS POPULAIRES**

DESSERT

Tous les ingrédients du menu sont à base de plantes
Tous les items avec la mention * peuvent être faits sans gluten
Laissez savoir notre équipe si vous avez certaines restrictions alimentaires



02

COCKTAILS, VINS & SAKÉS



momo

COCKTAILS		
001	WHITE GEISHA Cirka vodka, sake cordial camomille, yuzu	12
002	POLYNESIAN PUNCH Rhum, jus tropical, agrumes, sirop de riz	13
003	SHISO SMASH Gin Cirka, Saint Germain, sirop Earl gray de bergamote, shiso	13
004	LITCHEE MARTINI Soho, vodka Cirka, luxardo, dry vermouth, sirop de vanille	14
005	MATCHA MARGARITA Tequila, Cointreau, yuzu, sirop de matcha, bière de gingembre	14
COCKTAIL NON ALCOOLISÉ		
006	SHISO FRESH Shiso, menthe, concombre, pomme, wasabi, agrumes	9
007	MOCKTAIL DU JOUR	9
BLANC		
008	ASSYRTICO 11 Grèce Assyrtico	40
009	TÈTE BLANCHE 11 France Sauvignon, Chenin Blanc	40
010	MIRANIUS Espagne Xarel-Lo	42
011	CUVÉE T Italie Chardonnay, Sauvignon, Pinot Blanc	40
012	LES QUATRE PAS 11 Québec Cayuga, Frontenac Blanc, Geisenheim	40
BULLES		
013	PARÉS BALTA 10 Espagne Parelada, Maccabeu, Xarel-lo	35
014	VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT Champagne France	125
ROUGE		
015	MEINKLANG 10 Autriche Zweigelt, Blaufrankisch, Saint-Laurent	36
016	LES CADES France Syrah, Cinsault, grenache noir, carignan	50
017	CA'VIOLA Italie Barbera	72
ORANGE		
018	A LARANJA MECÂNICA Portugal Arinto, roupeiro, verdeelho, antão vaz, trincadeira	60
SAKÉ		
019	HAKUTSURU SUPERIEUR JUNMAI GINJO Floral, onctuosité soyeuse, bien équilibré (300 ml)	18
020	SAYURI NIGORI Doux, crémeux, note de raisins blancs et de fleurs de cerisier (300 ml)	18
021	MIO SHO CHIKU BAI SHIRAKABEGURA Floral, note de melon et de pêche, saké pétillant (300 ml)	22
022	HAKUTSURU Saveurs robustes et grillées, sec (720 ml)	36
023	SAKÉ CHAUD (5OZ) SAKÉ CHAUD (14OZ)	7 16
BIÈRE		
024	MUJO Bière hybride entre un sake et une saison fermière houblonnée (500 ml)	11
025	SHUHARI Bière acidulée et épicée au gingembre et poivre sansho, vieillie en barrique de chêne (500 ml)	11

04

MAINTENANT, PROFITEZ
DU MOMENT PRÉSENT



momo



01

A MENU TO SURPRISE YOU



momo

APPETIZER

001

MISO SOUP*

Tofu, enoki mushroom, shiitake mushroom, green onion

5

002

EDAMAMES*

Maldon salt, Japanese spices

6

003

KABOCHA TEMPURA

Yuzu mustard mayonnaise, parmesan

9

004

AGEDASHI TOFU*

Oba tentsuyu, tororo kombu

9

005

MAITAKE TEMPURA

White truffle emulsion

14

006

ROCK SHRIMP AND CALAMARI

Spicy mayonnaise, wasabi salt

14

007

PAN FRIED MUSHROOM GYOZA

Kimchi ponzu, pickled chili

12

008

CRISPY MUSHROOM GYOZA

Yuzu ponzu

11

009

OYSTER SHOOTER*

Oba ponzu, maldon salt, yuzu pearl

5

010

SOBA MANGO SALAD

Matcha soba noodle, mango, daikon, carrot, cabbage, crispy onion, peanut, tamarind-sesame dressing

10

011

SUMMER SALAD*

Greens, mango, avocado, cabbage, carrot, daikon, nuts, Japanese miso dressing

9

012

MUSHROOM TARTARE*

Seasonal mushrooms, avocado, shiba zuke, truffle

16

013

BEET TARTARE*

Takana, avocado, basil

15

KRISPY RICE (2 PCS)

014

AVOCADO AND BLACK GARLIC*

8

015

SWEET POTATO AND JALAPEÑO*

7

016

KING OYSTER, CAVIAR AND TRUFFLE*

9

017

SMOKED TOFU AND SUDACHI*

7

FUTOMAKI (5 PCS)

018

9.1.1.

Soy paper, seitan, spicy sauce, fukujin zuke, fire

9

019

ARC-EN-CIEL*

Jackfruit, avocado, red pepper, kimchi aioli, wasabi sauce

11

020

PHILADELPHIA*

Smoked carrot, philadelphia, kappa zuke, sundried tomato, avocado emulsion

8

021

KAMIKAZE 2.0*

Oba, cactus, onion, daikon, avocado, spicy emulsion

9

022

CALIFORNIA DREAMS

Bacon, tamago, pickled onion, avocado, shishito tempura, black garlic emulsion, cashew cream cheese

10

023

MUMBAI*

Shrimp, sweet potato, shiba zuke, avocado, green onion, Japanese curry aioli

9

024

3 CHAMPIONS*

Mushroom tartare, shiba zuke, bubu arare, truffe mayo

10

025

POPEYE*

Oyster mushroom, daikon, baby spinach, crispy onion, ito-togarashi, avocado, basil emulsion

9

026

KIMBAP*

Shiitake mushroom, cucumber, avocado, daikon, green onion, kimchi-almond emulsion

10

027

LOBSTER*

Soy paper, king trumpet mushroom, palm heart, avocado, fukujin zuke, yuzu

12

028

MOMO

Oba, inari tofu, avocado, mango, cucumber, basil emulsion

9

CHRISTIAN'S FAVORITES

029

FRIED AVOCADO

Truffle mousse, tonburi caviar, tentsuyu sauce

10

030

LE TAJ MAHAL

Kabocha tempura, red pepper tempura, shishito tempura, avocado, onion

10

031

ROYAL SALMON

Green caviar, chef sauce

16

032

NEW STYLE SASHIMI*

Salmon, green apple, ponzu, pickled onion

15

033

MR. CROQUANT

Seasonal mushrooms, bubu arare, avocado, truffle

14

034

NUAGE*

Cucumber sheet, sweet & smoked tofu, fukujin zuke, pickled jicama, avocado, oba ponzu

13

035

FUJI FLAMBÉ

Jackfruit, avocado, tartare sauce

8

FRITAKIS (5 PCS)

036

GYU

Beef, cashew cheese, fukujin zuke, avocado, 3 sauces

12

037

DRAGON EYES

Palm heart, fukujin zuke, green onion, 3 sauces

10

038

DINO-DINO

Oyster mushroom, inari tofu, cucumber, avocado, 3 sauces

11

LAMBAS (6 PCS)

039

LA VIE EN ROSE*

Beet, takana, avocado, basil, citrus ponzu

12

040

GEISHA

Salmon, shrimp, pickled shishito, avocado, citrus ponzu

13

041

MR. VIET

Shrimp, shiitake mushroom, matcha soba noodle, red pickled onion, daikon, ponzu

13

All ingredients on the menu are made from plants
All items with a «*» can be made gluten-free
Let our team know if you have any dietary restrictions



03

OMAKASE



OMAKASE* | 39 PER PERSON

SOUP OR OYSTER SHOOTER

APPETIZER TO SHARE

**12 PIECES OF SUSHI
OF OUR MOST POPULAR ROLLS**

DESSERT

All ingredients on the menu are made from plants
All items with a «*» can be made gluten-free
Let our team know if you have any dietary restrictions



02

COCKTAILS, WINES & SAKES



momo

COCKTAILS

001

WHITE GEISHA

Cirka vodka, camomile sake cordial, yuzu

12

002

POLYNESIAN PUNCH

Rum, tropical juice, citrus, rice syrup

13

003

SHISO SMASH

Cirka Gin, Saint Germain, earl gray bergamote syrup, shiso

13

004

LITCHEE MARTINI

Soho, Cirka vodka, luxardo, dry vermouth, vanilla syrup

14

005

MATCHA MARGARITA

Tequila, Cointreau, yuzu, matcha syrup, ginger beer

14

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

006

SHISO FRESH

Shiso, mint, cucumber, apple, wasabi, citrus

9

007

MOCKTAIL DU JOUR

9

WHITE

008

ASSYRTICO

Greece Assyrtico

11

40

009

TÈTE BLANCHE

France Sauvignon, Chenin Blanc

11

40

010

MIRANIUS

Spain Xarel-Lo

42

011

CUVÉE T

Italy Chardonnay, Sauvignon, Pinot Blanc

40

012

LES QUATRE PAS

Québec Cayuga, Frontenac Blanc, Geisenheim

11

40

BUBBLY

013

PARÉS BALTA

Spain Parelada, Maccabeu, Xarel-lo

10

35

014

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT

Champagne France

125

RED

015

MEINKLANG

Austria Zweigelt, Blaufrankisch, Saint-Laurent

10

36

016

LES CADES

France Syrah, Cinsault, grenache noir, carignan

50

017

CA'VIOLA

Italy Barbera

72

ORANGE

018

A LARANJA MECÂNICA

Portugal Arinto, roupeiro, verdeho, antão vaz, trincadeira

60

SAKE

019

HAKUTSURU SUPERIEUR

JUNMAI GINJO

Flowery fragrant saké with silky, well-balanced smoothness (300 ml)

18

020

SAYURI NIGORI

Soft, creamy, hints of white grapes and cherry blossom flowers (300 ml)

18

021

MIO SHO CHIKU BAI

SHIRAKABEGURA

Floral, hints of melon and peaches, sparkling sake (300 ml)

22

022

HAKUTSURU

Robust, toasty flavors matched with an easy dryness (720 ml)

36

023

SAKE CHAUD (5OZ)

7

SAKE CHAUD (14OZ)

16

BEER

024

MUJO

Hybrid beer, sake (500 ml)

11

025

SHUHARI

A tangy, spicier version of the Ippon with ginger and sansho pepper Aged in oak barrels (500 ml)

11

04

NOW, ENJOY
THE PRESENT MOMENT



momo