



THAIWAIAN CUISINE AND TIKI BAR

## ENTRÉES

### SALADE DES ÎLES THAIWAIENNE

Kale, abricot, orange sanguine tropicale, zoodles de courgettes, betteraves rôties, noix confites, guacamole, vinaigrette signature Farsides

### SALADE LIL PAPAYA

Papaye verte, haricots longs, coriandre fraîche, piment rouge thaïlandais

### OOOOH BABY I LIKE IT RAW

Thon ahi pêché à la ligne, sauce au feu wu-tang, vinaigrette au gingembre bonbonné, yogourt fumé, mandarine confite, jalapeño, huile de coriandre

### LIL SUM SUM DIM SUM

Crevettes nordiques et poulet du fermier, ail rôti, gingembre, mirin Farsides

### CURRY VERT KABOCHA SQUASH

Poivre poblano, basilic thaï, crème de noix de coco, piment vert frais, racine de coriandre, citronnelle, galanga, servi avec un côté de riz black goddess

### CREVETTES THAIWAIENNES DU NORTH SHORE

Crevettes argentines big boy marinées à l'huile d'olive, ail frais haché, épices des Îles, beurre citronné

## APPETIZERS

### 17 THAIWAIAN ISLAND SALAD

Kale, endives, ramen, abricot, tropical blood orange, zucchini zoodles, roasted beets, guacamole, candied nuts, Farsides signature dressing

### 12 LIL PAPAYA SALAD

Globally sourced fresh green papaya, chinese long beans, fresh cilantro, red thai chili

### 18 OOOOH BABY I LIKE IT RAW

Line caught ahi tuna, wu-tang fire sauce, candy ginger vinaigrette, smoked yogurt, candied mandarin, jalapeño, coriander oil

### 11 LIL SUM SUM DIM SUM

Nordic shrimp & farm fresh chicken, roasted garlic, ginger, served with Farsides mirin

### 16 KABOCHA SQUASH GREEN CURRY

Poblano pepper, sweet thai basil, coconut cream, fresh green chili, cilantro root, lemongrass, galangal, served with a side of black goddess rice

### 18 THAIWAIAN NORTH SHORE SHRIMP

Argentinian big boy shrimp marinated in olive oil, fresh chopped garlic, island spices, hand soaked with love in a lemon butter bath



## PLATS PRINCIPAUX

### MORUE MO' BUTTAH

Morue noire de l'atlantique nord, beurre de miso, orange sanguine glacée au miel, servi sur un lit de riz black goddess

### VIVANEAU SPICY DRAGON

Vivaneau entier des caraïbes, chili rôti au feu fruit du dragon, sauce au tamarin sucré, riz parfumé au jasmin

### POKE SIGNATURE LE FARSIDES

Saumon pêché à la ligne, mayo épicée au yuzu, graines de sésame, guacamole, concombre, gingembre blanc, tobiko rouge, oignons verts, edamame

## MAIN COURSE

### 32 MO' BUTTAH FISH

North atlantic black cod, miso butter, honey glazed blood orange, served on a bed of black goddess rice

### 69 SPICY DRAGON RED SNAPPER

Whole caribbean snapper loaded with roasted fire chili dragon fruit, sweet tamarind sauce and jasmine scented rice

### 25 THE FARSIDES SIGNATURE POKE

Line caught salmon, spicy yuzu mayo, sesame seeds, guacamole, cucumber, white ginger, red tobiko, green onions, sweet edamame

<p><b>DRUNKEN LOBSTER PAD THAI</b> 59</p> <p>Homard canadien entier, rémy martin 1738 accord royal, nouilles de riz thaïlandaises, curry rouge thaï, échalotes poêlées, ail rôti</p>	<p> Whole canadian lobster, Rémy Martin 1738 Accord Royal, all natural thai rice noodles, Thai red curry, pan fried shallots, roasted garlic</p>
<p><b>POULET HULI HULI</b> 21</p> <p>Poulet du fermier cuit deux façons, rôti au four et grillé sur le charbon de bois, paprika fumé, soju, calamansi, servi avec riz au safran au raisins secs dorés &amp; mélange de canneberges maui</p>	<p> Farm fresh chicken cooked two ways, oven roasted and charcoal grilled, smoked paprika, soju, calamansi, served on a side of saffron rice with golden raisins &amp; maui cranberry medley</p>
<p><b>PAD THAI MAI WEI</b> 18</p> <p>Nouilles de riz thaïlandaises, oeufs de poules élevées en liberté, oignons verts, sucre mountain yellow rock, lait de coco</p>	<p> All natural thai rice noodles, mountain yellow rock sugar, free range eggs, green onions, coconut milk</p>
<p><b>AJOUT DE 5 CREVETTES NORTH SHORE</b> +15</p>	<p><b>ADD 5 NORTH SHORE SHRIMP</b></p>
<p><b>RIB STEAK THAIWAIEN</b> 45</p> <p>Rib steak AAA 16oz, chimichurri au piment doux, champignons king oyster, tao mao, feuilles de pois mange-tout, frites au parmesan</p>	<p><b>THAIWAIIAN RIB STEAK</b> 45</p> <p>16oz AAA rib steak, sweet chilli chimichurri, king oyster mushrooms, tao mao, snow pea leaf tips, parmesan fries</p>
<p><b>KALBIFORNIA LOVE</b> 39</p> <p>Côte de boeuf braisée et poêlée, enveloppée de glaçage à la coréenne, herbes de la jungle thaïlandaise et marinade d'ananas rôti, beurre brun</p>	<p> Braised &amp; pan seared beef short rib, smothered in a korean style glaze, thai jungle herb &amp; roasted pineapple marinade, market fresh greens, brown buttah butter</p>
<p><b>HAMBURGER GOT BEEF</b> 24</p> <p>Double boulettes de bœuf angus AAA 8oz, cheddar américain vieilli, pico de gallo à l'ananas, mayo yuzu, servi avec frites au parmesan</p>	<p><b>GOT BEEF BURGER</b> 24</p> <p>Double stacked AAA angus beef patties totalling 8oz, aged american cheddar, pineapple pico de gallo, yuzu mayo served with parmesan fries</p>
<p><b>BATEAU D'ANANAS BIG POPPA</b> 49</p> <p>Crevettes thaïwaiiennes du north shore servies dans un bateau d'ananas, sauce sucrée &amp; épicée farsides, à côté de salade de macaroni big island, dopeslaw et riz parfumé au jasmin</p>	<p><b>BIG POPPA PINEAPPLE BOAT</b> 49</p> <p>Our thaiwaiian north shore shrimp in a jumbo pineapple boat, doused in the farsides signature thai sweet fire sauce served on a bed of big island mac, dopeslaw &amp; jasmine scented rice</p>



## GÔTÉS

SALADE DE MACARONI	6
FRITES AU PARMESAN	5
BROCCOLI CHINOIS	6
DOPESLAW	6

## SIDES

MAC SALAD	6
PARMESAN FRIES	5
CHINESE BROCCOLI	6
DOPESLAW	6



## DESSERTS

<p><b>GÂTEAU AU FROMAGE THAIWAIENNE</b> 9</p> <p>Gâteau au fromage au rhum et à l'ananas confit</p>	<p><b>THAIWAIIAN CHEESECAKE</b> 9</p> <p>Candied Pineapple Rum Cheesecake</p>
---	---