

MENU

PAD THAI MAI WEI

100% nouilles de riz végétaliennes,
sucre de roche jaune des montagnes, oignons verts, lait de coco

\$16

POUR DEUX \$24

AJOUTEZ POULET + \$5

DRUNKEN LOBSTER PAD THAI

Homard canadien,
nouilles de riz entièrement naturelles, curry rouge thaï,
réduction à l'ail et à l'échalote, glaçage Rémy Martin 1738

\$29

POUR DEUX \$43

HAMBURGER "GOT BEEF"

Double galettes Angus empilées, cheddar vieilli,
mayonnaise au yuzu, frites de parmesan

\$18

SALADE DE PAPAYE

Papaye verte importée, haricots longs chinois, julienne de carottes,
coriandre, basilic thaï, pâte de crevettes,
vinaigrette aux feuilles de lime kaffir

\$12

CURRY VERT KABOCHA SQUASH

Riz parfumé au jasmin, courge, pâte de curry vert,
cannelle, sucre de palme

\$14

AJOUTEZ POULET + 5

KALBIFORNIA LOVE

Côte de bœuf rôtie et braisée, herbes de la jungle, sauce
feu au beurre brun, purée de patates douces et légumes de saison

\$29

TACOS TIKI (2)

Tempura de morue noire, mayo au poivre fantôme,
salade de violette, avocat

\$15

POULET HULI HULI POUR DEUX

1/2 Poulet de la Ferme, Paprika Fumé, Soju, Calamansi

\$27

SPIRITS

VIN ROUGE

GÉRARD BERTRAND TERROIR TAUTAVEL GRENACHE,
CARIGNAN (LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE)

36

LA FOCAIE (TUSCANY, ITALY)

34

ZONIN VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE CORVINA (VENETO, ITALY)

46

VIN BLANC

ZONIN LUGANA (VENETO, ITALY)

36

CÔTE DES ROSES (LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE)

45

CHARDONNAY OUTLOT (SONOMA COUNTY, CALIFORNIA)

65

ROSÉ

CÔTE DES ROSES GRENACHE, CINSAULT
(LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE)

45

PROSECCO

ZONIN PROSECCO (VENETO, ITALY)

45

COCKTAILS

AJOUTEZ SIMPLEMENT L'ESPRIT SUGGÉRÉ! POUR 4 CONSOMMATIONS

GOLD DIGGER - \$21

Prosecco, mangue, gingembre frais, basilic thaï

NOUS RECOMMANDONS LE MIONETTO PROSECCO (VENETO, ITALY)

2020 THUG PASSION - \$21

Vodka ou Rhum, fruit de la passion, bière de gingembre, menthe

TROPICAL PUNCH - \$21

Rhum, pandan, litchi, soda, menthe

THE FARSIDES SANGRIA - \$21

Vin blanc, cardamome verte, purée d'orange sanguine, purée de poire, aloès, cannelle

NOUS RECOMMANDONS LE ZONIN LUGANA (VENETO, ITALY)

Nous fournissons tout le jus et les garnitures pour rendre votre boisson spectaculaire et de haut calibre. Ajoutez simplement de la vodka ou du rhum comme indiqué dans la recette et dégustez. Vous pouvez également ajouter une de nos bouteille de vin, champagne ou prosecco pour le Bord'Elixir, Gold Digger et The Farsides Sangria.



THAIWAIIAN CUISINE AND TIKI BAR

(514) 951-8454

JEUDI À SAMEDI | 16:30-21:30