

# LE FARSIDES

ENTRÉES

## TARTARE TROPICAL 28

Thon Ahi, vinaigrette poire basilic, mangue, sésame, tamari, chips de wonton

## COCKTAIL DE CREVETTES À LA NOIX DE COCO 19

4 crevettes tempura à la noix de coco, citronnelle, sauce thaï wasabi-coco

## SALADE DE BŒUF THAÏLANDAISE 17

Tataki de bœuf grillé, sucrine, échalotes, coriandre, vinaigrette à la feuille de kaffir

## SOUPE TOM YUM YUM 15

3 crevettes tigrées, citronnelle, ananas carbonisés, lait de coco, champignons

## SASHIMI "OHhh BABY I LIKE IT RAW" 19

Thon Ahi, crème de calamondin, gazpacho à l'ananas et au basilic, sauce feu de coco

## ROULEAUX DE PRINTEMPS 12

3 rouleaux de printemps au porc roulés à la main, sauce au chili doux thaïlandais

\*\* Rouleaux végétariens disponibles \*\*

## TACOS DE CANARD LAQUÉ 18

Confit de canard du Québec, hoisin, mayo aux piments forts, chou rouge, micro coriandre

## FRITES REMIX 13

Frites faites maison, mélange d'épices Farsides, avocat sucré, sauce feu de coco, mayo

## GUEDILLE AU HOMARD LUAU 21

Chair de homard pochée, mayo au fruit de la passion, chips de wonton



**STEAK THAIWAIEN ET FRITES 39**

Bavette AAA de 8 oz, glaçage façon barbecue, sauce au curry vert et à la noix de coco, frites

**POISSON MO BUTTA 44**

Bar du Chili, glaçage au miso, légumes sautés, okinawa

**POULET AU CURRY VERT THAÏLANDAIS 27**

Poulet grillé, papaye braisée, aubergine, lait de coco, riz au jasmin, curry vert du nord de la Thaïlande  
\*\* Option végétalienne disponible \*\*

**KALBIFORNIA LOVE 38**

Côtes courtes de boeuf braisées, purée de pomme de terre, champignons sautés, laqué au curry rouge sucré et épicé

**THON POÊLÉ À LA CITRONNELLE 44**

Thon Ahi, croûte de citronnelle brûlée, pico et gel de mangue, légumes sautés

**POULET À L'ANANAS 27**

Poulet grillé, ananas sauté, riz blanc au jasmin, poivrons rouges, sauce sucrée à l'ananas

**SURF "N" TURF FARSIDES 48**

Bavette AAA de 8 oz, 4 crevettes tigrées grillées, frites, légumes saisonniers

**PAD THAI "DRUNKEN LOBSTER" 45**

Queue d'homard 7 oz des Caraïbes, oeufs, tamarin, noix de cajou, fèves germées de soya, réduction d'ail et d'échalote

**PAD THAI AU POULET 28**

Nouilles de riz, poulet, oeuf, fèves germées de soya, tamarin, poivrons, noix de cajou  
\*\*\* Option végétalienne disponible \*\*\*

**GOT BEEF BURGER 24**

Galette de bœuf 4 oz Angus, bacon sucré, chou rouge, cheddar vieilli, ananas grillé, frites

**RIB EYE 58**

Côtes de boeuf AAA de 22 oz, glaçage façon barbecue, légumes de saison, frites farsides

**LE PLATEAU DU CHEF 215**

Côtes de boeuf Faux-filet AAA de 22 oz, 3 queues de homard des Caraïbes, pad thaï, 1 kalbi braisé, 4 crevettes tigrées, légumes sautés



DESSERT

BRIOCHE HAWAÏENNE SUCRÉE 10

Brioche caramélisée, lait condensé, cassonade, beurre, bleuets

GATEAU PÊCHE ET CRÈME 12

Pêche & fruit de la passion, crumble de sésame et noix de cajou

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FARSIDES 9

LÉGUMES DE SAISON 10

RIZ VAPEUR 5

3 CREVETTES TIGRÉES 18

QUEUE DE HOMARD DES CARAÏBES 26



# THE FARSIDES

## APPETIZERS

### TROPICAL TARTARE 28

Ahi tuna, pear basil vinaigrette, mango, sesame, tamari, wonton chips

### COCONUT SHRIMP COCKTAIL 19

4 coconut shrimp tempura, lemongrass, Thai wasabi coconut sauce

### THAI BEEF SALAD 17

Grilled beef tataki, sucrine, shallots, coriander, kaffir lime leaf vinaigrette

### TOM YUM YUM SOUP 15

3 tiger shrimp, lemongrass, charred pineapple chunks, coconut milk, mushrooms

### OHhh BABY I LIKE IT RAW SASHIMI 19

Ahi tuna, calamansi cream, pineapple basil gazpacho, coconut fire sauce

### SPRING ROLLS 12

3 hand rolled pork spring rolls, sweet thai chilli dipping sauce  
\*\* Vegetarian rolls available \*\*

### PEKING DUCK TACOS 18

Quebec duck confit, hoisin, hot pepper mayo, red cabbage, micro cilantro

### REMIXED FRIES 13

Homemade fries, Farsides spice blend, sweet avocado, coconut fire sauce, mayo

### LUAU LOBSTER ROLL 21

Poached lobster meat, passionfruit mayo, wonton chips



**THAIWAIIAN STEAK & FRITES 39**

8 oz AAA bavette, thai chilli jam, green curry coconut sauce, fries

**MO BUTTAH FISH 44**

Chilean seabass, miso glaze, sauteed vegetables, okinawa

**THAI GREEN CURRY CHICKEN 27**

Grilled chicken, braised papaya, eggplant, coconut milk, jasmine rice, northern thai green curry  
\*\* Vegan option available \*\*

**KALBIFORNIA LOVE 38**

Braised beef short ribs, mashed potatoes, sautéed mushrooms, sweet & spicy red curry glaze

**PAN SEARED LEMONGRASS TUNA 44**

Ahi tuna, burnt lemongrass crust, mango pico, sauteed vegetables

**PINEAPPLE CHICKEN 27**

Grilled chicken, sauteed pineapple, white jasmine rice, red peppers, sweet pineapple sauce

**FARSIDES SURF "N" TURF 48**

8 oz AAA bavette, 4 grilled tiger shrimp, fries, sauteed vegetables

**DRUNKEN LOBSTER PAD THAI 45**

7oz Carribean rock lobster tail, cashews, garlic and shallot reduction, soy sprouts, egg, tamarind

**CHICKEN PAD THAI 28**

Rice noodles, chicken, egg, soy sprouts, tamarind, peppers, cashews  
\*\* Vegan option available \*\*

**GOT BEEF BURGER 24**

4 oz angus beef, coleslaw, sweet pork belly bacon, aged cheddar, grilled pineapple, fries

**RIB EYE 58**

22 oz AAA ribeye, sauteed veggies, Farsides fries, red curry glaze

**THE CHEF'S PLATTER 215**

22 oz AAA ribeye, 3 caribbean rock lobster tails, pad thai, 1 braised kalbi, 4 tiger shrimp, sauteed veggies



DESSERT

HAWAIIAN SWEET BUNS 10

Caramelized brioche buns, condensed milk, brown sugar, butter, blueberry

PEACHES 'N' CREAM 12

Peach & passionfruit cheesecake, cashew & sesame crumble

SIDES

FARSIDES FRIES 9

SEASONAL VEGGIES 10

STEAMED RICE 5

3 TIGER SHRIMP 18

CARIBBEAN ROCK LOBSTER TAIL 26



**LL COOL JUICE - 16**

CITRONNÉ &amp; AROMATIQUE | ZESTY &amp; AROMATIC

Grey Goose La Poire, sirop de mangoustan galangal, lime  
 Grey Goose La Poire, mangoustan galangal syrup, lime

**LONG KISS GOODNIGHT - 18**

FUMÉ &amp; ÉPICÉ. ÇA FRAPPE! | SMOKY &amp; SPICY. GET READY!

Lemon Hart Overproof 151, mezcal El Tinieblo, falernum d'hibiscus, bière de gingembre, lime  
 Lemon Hart Overproof 151, El Tinieblo mezcal, hibiscus falernum, ginger beer, lime

**A\$AP STRAWBERRY - 16**

ÉPICÉ &amp; SUCRÉ | SPICY &amp; SWEET

1800, Cirka Chili, sirop de fraise des champs, lime, fraises, fraîches  
 1800, Cirka Chili, strawberry syrup, lime, fresh strawberries

**SHOOK ONE - 16**

FRUITÉ &amp; DOUX | SWEET &amp; LIGHT

Bacardi White, sirop de papaye, fruit de la passion et tonka, fusion de melon d'eau, yuzu et jus d'aloë vera, lime  
 Bacardi White, fresh papaya, passion fruit and tonka syrup, blend of watermelon, yuzu and aloe vera juice, lime

**FUNKY COLD MOJITO - 16**

MENTHOLÉ &amp; ÉPICÉ | MINTY &amp; SPICY

Bacardi Gold, sirop de tamarin, lime, chili, menthe  
 Bacardi Gold, tamarin syrup, lime, chili, mint

**THAI'WAIIAN GIN TONIC - 16**SIGNATURE FARSIDES - GIN TONIC CLASSIQUE AVEC UN TWIST EXOTIQUE  
FARSIDES SIGNATURE - CLASSIC GIN AND TONIC WITH AN EXOTIC TWIST

Hendrick's, concombre, sirop de papaye, fruit de la passion et tonka, 1642 Tonic Yuzu, lime  
 Hendrick's, cucumber, fresh papaya, passion fruit and tonka syrup, 1642 Yuzu Tonic, lime

**FARSIDES MAI TAI - 16**

CLASSIQUE TIKI | TIKI CLASSIC

Bacardi Gold Rhum, Cointreau, orgeat, orange cara-cara emmêlés, jus de lime  
 Bacardi Gold Rum, Cointreau, orgeat, muddled cara-cara orange, lime

**SHAOLIN S FINEST - 18**

VOTRE DOSE DE FUMÉ &amp; AGRUMES! | YOUR SMOKED DOSE OF CITRUS &amp; VITAMINS!

Mezcal, purée de mandarine, pamplemousse, galangal, basilique thai  
 Mezcal, mandarine purée, grapefruit juice, galangal, sweet basil

**BLUE TAIWAIAN - 16**

VOYAGE DANS LES ANNÉES 70! | OUR TRUSPIN ON THIS AMERICANA 70'S CLASSIC!

Bacardi Banana, Bombay Sapphire, Marie Brizard curaçao, saline, purée ananas- coco  
 Bacardi Banana, Bombay Sapphire, Marie Brizard curaçao, saline, pineapple-coco purée

**IN LOVE WITH THE COCO - 16**

ALLIANCE ENTRE SCOTCH &amp; EAU DE COCO | COCONUT WATER &amp; SCOTCH MATCH MADE IN HEAVEN

Dewars, ananas frais, eau de coco, 1642 Yuzu tonic, muscade  
 Dewars, fresh pineapple, coconut water, 1642 Yuzu, fresh nutmeg

**THAI TEA MARTINI - 16**

COCKTAIL DESSERT AU THÉ THAÏ - DESSERT THAI TEA COCKTAIL

St-Rémy XO, Carolan's, thé Thai, amers cardamone  
 St- Rémy XO, Carolan's, Thai tea, cardamone bitter

**ISLAND OLD FASHIONED - 18**

AMER &amp; PUISSANT | STRONG AND BITTERS

Aberfeldy, Averna, Benedictine, sirop kalamansi, Angostura  
 Aberfeldy, Averna, Benedictine, kalamansi syrup, Angostura bitters

## PICHET / PITCHER - 48

### GIN AND JUICE

DOUX & SIMPLEMENT DELICIEUX! | LIGHT & SIMPLY DELICIOUS!

Gin Bombay, vin rouge, fraise, papaye  
Bombay Gin, red wine, strawberry, papaya

### MAIN SQUEEZE

DOUX & AROMATIQUE | LIGHT YET AROMATIC

Midori, Belle de brillet, vin blanc, poire, canneberge blanc, basilic thaïlandais  
Midori, Belle de brillet, white wine, pear, white cranberry, thai basil

### WU-TANGRIA

FRUITÉ | FRUITY

Soho, vin blanc, canneberge blanc, sirop litchi & galangal, fruit de la passion  
Soho, white wine, white cranberry, aloe juice, passionfruit

### MALIBU THANG

TROPICAL & BULLES | TROPICAL & BUBBLY

Malibu, prosecco, orgeat, canneberge blanc  
Malibu, prosecco, orgeat, white cranberry



## VIN ROUGE

		5 <sup>oz</sup>	8 <sup>oz</sup>
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL, GÉRARD BERTRAND, ROUSSILLON, FR	45		
VDF, CIGALUS, GÉRARD BERTRAND, PAYS-D'OC, FR	95		
BARBERA DEL MONFERRATO, PIEMONTE, IT	70	13	19
BEAUJOLAIS, GRIOTTES, PIERRE-MARIE CHERMETTE, FRANCE 2018	55		
DOURO, LAVRADORES DE FEITORIA, DOURO, PT	50	10	16
CHÂTEAU DE VILLEMAJOU, CORBIÈRES BOUTENAC, LANGUEDOC, FRANCE 2015	70		
VDF, DOMAINE DE L'AIGLE PINOT NOIR, GERARD BERTRAND, LANGUEDOC, FR	80		
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, ZONIN, VENETO, IT-	55	11	17
LA TRIBUNA 2020, ANGOSTO, VALENCIA, ES	50		
ESPERANZA DES LOBOS 2019, FILIPPA MARIA GANCHO LOBOS, ALENTEJO, PT	55		
VINHO REGIONAL ALENTEJO, A TOURIGA VAI NUA 2019, FITAPRETA, ALENTEJO, PT	91		
DOLCETTO D'ALBA, PARI, GUIDO PORRO, PIEMONTE, IT	65		
TERRE DI CHIETI, CANTINA TOLLO, ABRUZZO, IT		10	16
BAROLO, CATERINA, GUIDO PORRO, PIEMONTE, IT	150		
MONTAGNE SAINT-ÉMILION 2015, CHÂTEAU ROCHER CORBIN, BORDEAUX, FR	99		
ST-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ, CHÂTEAU GUADET, BORDEAUX, FRANCE 2008	260		

## VIN BLANC

		5 <sup>oz</sup>	8 <sup>oz</sup>
VDF, CIGALUS, GÉRARD BERTRAND, PAYS-D'OC, FR	95		
LIMOUX, DOMAINE DE L'AIGLE, CHARDONNAY, GERARD BERTRAND, LANGUEDOC, FR	70		
PICPOUL DE PINET, GERARD BERTRAND, LANGUEDOC, FR	50	10	16
ANGOSTO BLANCO 2020, ANGOSTO, VALENCIA, ES	55	11	17
VDF, JU DE VIE 2020, DOMAINE DE LA GRAVEIRETTE RHÔNE, FR	55		
SANCERRE 2017, DOMAINE DENIZOT, LOIRE, FR	80		
BOURGOGNE-CÔTE-D'AUXERRE, DOMAINE D'ÉDOUARD, FR	75		
PINOT GRIGIO, BAGLIO AL SOL, VIGLIA DELGLI OLMI, VEZINA, IT	65		
RIBOLLA GIALLA 2019, RONCO DELLE BETULLI, FRIULI, IT	85		
CHARDONNAY 2019, BARRA OF MENDOCINO, CALIFORNIE, US	97		
RODITIS 2019, ENIPEAS, KTIMA BRINTZIKIS, PATRAS, GR	88		
ASSYRTIKO 2020, MYLONAS, ATTIKI, GR	70	13	19
CHABLIS, LA BOISSONNEUSE 2019, DOM. DES 7 LIEUX, FR	117		
VIN D'ALSACE, RIESLING 2020, LOUIS HAULLER, FR	75		

## ROSÉS

		5 <sup>oz</sup>	8 <sup>oz</sup>
VDF, CÔTE DES ROSES, GÉRARD BERTRAND, LANGUEDOC, FR	50	10	16
VDF, THE PALM BY WHISPERING ANGEL, CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE, FR	65		

## ORANGE

VINHO REGIONAL ALENTEJO, LARANJA MECANICA 2019, FITAPRETA, ALENTEJO, PT	86
DOURO, UIOVO CURTIDO 2020, FOLIAS DE BACO, DOURO, PT	78

## PROSECCO

PROSECCO, CUVÉE 1821, ZONIN, VENETO, IT	50
PROSECCO BRUT, TERRE DE BUTH, VENETO, IT	69

## CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT 750 ML	205
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ 750 ML	260
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT 1.5L	440
MOËT & CHANDON MOËT ICE ROSE 750 ML	280
MOËT & CHANDON MOËT ICE 750 ML	240
DOM PERIGNON LUMINOUS 750ML	695
DOM PERIGNON LUMINOUS ROSÉ 750ML	1015
DOM PERIGNON BRUT 2009 750 ML	550
DOM PERIGNON BRUT 2009 1.5L	1700
DOM PÉRIGNON CUVÉE BRUT ROSÉ 750 ML	830
DOM PÉRIGNON CUVÉE BRUT ROSÉ 1.5L	2600
DOM PÉRIGNON ROSÉ LUMINOUS 1.5L	2800
DOM PERIGNON BRUT 2005 3L	6900
DOM PERIGNON BRUT 2005 6L	15,400
VEUVE CLICQUOT BRUT 750 ML	205
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ 750ML	300
VEUVE CLICQUOT BRUT 1.5L	480
VEUVE CLICQUOT RICH 750 ML	280
VEUVE CLICQUOT RICH 1.5L	700
VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ 750 ML	345
VEUVE CLICQUOT RICH 3L	2700
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES 750 ML	695
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES ROSÉ 750 ML	1580
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES DEMI SEC 750 ML	1680
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES BLANC DE BLANCS 750ML	2400
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES 1.5L	2400
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES 3L	6500
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES TRILOGY: 3 X 750ML	2100
ARMAND DE BRIGNAC ACE OF SPADES LA COLLECTION: 6 X 750ML RARE	12000
LOUIS ROEDERER - CRISTAL 750 ML	660
LOUIS ROEDERER - CRISTAL ROSÉ 2007 750 ML	1320
LOUIS ROEDERER - CRISTAL MAGNUM 1.5L	2100
LOUIS ROEDERER - CRISTAL 1999 3L	8250
LAURENT-PERRIER CUVÉE BRUT ROSÉ 750 ML	275

## VODKA

GREY GOOSE 750 ML	220
GREY GOOSE LA POIRE 750 ML	220
GREY GOOSE 1.75L	525
GREY GOOSE 3L	970
GREY GOOSE 4.5L	1470
GREY GOOSE 6L	2000

## RHUM

BACARDI 8 YEARS OLD 750 ML	220
BACARDI SUPERIOR 750 ML	195
BACARDI GOLD 1.14L	195
APPLETON 750 ML	240
	220
	220

## GIN

HENDRICK'S 750 ML	205
BOMBAY SAPPHIRE 1.14L	190
BOMBAY SAPPHIRE EAST 750 ML	190
THE BOTANIST 750 ML	205
BLUE ROYAL	
UNGAVA GIN 750 ML	

## TEQUILA

DON JULIO BLANCO 750ML	295
PATRÓN AÑEJO GOLD 750 ML	320
PATRÓN SILVER 750 ML	295
PATRÓN CAFE XO 750 ML	220
JOSE CUERVO BLANCO 1.14L	210
DON JULIO ANEJO 750ML	345
CLASE AZUL REPOSADO 750ML	900
CAZAMIGOS REPOSADO 750ML	295
CAZAMIGOS BLANCO 750ML	275
CAZAMIGOS AÑEJO 750ML	330
DON JULIO 1942 750ML	900

## COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP 750 ML	270
RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL 750 ML	375
RÉMY MARTIN EXCELLENCE X.O. 750 ML	625
RÉMY MARTIN LOUIS XIII 700 ML	7500

---

## WHISKEY

JAMESON 1.14L	215
JACK DANIELS 1.14L	215
GLENFIDDICH 12 YEAR	230
CHIVAS REGAL BLENDED 750 ML	225
JOHNNY WALKER BLACK 750 ML	245
JOHNNY WALKER BLUE 750 ML	675
BULLEIT 750 ML	675

---

## GRAPPA

POLI UVA VIVA	150
POLI VESPAIOLO	250

---

**BRASSEUR DE MONTREAL LOXLEY - 10**

4% Ale rousse de style anglais à la robe limpide et brillante, la Loxley possède des arômes et des saveurs de caramel et de céréales torrifiées.

4% English-style red ale with a limpid and brilliant color, the Loxley has aromas and flavors of caramel and roasted cereals.

**BELGIUM MOON - 10**

5,4% Une bière de blé brassée avec du zeste d'orange de Valence pour une douceur subtile et un arôme vif d'agrumes.

5.4% A wheat beer brewed with Valencia orange zest for a subtle sweetness and a lively citrus aroma

**COORS LIGHT - 9**

4,2% Bière légère rafraichissante née dans les rocheuses du Colorado

4.2% Refreshing light beer born in the Colorado Rockies

**HEINEKEN - 10**

5% Brassée avec du malt d'orge et des extraits de houblon, sa fameuse levure A recèle les secrets de son goût si unique et identique à travers le monde

5% Brewed with barley malt and hop extracts, its famous A yeast conceals the secrets of its taste so unique and identical throughout the world

**CREEMORE BONDLESS IPA - 10**

5,1% Fruits tropicaux éclatants, agrumes vifs et douceur maltée dans une IPA accessible à la fois juteuse, fraîche et bien équilibrée.

5.1% Bright tropical fruits, lively citrus fruits and malty sweetness in an IPA accessible to the yet juicy, fresh and well balanced.

**HEINEKEN - 9****COOR LIGHT - 8****MILLER GENUINE DRAFT - 8****MORETTI - 9****SOL - 9****4 LIONS LAGER INDIENNE PREMIUM - 12**