



MENU 65

PREMIÈRE VAGUE

choix d'un

ROULEAUX DE PRINTEMPS

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

POULET AU CURCUMA SATAI

3 brochettes de poulet marinées au curcuma,
sauce au cajoux et tamarin

SALADE DE MANGUE

Mangue verte, tomates cerises, haricots verts,
viniagrette au basilic Thaï et lime

CREVETTES THAÏ

3 crevettes tigrées tempura, aioli au citronnelle

DEUXIÈME VAGUE

choix d'un

STEAK THAIWAIEN ET FRITES

Bavette AAA de 8 oz, marinée et grillée sauce
au curry vert et à la noix de coco, frites maison

AJOUTER 3 CREVETTES GRILLÉÉ +15

AJOUTER 1 QUEUE D'HOMARD +26

SALADE DE BŒUF THAÏLANDAISE

9 oz faux-fillet grillée, sucrine, basilic Thai,
coriandre, vinaigrette à la feuille de kaffir

FIRST WAVE

choice of one

SPRING ROLLS

2 hand rolled spring rolls,
sweet thai chilli dipping sauce

TURMERIC CHICKEN SATAY

3 grilled chicken skewers, turmeric, Thai herbs,
cashew tamarind sauce

MANGO SALAD

Green mango, cherry tomatoes, green beans,
thai basil & lime vinaigrette

THAI FRIED SHRIMP

3 tiger shrimp tempura, lemongrass aioli

SECOND WAVE

choice of one

THAIWAIEN STEAK & FRITES

8 oz AAA flank steak, marinated and grilled
with green curry coconut sauce, house fries

ADD 3 TIGER SHRIMP +15

ADD 1 LOBSTER TAIL +26

THAI BEEF SALAD

9 oz grilled faux fillet, sucrine, shallots, coriander,
kaffir lime leaf vinaigrette

KHAO SOI

Boeuf braisés, bouillon au cari rouges et noix de coco, nouilles d'ouefs, coriande

CURRY VERT THAÏLANDAIS

Curry vert du nord de la Thaïlande, papaye, aubergine, lait de coco, curry vert du nord de la Thaïlande, riz au jasmin

SUPPLÉMENTS

"Rehaussez votre plat principal avec l'un de nos plats premium à montant supplémentaire "

TOUR D'HOMARD +55

3 Queue d'homard mariné au gingembre et citronelle, avec une sauce aux piment chilli doux

SURF N TURF +33

Faux-filet AAA de 18 oz, 3 crevettes tigrées, glace façon Thaï, légumes sautes, frites maison

DESSERT

SÉLECTION DU CHEF

KHAO SOI

Braised beef, red curry & coconut cream broth, egg noodles, cilantro

THAI GREEN CURRY

Northern thai green curry, papaya, eggplant, coconut milk, jasmine rice

UPGRADES

Upgrade your main course to one of our premium dishes for an additional charge

LOBSTER TOWER +55

3 Ginger and lemongrass marinated lobster tails, sweet thai chilli sauce

SURF N TURF +33

18 oz AAA Faux-filet, 3 tiger shrimp, Thai glaze, sauteed vegetable, house fries

DESSERT

CHEF'S CHOICE