



MENU 65

PREMIÈRE VAGUE

choix d'un

ROULEAUX DE PRINTEMPS

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

AILES DE POULET A LA CITRONELLE

3 ailes de poulet style
Thaï marinee a l'ail et au soya et citronelle

SALADE DE MANGUE

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

CREVETTES THAÏ

3 crevettes tigrées tempura, aioli au citronelle

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 GRILLEÉ +15

AJOUTER 1 QUEUE D'HOMARD +26

SALADE DE POULET CROUSTILLANT

Cuisses de poulet frites, salade de chou thaï,
vinaigrette de carottes et gingembre

FIRST WAVE

choice of one

SPRING ROLLS

2 hand rolled spring rolls,
sweet thai chilli dipping sauce

LEMONGRASS CHICKEN WINGS

3 Thaï style chicken wings, marinated in soy,
lemongrass and garlic

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

THAIWAIAN 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

CRISPY CHICKEN SALAD

Fried chicken thighs, Thai coleslaw, carrot
and ginger vinaigrette

KHAO SOI

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

SAUMON GRILLÉ AU MISO

Saumon bio grillé, marinade sambal soy, glace bbq thai, légumes sautées et purée de yukon à l'ail

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 citronnelle, 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

GRILLED MISO SALMON

Organic grilled salmon, sambal soy marinade, thai bbq glaze with sauteed vegetables and garlic yukon puree

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