



MENU

ENTRÉES

AILES DE POULET A LA CITRONELLE 20

4 ailes de poulet style Thaï marinée
à l'ail et au soya et citronnelle

FRITES REMIX 13

Frites maison, épices Farsides, purée d'avocat,
sauce "coco fire", mayo japonaise

CREVETTES THAÏ 24

4 crevettes tigrées tempura, aïoli au citronnelle

SALADE DE MANGUE 19

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

SOUPE TOM YUM YUM 15

3 crevettes tigrées, citronnelle,
ananas, lait de coco, shiitake

ROULEAUX DE PRINTEMPS 12

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

TACOS DE CANARD CONFIT 18

Confit de canard du Québec, hoisin,
chou rouge mariné, mayo épicée, micro coriandre

APPETIZERS

LEMONGRASS CHICKEN WINGS

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

REMIXED FRIES

Homemade fries, Farsides spices, avocado puree,
coconut fire sauce, japanese mayo

THAI FRIED SHRIMP

4 tiger shrimp tempura, lemongrass aioli

MANGO SALAD

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

TOM YUM YUM SOUP

3 tiger shrimp, lemongrass, pineapple chunks,
coconut milk, shiitake

SPRING ROLLS

3 hand rolled vegetable spring rolls,
sweet thai chili dipping sauce

PEKING DUCK TACOS

Quebec duck confit, hoisin, pickled red cabbage,
spicy mayo, micro coriander

PLATS PRINCIPAUX

STEAK THAIWAIEN ET FRITES	39
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 POULET CROUSTILLANT	28
Cuisses de poulet frites, salade de chou thai, vinaigrette de carottes et gingembre	
POISSON MO BUTTA	44
Bar du Chili, glaçage au miso, légumes sautés, purée d Okinawa	
CURRY VERT THAÏLANDAIS	27
Curry vert du nord de la Thaïlande, papaye, aubergine, lait de coco, curry vert du nord de la Thaïlande, riz au jasmin	
KALBIFORNIA LOVE	38
"Short ribs" de boeuf braisés, glace façon Thai, légumes sautés, purée de pomme de Yukon à lail et basilic	
TOUR D'HOMARD	
Queue d'homard marinée au gingembre et citronnelle, avec une sauce aux piment chilli doux	
3 QUEUES	67
6 QUEUES	135
KHAO SOI	35
Boeuf braisés, bouillon au cari rouges et noix de coco, nouilles d'oeufs, coriandre	
SALADE DE BOEUF THAÏLANDAISE	32
8oz Bavette grillée, sucrine, basilic Thai, coriandre, vinaigrette à la feuille de kaffir	
PAD THAI	28
Nouilles de riz, poulet, crevettes, oeuf, fèves germées de soya, tamarin, poivrons rouges, noix de cajou	
FAUX-FILET	58
Faux-filet AAA de 18 oz, glace façon Thai, légumes sautés, frites maison	

MAIN COURSES

THAIWAIAN STEAK & FRITES	
8 oz AAA flank steak, marinated and grilled with green curry coconut sauce, house fries	
ADD 3 TIGER SHRIMP	
ADD 1 LOBSTER TAIL FOR 26\$	
CRISIPY CHICKEN SALAD	
Fried chicken thighs, Thai coleslaw, carrot and ginger vinaigrette	
MO BUTTAH FISH	
Chilean seabass, miso glaze, sauteed vegetables, Okinawa puree	
THAI GREEN CURRY	
Northern thai green curry, papaya, eggplant, coconut milk, jasmine rice	
KALBIFORNIA LOVE	
Braised beef short ribs, Thai glaze, sauteed vegetables, Yukon garlic and basil puree	
LOBSTER TOWER	
Ginger and lemongrass marinated lobster tails, sweet thai chilli sauce	
3 TAILS	
6 TAILS	
KHAO SOI	
Braised beef, red curry & coconut cream broth, egg noodles, cilantro	
THAI BEEF SALAD	
Grilled 8 oz bavette, sucrine, shallots, coriander, kaffir lime leaf vinaigrette	
PAD THAI	
Rice noodles, chicken, shrimp, eggs, soybean sprouts, tamarind, red peppers, cashews	
SIRLOIN STEAK	
18 oz AAA sirloin, Thai glaze, sauteed vegetable, house fries	

LES À CÔTÉS

FRITES MAISON	9
LÉGUMES DE SAISON	10
RIZ VAPEUR	5
3 CREVETTES TIGRÉES	18
QUEUE DE HOMARD	26

DESSERTS

BRIOCHE HAWAÏENNE SUCRÉE	10
Brioches caramélisées, lait condensé, cassonade, beurre, bleuets	
GÂTEAU AUX DATTES	12
Chantilly au chocolat blanc, gel de mandarine, tuile aux raisins, noix de coco	
DOLE WHIP	9
Crème glacée molle authentique à l'ananas Dole Whip	

SIDES

HOUSE FRIES
SEASONAL VEGGIES
STEAMED RICE
3 TIGER SHRIMPS
LOBSTER TAIL

DESSERTS

HAWAIIAN SWEET BUNS
Caramelized brioche buns, condensed milk, brown sugar, butter, blueberry
STICKY DATE CAKE
White chocolate chantilly, mandarin gel, crunchy raisin tuile, toasted coconut
DOLE WHIP
Authentic pineapple Dole Whip soft serve ice cream