

GROUP 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
Thai marinee a l'ail et au soya et citronelle

SALADE DE MANGUE

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

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 GRILLÉ +15

AJOUTER 1 QUEUE D'HOMARD +26

SALADE DE POULET CROUSTILLANT

Cuisse de poulet frites, salade de chou thai,
vinaigrette de carottes et gingembre

KHAO SOI

Boeuf braisé, bouillon au cari rouge et
noix de coco, nouilles aux oeufs, coriandre

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, glaçage au miso, légumes sautés,
purée de Yukon à l'ail

SUPPLÉMENTS

"Rehaussez votre plat principal avec
l'un de nos plats premium, por un frais un supplémentaire"

SURF N TURF +33

Filet Mignon AAA de 8oz, 3 crevettes tigrées glaçé Thai,
légumes sautés, frites maison

TOMAHAWK + 50

24oz AAA Tomahawk coupe façon "Cowboy",
champignons shiitake, légumes sautés,
purée Yukon à l'ail, demi-glacé au cari rouge

DESSERT

SELECTION DU CHEF

FIRST WAVE

choice of one

SPRING ROLLS

2 hand rolled spring rolls,
sweet thai chilli dipping sauce

LEMONGRASS CHICKEN WINGS

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

MANGO SALAD

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

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 thigh, Thai coleslaw,
carrot and ginger vinaigrette

KHAO SOI

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

THAI GREEN CURRY

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

GRILLED MISO SALMON

Organic grilled salmon, miso glaze, sautéed vegetables,
garlic Yukon purée

UPGRADES

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

SURF N TURF +33

8oz AAA filet mignon, 3 tiger shrimps, Thai glaze,
sautéed vegetable, house fries

TOMAHAWK + 50

24oz AAA Cowboy Cut Tomahawk, shiitake mushrooms,
sautéed vegetables, garlic Yukon purée, red curry demi-glaze

DESSERT

CHEF'S CHOICE