



CUISINE THAÏLAISIENNE ET BAR TIKI

HAWAIIAN ISLAND BRUNCH

CREPES TROPICAL À L'UBE ULTAR VIOLET ULTRA VIOLET TROPICAL UBE PANCAKES

3 crepes Ube, fraises, noix de coco, pistaches roties, syrop d'érable et pandan, sucre à glacer

3 Fluffy Ube Pancakes, strawberries, coconut, roasted pistachios, Maple & pandan syrup, powder sugar.

18\$

POULET FRIT ET GAUFFRES "STYLE DES ISLES" ISLAND STYLE CHICKEN & WAFFLES

2 haut de cuisses de poulet au babeurre frit, 2 gaufre au sucre d'érable, lait de coco, pomegranades, basilic Thai, Miel à l'ail et au chili

2 Crispy buttermilk chicken thighs, 2 maple sugar waffles, coconut milk, pomegranate, micro thai basil, garlic and chili infused honey

25\$

SANDWICH DEJEUNER AU KALBI LOCO MOCO KALBI LOCO MOCO BREAKFAST SANDWICH

Galette de Kalbi, riz à l'ail, oeuf frit, sauce Shitake et vin rouge, graines de sesame roti

Kalbi patty, garlic rice, fried egg, shiitake/red wine sauce, roasted sesame seeds

21\$

PAIN PERDU "PINK PARADISE"
PINK PARADISE PAIN PERDU

Pain brioche doré, cannelle, vanille, sucre glacé, baies mixte, sirop de pamplemousse rose

Brioche bread french toast, cinnamon, vanilla, powdered sugar, egg wash, mixed berries, pink grapefruit syrup.

19\$

SANDWICH DEJEUNER À LA SAUCISSE THAI
THAI SAUSAGE BREAKFAST SANDWICH

Saucisse Thai grillé, oeuf frit, feuilles de sucrine, sauce "Coco Fire", salade verte, patates déjeuner et sauce avoca et mangue

Grilled Thai sausage, fried egg, sucrine lettuce, cocofire sauce, green salad, fingerling potatoes, avocado/mango sauce.

19\$

OMLETTE D'AUBERGINE GRILLÉE ET MANGUES
GRILLED EGGPLANT & MANGO OMELETTE

2 aubergines Thai grillés, riz jasmin, salsa de mangues et tomates, ponzu, salade verte et oignons frits

2 grilled eggplant, jasmin rice, mango/tomato salsa, ponzu, mix green salad, fried onion.

17\$

HAY YAI OMELETTE PAD THAI
HAT YAI PAD THAI OMELETTE

Nouilles de riz, fèves germées, basilic Thai, sauce tamarin, oignons vert, oeuf

Rice noodles, bean sprout, thai basil, tamarind sauce, green onion, eggs

19\$

BOL DE YOGOURT "DÉLICES D'ÉTÉ"
SUMMERS DELIGHT YOGURT BOWL

Yogourt Grecque, baies mixtes, mangues, kiwi, pommegranade, pistache, granola rotie
Greek yogurt, mixed berries, mango, Kiwi, honey, pistachios, pomegranate, , roasted granola.

20\$

SALADE GRILLE FARSIDES
THE FARSIDES GRILLED SALAD

Feuilles de sucrine grillée, vinaigrette orange et coco, oignons marinés au curcuma, herbes Thai et noix de cajous pralinés

Grilled sucrine Lettuce, orange coco vinaigrette, turmeric pickled onions, mix thai herbs, candied cashews

16\$

POKE DE SAUMON
SALMON POKE BOWL

Saumon, tobiko noir, gingembre mariné, ponzu, concombre, avocat, radis, riz jasmin Thai, salade mixed

Salmon, black tobiko, pickled ginger, ponzu, cucumber, avocado, radish, thai jasmine rice, mix salad

24\$

BAO AU FLANC DE PORC
PORK BELLY BAO BUNS

2 bao au flanc de porc, chou rouge mariné, tranches de concombres, sauce Thai chili et Hoisin

2 pork belly Bao buns, pickled red cabbage, sliced cucumber, ' sweet chili hoisin sauce

25\$

CARRI VERT THAILANDAIS
CARRI VERT THAILANDAIS
THAI WAIIAN VEGAN GREEN CURRY

Abergine chinoise, champignons, puree de patates douces, papaye, basilic Thai, lait de coco, carri vert, riz jasmin

Chinese eggplant, shiitake mushroom, butternut squash, papaya, thai basil, coconut milk, green curry, jasmin rice

24\$

SALADE DE MANGUE
MANGO SALAD

Mangue en julienne, haricots vert, herbes thais, onion rouge, tomates cerises, feuilles de sucrine, vinaigrette à l'ail, chilli et sauce au poisson

Mango strings, green beans, mixed thai herbs, red onion, cherry tomatoes, sucrine lettuce, garlic/chilly fish sauce vinaigrette

19\$

"OHH BABY I LIKE IT RAW" CEVICHE DE PETONCLES
OHH BABY I LIKE IT RAW SCALLOP CEVICHE

Pétoncle de Bay, tobiko, mangue, concombre, calamansi, lime, huile de coriandre, menthe

Bay scallops, tobiko, mango, cucumber, calamansi, lime, coriander oil, mint.

21\$

SMOOTHIES

SMOOTH CRIMINAL

Fruits rouges, griottes, açai, yogourt
Redberries, sour cherrys, açai, yougourt

11\$

Ajoutez de l'alcohol: Bramble +6\$

SMOOTH OPERATOR

Bananes, mangues, papaye, ananas, lait de coco
Banana, mango, papaya, pineapples, coconut milk

11\$

Ajoutez de l'alcohol: Bacardi tropical +6\$

KRUSH GROOVE

Figue de Barbarie, jus d'aloès, corossol, melon d'eau
Cactus pear, aloe juice, corossol, watermelon

11\$

Ajoutez l'alcohol: Patron Silver +7\$



COCKTAILS

PALOMITA

1800, pamplemousse frais, sirop yuzu,
tonic au yuzu, citronnelle en poudre
1800, fresh grapefruit, yuzu sour,
yuzu tonic, lemongrass rim

14\$

PINEAPPLE MARTINI

Vodka, ananas frais, sucre
Vodka, fresh pineapple, sugar

16\$

PEAR CACTUS MARGARITA

Patron Silver, Cointreau, lime, sucre,
figue de barbarie
Patron Silver, Cointreau, lime, sugar,
pear cactus

18\$



LITCHI MIMOSAS

Galangal litchi, Zonin,
thé à la fleur de papillon
Galangal, litchi, Zonin,
butterfly pea tea

14\$

SOURPUSS PEACH MULE

Sourpuss, nectar de pêche, gingembre
Sourpuss, peach nectar, ginger beer

14\$

FARSIDES CEASAR

Cirka Chili, clamato, sauce poisson,
sauce anglais, basilic thai,
piment oiseaux

Cirka Chili, clamato, fish sauce,
worshestershire sauce, thai basil,
thai chilies

14\$

ISLAND SPRITZ

Martini Fiero, pêches, gingembre, Zonin
Martini Fiero, peach, ginger beer, Zonin

14\$