



# siam

Restaurant thai

## À LA CARTE

### ENTRÉES // APPETIZERS

**ROULEAUX IMPÉRIAUX | IMPERIAL ROLLS** 12<sup>95</sup>  
Porc, crevette et légumes dans une pâte feuilletée frite, sauce poisson // Pork, shrimp and vegetables, rolled and deep fried, fish sauce

**ROULEAU PRINTANIER | SPRING ROLL**  
**CREVETTES | SHRIMP** 12<sup>95</sup>  
Vermicelles, fèves germées, coriandre, oignon vert, menthe, concombre, poivron, basilic thaï. sauce aux arachides et sauce poisson maison // Vermicelli, shrimp, beans sprouts, coriander, green onions, mint, cucumber, red pepper, Thai basil, peanut sauce and homemade fish sauce.

**AILES DE POULET SIAM | SIAM'S CHICKEN WINGS** 13<sup>95</sup>  
Ailes de poulet frites, enrobées d'une sauce à l'ail sucrée et épicée, salade de papaye marinée // Fried chicken wings, coated in a sweet and spicy garlic sauce, marinated papaya salad

**POULET SATAY | CHICKEN SATAY** 15<sup>95</sup>  
Brochettes de poulet grillées, relish de concombre et sauce aux arachides // Chicken brochettes marinated and grilled, marinated cucumbers and peanut sauce

**BŒUF SATAY | BEEF SATAY** 17<sup>95</sup>  
Brochettes de bœuf grillées, salade de papaye et carotte marinée, sauce Sriracha maison. // Beef brochettes marinated and grilled, marinated papaya & carrot salad and a homemade Sriracha sauce

**CREVETTES À LA NOIX DE COCO | COCONUT SHRIMP** 19<sup>95</sup>  
Crevettes panées dans un mélange de flocons de coco et de chapelure panko. relish de concombre, sauce chili sucrée- // Shrimp battered in a mix of coconut flakes and breadcrumbs, marinated cucumber salad and sweet chili sauce

**DUMPLING AU POULET | CHICKEN DUMPLING** 14<sup>95</sup>  
Cuit à la vapeur. Ciboulette, huile de chili & basilic frit, sauce sésame et arachide // Steamed. Chive, chili oil & fried basil. sesame and peanut sauce.

**WONTONS AU CANARD | DUCK WONTONS** 15<sup>95</sup>  
Canard confit, champignons de Paris, Shiitake et oignon vert dans une pâte wonton frite, sauce aux prunes // Duck confit, button and Shiitake mushrooms, green onions. Deep fried in wonton wrappers and plum sauce

**BŒUF SÉCHÉ SIAM | SIAM BEEF JERKY** 13<sup>95</sup>  
Bœuf mariné, séché et frit. Salade de papaye marinée et sauce lime et poisson. // Marinated beef, dried and deep fried, marinated papaya salad and fish & lime sauce.

**KAREE PUFFS AU POULET | CHICKEN KAREE PUFFS** 12<sup>95</sup>  
Poulet, patate douce, oignon, coriandre, poudre de cari jaune, sauce Sriracha maison // Chicken, sweet potato, onion, coriander, yellow curry powder, homemade Sriracha sauce

**PLATEAU DÉGUSTATION | TASTING PLATTER** 40<sup>95</sup>  
3 morceaux de 5 entrées Servies avec leur sauce. Choix du Chef // 3 pieces of 5 appetizers. Served with their sauce. Chef's choice

Une plus grosse faim?  
Obtenez 4 morceaux de chaque pour 13\$ de plus.

Not enough?  
Get 4 pieces of each for 13\$ extra

### SALADES // SALADS

**SALADE DE PAPAYE | PAPAYA SALAD** 12<sup>95</sup>  
Papaye verte, carotte, haricots longs, tomate cerise, lime, ail, piment, arachides, sauce poisson, craquelins de porc // Green papaya, carrot, long beans, cherry tomatoes, lime, garlic, chili, peanut, fish sauce, pork skin crackers

**SALADE DE MANGUE | MANGO SALAD** 10<sup>95</sup>  
Mangue, lime, ail, menthe, basilic, oignon rouge, carotte, coriandre, échalote, sauce poisson // Mango, lime, garlic, mint, basil, red onion, carrot, coriander, shallot, fish sauce

### SALADES REPAS // MEAL SALADS

**SALADE DE POULET AUX FINES HERBES (LARB) | CHICKEN AND FINE HERBS SALAD (LARB)** 23<sup>95</sup>  
Lime, galanga, citronnelle, laitue, tomate cerise, concombre, menthe, coriandre, échalote, oignon vert, croustilles de poulet, et sauce poisson // Lime, galangal, lemongrass, lettuce, cherry tomatoes, cucumber, mint, coriander, shallot, green onions, chicken chips, fish sauce.

**KHAO YAM | RAINBOW SALAD VÉGÉTALIANNE | VEGAN** 19<sup>95</sup>  
**POULET SATAY | CHICKEN SATAY** 23<sup>95</sup>  
**BŒUF SATAY | BEEF SATAY** 27<sup>95</sup>  
Variété de 20 ingrédients; riz au pandanus, citronnelle, feuille de kaffir, basilic thaï, arachides, pomélo, coriandre, salade de papaye et carotte marinée, chips de taro, huile de sésame // Variety of 20 ingredients; pandanus rice, lemongrass, kaffir leaves, Thai basil, marinated papaya & carrot salad, peanut, coriander, taro chips, sesame oil

### SOUPES // SOUPS

**TOM YUM | CHICKEN** 9<sup>95</sup>  
**CREVETTES | SHRIMP** 10<sup>95</sup>  
**FRUITS DE MER | SEAFOOD** 12<sup>95</sup>  
Champignons de Paris, tomate, feuille de kaffir, coriandre, citronnelle, galanga, pâte de piment, jus de lime // Button mushrooms, tomato, kaffir leaves, coriander, lemongrass, galangal, chili paste, lime juice

**TOM KAH | CHICKEN** 9<sup>95</sup>  
**CREVETTES | SHRIMP** 10<sup>95</sup>  
**FRUITS DE MER | SEAFOOD** 12<sup>95</sup>  
Champignons de Paris, tomate, lait de coco, feuille de kaffir, coriandre, citronnelle, galanga, pâte de piment, jus de lime // Button mushrooms, tomato, coconut milk, kaffir leaves, coriander, lemongrass, galangal, chili paste, lime juice

**POTAGE SIAM | LOBSTER** 15<sup>95</sup>  
Patate douce, lait de coco, feuille de kaffir, coriandre et citronnelle. // Sweet potatoes, coconut milk, kaffir leaves, coriander and lemongrass

### PLATS SAUTÉS AU WOK // STIR-FRIES

Tous nos sautés sont accompagnés de riz au jasmin. Ajoutez une portion de riz sauté aux légumes 6<sup>95</sup>\$  
// All our stir-fries are served with jasmine rice. Add 5<sup>95</sup>\$ for one portion of vegetable fried rice.

**POULET AU ARACHIDES | PEANUT CHICKEN** 24<sup>95</sup>  
Gailan, pousse de bambou, maïs, oignon, poivron, basilic, sauce aux arachides // Gailan, corn, bamboo shoot, basil, onion, bell pepper, peanut sauce

**POULET CROUSTILLANT DU CHEF PANITHIT | CHEF PANITHIT'S CRISPY CHICKEN** 26<sup>95</sup>  
Poulet pané et frit, pâte de piment, ail, concombre et coriandre // Battered fried chicken, chili paste, garlic, cucumbers and coriander

**POULET AIGRE-DOUX | SWEET AND SOUR CHICKEN** 25<sup>95</sup>  
Poulet pané et frit, tomate, poivron, ananas, oignon, coriandre // Battered fried chicken, tomato, bell pepper, pineapple, onion, coriander

**POULET AUX NOIX DE CAJOUX | CASHEW CHICKEN** 25<sup>95</sup>  
Noix de cajou, champignons de Paris, oignon, oignon vert, piment séché // Cashews, button mushrooms, onion, green onions, dried chili

**POULET AU GINGEMBRE | GINGER CHICKEN** 24<sup>95</sup>  
Gingembre, poivron, oignon, oignon vert // Ginger, bell pepper, onion, green onions

**BOEUF ET POIVRE VERT | BEEF AND GREEN PEPPERCORN** 27<sup>95</sup>  
Poivre vert, krachai, oignon vert, oignon, champignons de Paris et shiitake, poivron // Green peppercorn, krachai, green onion, onion, button and Shiitake mushrooms, bell pepper

**CREVETTES À L'AIL | GARLIC SHRIMP** 30<sup>95</sup>  
Crevettes panées et frites, poivron, oignon, oignon vert, coriandre, ail, sauce soya, poivre noir // Battered fried shrimp, bell pepper, onion, green onion, coriander, garlic, soy sauce, black pepper

**EXTRA LÉGUMES | EXTRA VEGETABLES** 12<sup>95</sup>  
Champignons de Paris, Shiitake, gailan, poivron, aubergine, haricots longs, maïs, oignon // Button and Shiitake mushrooms, Gailan, bell pepper, eggplant, long beans, corn, onion

**TABLE D'HÔTE POUR 2 | FOR 2** 78<sup>95</sup>

Plateau de dégustation (2 mcx de chaque)  
Poulet croustillant du chef Panithit  
Cari Panang au bœuf  
Thé ou café

//  
Tasting Platter (2 pc of each)  
Chef Panithit's Crispy Chicken  
Beef Panang Curry  
Tea or coffee



## CARIS // CURRYS

Tous nos caris sont accompagnés de riz au jasmin. Ajoutez une portion de riz sauté aux légumes 6<sup>95</sup>\$  
// All our currys are served with jasmine rice. Add 5<sup>95</sup>\$ for one portion of vegetable fried rice

**CARI PANANG AU BŒUF |** 30<sup>95</sup>  
**BEEF IN PANANG CURRY**  
Bœuf braisé, cari Panang, lait de coco, feuille de kaffir // Braised beef, Panang curry, coconut milk, kaffir leaves

**CARI ROUGE AU POULET |** 24<sup>95</sup>  
**CHICKEN IN RED CURRY**  
Tomate cerise, aubergine, poivron, haricots longs, cari rouge, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Cherry tomatoes, eggplant, bell pepper, long beans, red curry, coconut milk, kaffir leaves, Thai basil

**CARI ROUGE & CANARD CONFIT |** 28<sup>95</sup>  
**CONFIT DUCK IN RED CURRY**  
Cuisse de canard confit, tomate cerise, litchi, ananas, aubergine, cari rouge, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Confit duck leg, cherry tomatoes, lychee, pineapple, eggplant, red curry, coconut milk, kaffir leaves, Thai basil

**CARI JAUNE & SAUMON |** 30<sup>95</sup>  
**SALMON WITH YELLOW CURRY**  
Saumon poêlé, ananas, haricots longs, pomme de terre, relish à l'ananas // Pan seared salmon, pineapple, long bean, potato, pineapple relish

**CARI VERT AU BŒUF |** 27<sup>95</sup>  
**BEEF IN GREEN CURRY**  
Bœuf braisé, haricots longs, pousse de bambou, cari vert, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Braised beef, long beans, bamboo shoot, green curry, coconut milk, kaffir leaves, Thai basil

**CARI JAUNE AU FRUITS DE MER |** 28<sup>95</sup>  
**SEAFOOD IN YELLOW CURRY**  
Crevette, palourde, calmar, pétoncle, haricots longs, tomate cerise, pousse de maïs et de bambou, cari jaune, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Shrimp, clam, calamari, scallop, long beans, cherry tomatoes, baby corn, bamboo shoot, yellow curry, coconut milk, kaffir leaves, Thai basil

**HOMARD DANS UNE BISQUE AU CARI |** 49<sup>95</sup>  
**LOBSTER IN CURRIED BISQUE**  
Mélange de fines herbes, lait de coco et racine de lotus frites. // Variety of fresh herbs, coconut milk, fried lotus root

## NOUILLES ET RIZ // NOODLES AND RICE

**PAD THAÏ**  
POULET | CHICKEN 21<sup>95</sup>  
CREVETTES | SHRIMP 25<sup>95</sup>  
HOMARD | LOBSTER 35<sup>95</sup>  
Nouilles de riz, tofu, fèves germées, œuf, ciboulette, arachides // Rice noodles, tofu, bean sprout, egg, chive, peanut

**RAD NA** 23<sup>95</sup>  
Bœuf, nouilles de riz, gailan, œuf, sauce Rad Na // Beef, rice noodles, Gailan, egg, Rad Na sauce

**PAD MEE**  
POULET | CHICKEN 21<sup>95</sup>  
CREVETTES | SHRIMP 25<sup>95</sup>  
Vermicelles de riz, poudre de cari jaune, œuf, poivron, oignon, fèves germées // Rice vermicelli, yellow curry powder, egg, bell pepper, onion, bean sprout

**PAD SEEW** 23<sup>95</sup>  
Bœuf, nouilles de riz, gailan, œuf, sauce soya // Beef, rice noodles, Gailan, egg, soy sauce

**PAD KRA PAO MOO** 23<sup>95</sup>  
Ail, piment, porc haché, oignon, poivron, basilic thaï, œuf frit // Garlic, chili, ground pork, bell pepper, Thai basil, fried egg

**KAI YANG** 26<sup>95</sup>  
Demi-poulet de cournouailles rôti à la thaï, sauce tamarin, relish de concombre, riz frit // Half southern Thai style roasted cornish hen, tamarind sauce, cucumber relish, fried rice

**RIZ FRIT AUX CREVETTES ET À L'ANANAS |** 25<sup>95</sup>  
**PINEAPPLE AND SHRIMP FRIED RICE**  
Crevette, œuf, ananas, poivron, oignon, échalote, poudre de cari // Shrimp, egg, pineapple, bell pepper, onion, shallot, curry powder

**RIZ FRIT KAO CLUK KA PI |**  
**FRIED RICE KAO CLUK KA PI** 23<sup>95</sup>  
POULET | CHICKEN 27<sup>95</sup>  
CREVETTES | SHRIMP 27<sup>95</sup>  
Pâte de crevette, pâte de piment, concombre, arachides, saucisse, mangue, haricots longs, échalote, germes de soya, œuf, poulet ou crevette tempura // Shrimp paste, chilli paste, cucumber, peanut, sausage, mango, long beans, shallot, bean sprout, egg, chicken or shrimp tempura

**SAUTÉ DE FRUITS DE MER |** 28<sup>95</sup>  
**SEAFOOD SAUTÉ**  
Palourde, crevette, calmar, pétoncle, oignon, poivron, citronnelle, nouilles au œuf croustillant // Clam, shrimp, calamari, scallop, onion, bell pepper, lemongrass, crispy egg noodles

**KHAO PAD & SAUMON |** 30<sup>95</sup>  
**KAHO PAD & SLAMON**  
Saumon grillé, Nam Jhim, [sauce à l'ail, à la lime et à la coriandre] oignon frit, basilic, riz frit // Pan seared salmon, Nam Jhim, [lime, garlic, coriander sauce] fried onion, basil, fried rice

**KHAO SOI (SOUPE REPAS) |**  
**KHAO SOI (MEAL SOUP)**  
POULET | CHICKEN 24<sup>95</sup>  
BŒUF | BEEF 27<sup>95</sup>  
FRUITS DE MER | SEAFOOD 28<sup>95</sup>  
Nouilles aux œuf, curcuma, citronnelle, échalote, lait de coco, pâte de crevette, gingembre, sauce au poisson, chou moutarde // Egg noodles, turmeric, lemongrass, shallot, coconut milk, shrimp paste, ginger, fish sauce, green mustard cabbage

## EXTRAS

**RIZ COLLANT | STICKY RICE** 6<sup>95</sup>  
**SAUTÉ DE CHAMPIGNONS | SAUTEED MUSHROOMS** 8<sup>95</sup>  
**SAUTÉ DE GAI LAN | WOK FRIED GAI LAN** 9<sup>95</sup>  
**TOFU VAPEUR | STEAMED TOFU** 9<sup>95</sup>  
**OEUF FRIT CROUSTILLANT | CRISPY FIRED EGG** 5<sup>95</sup>  
**AUBERGINE FRITE AU WOK | WOK FRIED EGGPLANT** 7<sup>95</sup>

 Légèrement épicé  
Slightly spicy

 Épicé  
Spicy

 Très épicé  
Very spicy

Tous les plats peuvent être plus épicés sur demande  
All your meals can be made spicier upon request

# MENU VÉGÉTALIEN

## VEGAN MENU

### ENTRÉES | APPETIZERS

**ROULEAU PRINTANIER | SPRING ROLL** 9<sup>95</sup>  
Vermicelles, carotte, fèves germées, coriandre, ciboulette, menthe, concombre, poivron, basilic thaï, sauce aux arachides et sauce aux prunes // Vermicelli, carrot, bean sprout, coriander, chive, mint, cucumber, bell pepper, Thai basil, peanut sauce and plum sauce

**SALADE DE PAPAYE | PAPAYA SALAD** 12<sup>95</sup>  
Papaye verte, carotte, haricots longs, tomate cerise, lime, ail, piment, arachides grillées, sauce végétarienne // Green papaya, carrot, long bean, cherry tomatoes, lime, garlic, chili, peanut, vegetarian dressing

**SALADE DE MANGUE | MANGO SALAD** 10<sup>95</sup>  
Mangue, échalote, carotte, coriandre, basilic Thaï, sauce végétarienne // Mango, shallot, carrot, coriander, Thai basil, vegetarian dressing

**DUMPLING VÉGÉTARIEN |** 12<sup>95</sup>  
**VEGETARIAN DUMPLING**  
Cuit à la vapeur. Ciboulette, huile de chili & basilic frit, sauce sésame et arachides // Steamed, chive, chili oil & fried basil, sesame and peanut sauce.

**KAREE PUFFS | KAREE PUFFS** 12<sup>95</sup>  
Patate douce, taro, oignon, coriandre, poudre de cari jaune. Sriracha maison // Sweet potatoes, taro, onion, coriander, yellow curry powder, home-made Sriracha sauce

**SOUPE VÉGÉTARIENNE | VEGETARIAN SOUP** 8<sup>95</sup>  
Bouillon végétarien, ail, légumes de saison, coriandre, basilic thaï // Vegetarian stock, garlic, seasonal vegetables, coriander, Thai basil

**KHAO YAM | RAINBOW SALAD** 19<sup>95</sup>  
Variété de 20 ingrédients: riz au pandanus, citronnelle, feuille de kaffir, basilic thaï, arachide, pomélu, coriandre, salade de papaye et carotte marinée, chip de taro, huile de sésame // Variety of 20 ingredient: pandanus rice, lemongrass, kaffir leaves, Thai basil, marinated carrot & papaya salad, peanut, pomelo, coriander, taro chip, sesame oil

### PLATS PRINCIPAUX | MAINS

**TOFU DU CHEF PANITHIT |** 19<sup>95</sup>  
**CHEF PANITHIT'S TOFU**  
Tofu frit, pâte de piment, ail, concombre et de coriandre // Fried tofu, chili paste, garlic, cucumber and coriander

**TOFU AIGRE DOUX | SWEET & SOUR TOFU** 18<sup>95</sup>  
Tofu frit, tomate cerise, poivron, ananas, oignon, coriandre // Fried tofu, cherry tomatoes, bell pepper, pineapple, onion, coriander

**TOFU À L'AIL | GARLIC TOFU** 19<sup>95</sup>  
Tofu frit, poivron, oignon, oignon vert, coriandre, ail, sauce soya, poivre noir // Fried tofu, bell pepper, onion, green onions, coriander, garlic, soy sauce, black pepper

**SAUTÉ DE LÉGUMES | STIR FRIED VEGETABLES** 17<sup>95</sup>  
Champignons de Paris, Shiitake, gailan, poivron, aubergine, haricots longs, pousse de maïs, oignon, oignon vert, tofu frit // Button and Shiitake mushrooms, Gailan, bell pepper, eggplant, long beans, baby corn, onion, green onions, fried tofu

**PAD THAÏ AUX LÉGUMES | VEGAN PAD THAI** 20<sup>95</sup>  
Nouilles de riz, tofu, champignons de Paris et shiitake, gailan, poivron, aubergine, haricots longs, pousse de maïs, oignon, oignon vert, fèves germées, ciboulette, arachides, tamarin // Rice noodle, tofu, button and Shiitake mushrooms, Gailan, bell pepper, eggplant, long bean, baby corn, onion, green onions, bean sprout, chive, peanut, tamarind

**CARI JAUNE AU TOFU | TOFU YELLOW CURRY** 24<sup>95</sup>  
Tofu, haricots longs, tomate cerise, pousse de maïs et de bambou, cari jaune, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Tofu, long beans, cherry tomatoes, baby corn, bamboo shoot, yellow curry, coconut milk, kaffir leaves, Thai basil



Partage ton moment thaï  
#restaurantsiam