



MENU DE GROUPE DU TEMPS DES FÊTES

HOLIDAYS GROUP MENU

MENU À PARTAGER (OPTION VÉGÉTALIENNE DISPONIBLE)
MENU TO SHARE (VEGAN OPTION AVAILABLE)

60\$

1^{ER} SERVICE

SOUPE / SOUP
TOM YAM FRUITS DE MER / SEAFOOD TOM YAM

2^E SERVICE

SALADE KHAO YAM / KHAO YAM SALAD
SATAY DE BOEUF / BEEF SATAY
WONTON DE CANARD / DUCK WONTON
AILES DE POULET SIAM / SIAM CHICKEN WINGS

3^E SERVICE

NOUILLES SAUTÉES THAÏLANDAISE AUX FRUITS DE MER (PAD KEE MAO) / THAI SEAFOOD DRUNKEN NOODLE (PAD KEE MAO) Crevette, palourde, calmar, pétoncle, feuilles de basilic, nouilles de riz, maïs miniature, pousse de bambou et oignon // Shrimp, clam, calamari, scallop, basil leaves, rice noodles, baby corn, bamboo shoot and onion
CARI PANANG AU BŒUF / BEEF IN PANANG CURRY
Boeuf braisé, cari Panang, lait de coco, feuille de kaffir // Braised beef, Panang curry, coconut milk, kaffir leave

POULET DE CORNOUAILLE GRILLÉ FAÇON SUD DE LA THAÏLANDE SERVI AVEC RIT FRIT / SOUTHERN THAI ROASTED CORNISH HEN SERVED WITH FRIED RICE

CARI JAUNE AU SAUMON / SALMON WITH YELLOW CURRY
Saumon poêlé, ananas, haricot long, pomme de terre, relish à l'ananas // Pan seared salmon, pineapple, long bean, potato, pineapple relish

SAUTÉ DE LÉGUMES / STIR FRIED VEGETABLES
Champignon de Paris, Shiitake, gailan, poivron, aubergine, haricot long, pousse de maïs, oignon, oignon vert, tofu frit // Button and Shiitake mushroom, Gailan, bell pepper, eggplant, long bean, baby corn, onion, green onion, fried tofu

DESSERT

CHOIX DU CHEF / CHEF'S CHOICE





MENU DE GROUPE DU TEMPS DES FÊTES

HOLIDAYS GROUP MENU

OPTION VÉGÉTALIEUNE DISPONIBLE / VEGAN OPTION AVAILABLE

65\$

1^{ER} SERVICE

POTAGE SIAM / SIAM POTAGE

OU / OR

SOUPE VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN SOUP

2^E SERVICE

ENTRÉE AU CHOIX (1) / APPETIZER (CHOICE OF 1)

SALADE DE MANGUE / MANGO SALAD

SATAY DE POULET / CHICKEN SATAY

DUMPLING AU POULET / CHICKEN DUMPLING

CREVETTES À LA NOIX DE COCO / COCONUT SHRIMP

KAREE PUFFS VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN KAREE PUFFS

BOEUF SÉCHÉ SIAM / SIAM BEEF JERKY

3^E SERVICE

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX (1)

MAIN COURSE (CHOICE OF 1)

CARI JAUNE AUX FRUITS DE MER / SEAFOOD IN YELLOW CURRY

Crevette, palourde, calmar, pétoncle, haricot long, tomate cerise, pousse de maïs et de bambou, cari jaune, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Shrimp, clam, calamari, scallop, long bean, cherry tomatoe, baby corn, bamboo shoot, yellow curry, coconut milk, kaffir

CARI ROUGE AU POULET / CHICKEN IN RED CURRY

Tomate cerise, aubergine, poivron, haricot long, cari rouge, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Cherry tomatoe, eggplant, bell pepper, long bean, red curry, coconut milk, kaffir leave, Thai basil

PAD THAI AU HOMARD / LOBSTER PAD THAI

Nouille de riz, homard, tofu, fève germée, œuf, ciboulette, arachide // Rice noodle, lobster, tofu, bean sprout, egg, chive, peanut

SAUTÉ BOEUF ET POIVRE VERT / BEEF AND GREEN PEPPERCORN SAUTE

Filet mignon, poivre vert, krachai, oignon vert, oignon, champignon de Paris et shiitake, poivron // Filet mignon, green peppercorn, krashai, green onion, onion, button and Shiitake mushroom, bell pepper

TOFU DU CHEF PANITHIT (VÉGÉTALIEN) / CHEF PANITHIT'S TOFU (VEGAN)

Tofu frit, pâte de piment, ail, concombre et de coriandre // Fried tofu, chili paste, garlic, cucumber and coriander

DESSERT

CHOIX DU CHEF / CHEF'S CHOICE



