

Menu table d'hôte du midi

TABLE D'HÔTE LUNCH MENU



Entrée

APPETIZER

Entrée au choix (1) // Choice of starter (1)

SOUPE DU JOUR | SOUP OF THE DAY

SALADE DU CHEF | CHEF SALAD

POULET SATAY (3) | CHICKEN SATAY (3)

Brochette de poulet grillé, relish de concombre et sauce aux arachides // Chicken brochette marinated and grilled, marinated cucumbers and peanut sauce

ROULEAUX IMPÉRIAUX (2) | IMPERIAL ROLLS (2)

Porc, crevette et légumes dans une pâte feuilletée frite, sauce poisson // Pork, shrimp and vegetables, rolled and deep fried, fish sauce

SALADE DE MANGUE | MANGO SALAD 

Mangue, lime, ail, menthe, basilic, oignon rouge, carotte, coriandre, oignon vert, sauce poisson // Mango, lime, garlic, mint, basil, red onion, carrot, coriander, shallot, fish sauce

WONTONS AU CANARD (4) | DUCK WONTONS (4)

Canard confit, champignon de Paris, Shiitake et oignon vert dans une pâte wonton frite, sauce aux prunes // Duck confit, button and Shiitake mushroom, green onions, deep fried in wonton wrappers and plum sauce

CREVETTES À LA NOIX DE COCO (3) | COCONUT SHRIMP (3)

Crevette panée 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 breadcrumb, marinated cucumber salad and sweet chili sauce

DUMPLINGS AU POULET | CHICKEN DUMPLINGS (5)

Cuit à la vapeur, ciboulette, huile de chili & basilic frit, sauce sésame et arachide // Steamed, chive, chili oil & fried basil, sesame and peanut sauce

Café ou thé inclus // Coffee or tea included

Promotion

VERRES DE VINS À 10.00\$ LE MIDI.
WINE GLASSES AT \$10.00 FOR LUNCH.

siam



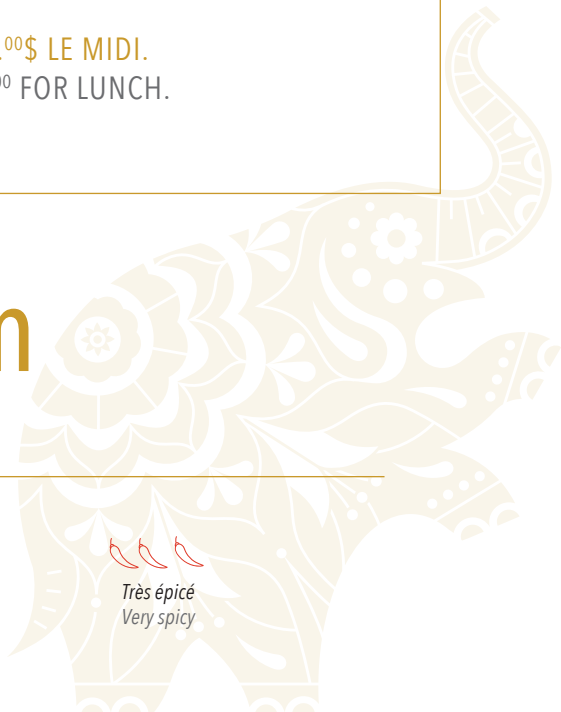
Légèrement épicé
Slightly spicy



Épicé
Spicy



Très épicé
Very spicy



Plats principaux

MAINS

Plat principal au choix (1) // Choice of main (1)

PLATS SAUTÉS AU WOK | WOK STIR-FRY

POULET CROUSTILLANT DU CHEF PANITHIT | CHEF PANITHIT'S CRISPY CHICKEN

Poulet pané et frit, pâte de piment, ail, concombre et coriandre //
Battered fried chicken, chili paste, garlic, cucumber and coriander

BOEUF ET POIVRE VERT | BEEF AND GREEN PEPPERCORN

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

PAD THAI

POULET | CHICKEN
CREVETTE | SHRIMP

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

PAD THAI AUX LÉGUMES | VEGAN PAD THAI

Nouille de riz, tofu, champignon de Paris et Shiitake, gailan, poivron, aubergine, haricot long, pousse de maïs, oignon, oignon vert, fève germée, ciboulette, arachide, tamarin // Rice noodle, tofu, button and Shiitake mushroom, gailan, bell pepper, eggplant, long bean, baby corn, onion, green onion, bean sprout, chive, peanut, tamarind

DRUNKEN NOODLES (PAD KEE MAO)

Nouilles de riz, poivron, maïs miniature, pousses de bambou, gailan, champignon, citron vert, chili et feuille de basilic // Rice noodles, bell pepper, baby corn, bamboo shoots, gailan, mushroom, lime, chili, and basil leaf

FRUITS DE MER | SEAFOOD

FILET MIGNON BOEUF | BEEF FILET MIGNON

RIZ FRIT AU BASILIC AVEC CANARD CONFIT | BASIL FRIED RICE WITH CONFIT DUCK

Oignon, poivron, pâte de piment, oignon vert, œuf frit // Onion, bell pepper, chilli paste, green onion, fried egg

CANARD CONFIT | CONFIT DUCK

POULET | CHICKEN

CREVETTE | SHRIMP

CARIS | CURRY

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 tomato, eggplant, bell pepper, long bean, red curry, coconut milk, kaffir leaf, Thai basil

CARI PANANG AU BŒUF | BEEF IN PANANG CURRY

Bœuf braisé, cari Panang, lait de coco, feuille de kaffir // Braised beef, Panang curry, coconut milk, kaffir leaf

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

CARI MASSAMAN | MASSAMAN CURRY

Curcuma, feuille de lime, tamarin, noix de cajou, pomme de terre, échalote, chili // Turmeric, lime leaf, tamarind, cashew, potato, shallot, chili

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES RÔTI | ROASTED HALF CORNISH HEN

BOEUF BRAISÉ | BRAISED BEEF

SALADE REPAS | MEAL SALAD

KHAO YAM | RAINBOW SALAD

VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

POULET SATAY | CHICKEN SATAY

BŒUF SATAY | BEEF SATAY

Variété de 20 ingrédients: riz au pandanus, citronnelle, feuille de kaffir, basilic thaï, arachide, pomélo, coriandre, salade de papaye et carotte marinée, chip de taro, huile de sésame // Variety of 20 ingredients: pandanus rice, lemongrass, kaffir leaves, Thai basil, marinated carrot & papaya salad, peanut, pomelo, coriander, taro chip, sesame oil