

MTL àTABLE

Présenté par



siam

Restaurant thaï



**DE BONNES
SOIRÉES JUSQU' À
LA DERNIÈRE
BOUCHÉE**

DELICIOUS NIGHTS TO
THE VERY LAST BITE

MTLTABLE.COM



1^{er} SERVICE 1st COURSE

WONTONS AU CANARD // DUCK WONTONS (CANARDS DU LAC-BROME)

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
ou // or

LARB AU BOEUF // BEEF LARB

Champignon rôti, filet mignon, galanga, citronnelle, poudre de riz parfumé, tomate, piment et fines herbes // Roasted mushroom, filet mignon, galangal, lemongrass, aromatic rice powder, tomato, chili and fine herbs
ou // or

POULET SATAY // CHICKEN SATAY

Brochette de poulet grillé, concombre mariné et sauce aux arachides // Grilled chicken marinated cucumbers and peanut sauce
ou // or

KAREE PUFFS AUX LEGUMES (VÉGANE) // VEGETABLE KAREE PUFFS (VEGAN)

Patate douce, taro, oignon, coriandre, poudre de cari jaune, sriracha maison // Sweet potatoe, taro, onion, coriander, yellow curry powder, homemade sriracha sauce

2^e SERVICE 2nd COURSE

TOM KAH AUX CREVETTES (CREVETTES DE MATANE) // SHRIMP TOM KAH (MATANE SHRIMPS)

Champignon de Paris, tomate, lait de coco, feuille de kaffir, coriandre, citronnelle, galanga, pâte de piment, jus de lime // Button mushrooms, tomato, coconut milk, kaffir leaf, coriander, lemongrass, galangal, chili paste, lime juice
ou // or

SOUPE TOM JUED (VÉGANE) // TOM JUED SOUP (VEGAN)

Nouilles en verre, champignon, carotte, chou, coriandre, feuilles de basilic et jus de lime // Glass noodles, mushroom, carrot, cabbage, coriander, basil leaf and lime juice

3^e SERVICE 3rd COURSE

PAD THAÏ AUX LEGUMES (VÉGANE) // VEGAN PAD THAI (VEGAN)

Nouilles de riz, tofu, champignon de Paris et shiitake, gai lan, poivron, aubergine, haricot long, pousse de maïs, oignon, oignon vert, fève germée, ciboulette, arachide, tamarin // Rice noodles, tofu, button and Shiitake mushroom, gai lan, bell pepper, eggplant, long bean, baby corn, onion, green onion, bean sprout, chive, peanut, tamarind
ou // or

PAD KRA PAO MOO PORC DU QUÉBEC // QUEBEC PORK

Ail, piment, porc haché, oignon, poivron, basilic thaï, œuf frit // Garlic, chili, ground pork, bell pepper, thai basil, fried egg
ou // or

CARI JAUNE AU SAUMON // SALMON WITH YELLOW CURRY

Saumon poêlé, ananas, haricot long, pomme de terre, ananas marine // Pan seared salmon, pineapple, long bean, potato, marinated pineapple
ou // or

CARI ROUGE AU POULET // CHICKEN 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
ou // or

PAD SEEW BOEUF // BEEF PAD SEEW

Filet mignon, nouilles de riz, gai lan, œuf, sauce soya // Filet mignon, rice noodles, gai lan, egg, soy sauce

4^e SERVICE 4th COURSE

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR SERVI AVEC UNE CRÈME GLACÉE À LA NOIX DE COCO //

DARK CHOCOLATE LAVA CAKE WITH COCONUT ICE CREAM

ou // or

PANACOTTA À LA NOIX DE COCO, PUDDING AU TAPIOCA ET À LA MANGUE ET SORBET À LA

FRAMBOISE VÉGANE (FRAMBOISES DU QUÉBEC) // COCONUT PANACOTTA, MANGO TAPIOCA

PUDDING AND RASPBERRY SORBET VEGAN (QUEBEC RASPBERRIES)

50.⁰⁰



Découvrez notre
autre restaurant!
Menu à 35\$.

