

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

ROULEAUX IMPÉRIAUX | IMPERIAL ROLLS

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



BŒUF SATAY | BEEF SATAY

Brochette de bœuf grillé, salade de papaye et carotte marinée, sauce Sriracha maison // Grilled beef skewer, marinated papaya and carrot salad, homemade Sriracha sauce
ou // or



DUMPLING VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN DUMPLING

Ciboulette, huile de chili & basilic frit, sauce sésame et arachide. Cuit à la vapeur // Chive, chili oil & fried basil, sesame and peanut sauce. Steamed.
ou // or

YAM WOON SEN

Nouilles aux haricots mungo, concombre, tomates, menthe, coriandre, crevettes et vinaigrette à l'ail et au citron vert // Mung bean noodles, cucumber, tomatoes, mint, coriander, Shrimp and Lime garlic dressing

2^e SERVICE 2nd COURSE



TOM KHA AUX PATATES DOUCES | TOM KHA SWEET POTATOES

Champignon du Québec, tomate, lait de coco, feuille de kaffir, coriandre, basil, citronnelle, galanga, pâte de piment, jus de lime // Quebec mushroom, tomato, coconut milk, kaffir leaf, coriander, lemongrass, galangal, chili paste, lime juice
ou // or



TOM YUM AUX CREVETTES | SHRIMP TOM YUM

Champignon du Québec, tomate, lait de coco, feuille de kaffir, coriandre, citronnelle, galanga, pâte de piment, jus de lime // Quebec mushroom, tomato, coconut milk, kaffir leaf, coriander, lemongrass, galangal, chili paste, lime juice

3^e SERVICE 3rd COURSE

PAD PRIK PAO AU BŒUF CROUSTILLANT | CRISPY BEEF PAD PRIK PAO

Sauce de poisson, échalote, haricot long, coriandre et riz cuit à la vapeur // Fish sauce, shallot, long bean, coriander and steam rice
ou // or



DRUNKEN NOODLES AUX CREVETTES (PAD KEE MAO) | SHRIMP DRUNKEN NOODLES (PAD KEE MAO)

Nouilles de riz, poivron, maïs miniature, pousse de bambou, gai lan, champignon, citron vert, chili et feuille de basilic, œuf // Rice noodles, bell pepper, baby corn, bamboo shoot, gai lan, mushroom, lime, chili, and basil leaf, egg
ou // or

POULET RÔTI THAÏ (KAI YANG) | THAI ROASTED CHICKEN (KAI YANG)

Demi-poulet de Cornouailles rôti, épices du sud de la Thaïlande, servi avec riz frit, concombre mariné et sauce tamarin // Half Cornish hen, Southern Thailand rub, served with fried rice, marinated cucumber and tamarind sauce
ou // or



CARI MASSAMAN AUX LÉGUMES | VEGAN MASSAMAN CURRY

Tofu du Québec, pomme de terre, échalote, gai lan, curcuma, tamarin, noix de cajou, poivron, champignon // Quebec tofu, potato, shallot, gai lan, turmeric, tamarind, cashew, bell pepper, mushroom
ou // or

KHAO PAD & SAUMON | KHAO PAD & SALMON

Saumon grillé, Nam Jim [sauce à l'ail, à la lime et à la coriandre], oignon frit, basilic, riz frit // Pan seared salmon, Nam Jim [lime, garlic, coriander sauce], fried onion, basil, fried rice

4^e SERVICE 4th COURSE

FONDANT AU CHOCOLAT BLANC SERVI AVEC UN SORBET AUX FRAMBOISES DU QUÉBEC |

WHITE CHOCOLATE FONDANT SERVED WITH A SORBET MADE FROM QUEBEC RASPBERRIES

ou // or



RIZ COLLANT À LA MANGUE | MANGO STICKY RICE

55



Végane | Vegan



Épicé | Spicy



Découvrez notre
autre restaurant!
Menu à 38\$.

