MENU DE GROUPE
GROUP MENU

DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LES GROUPES DE 8 PERSONNES ET PLUS.
AVAILABLE FOR GROUPS OF 8 OR MORE ONLY.

62$

1ER/1ST SERVICE

TOM KAH AU HOMARD | LOBSTER TOM KAH
Champignon de Paris, tomate, lait de coco, feuille de kaffir, coriandre, citronelle, galanga, pâte de piment, jus de lime // Button mushrooms, tomato, coconut milk, kaffir leaves, coriander, lemongrass, galangal, chili paste, lime juice

2E/2ND SERVICE

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

SATAY DE POULET | CHICKEN SATAY
Brochette de poulet grillé, relish de concombre et sauce aux arachides // Chicken brochette marinated and grilled, marinated cucumbers and peanut sauce

WONTONS AU CANARD | DUCK WONTON
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

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

SALADE DE PAPAYE | PAPAYA SALAD
Papaye verte, carotte, haricot long, tomate cerise, lime, ail, piment, arachide, sauce poisson, craquelin de porc // Green papaya, carrot, long bean, cherry tomatoes, lime, garlic, chili, peanut, fish sauce, pork skin cracker

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

3E/3RD SERVICE

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX (1)
MAIN COURSE (CHOICE OF 1)

KHAO PAD SAUMON | KHAO PAD SALMON
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

CARI VERT AU BŒUF BRAISÉ | BRAISED BEEF IN GREEN CURRY
Haricot long, pousse de bambou, cari vert, lait de coco, feuille de kaffir, basilic thaï // Long bean, bamboo shoot, green curry, coconut milk, kaffir leaf, Thai basil

PAD THAÏ AU HOMARD | LOBSTER PAD THAI
Nouille de riz, tofu, fève germée, oeuf, ciboulette, arachide // Rice noodle, tofu, bean sprout, egg, chive, peanut

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

CARI JAUNE AU SAUMON | SALMON WITH YELLOW CURRY
Saumon poêlé, ananas, haricot long, pomme de terre, ananas mariné // Pan seared salmon, pineapple, long bean, potato, marinated pineapple

DESSERT

AU CHOIX DU CHEF | CHEF'S CHOICE

siam
Restaurant thaï