

GROUP MENU 65

PREMIÈRE VAGUE

choix d'un

ROULEAUX DE PRINTEMPS

2 rouleaux de printemps au roulés à la main,
sauce au chili doux thaïlandais

POULET FRIT HAT YAI

Cuisses de poulet croustillantes, marinade citronnelle,
sauce épicée à la noix de coco, sirop d'érable gingembre

SALADE DE MANGUE

Mangue verte, tomates cerises, haricots verts,
sauce poisson, vinaigrette au basilic Thaï et lime

OOH BABY I LIKE IT RAW

Crudo de pétoncles canadiens, calamansi,
jalapenos, huile d'herbes thaïlandaises, mangue, tobiko

DEUXIÈME VAGUE

choix d'un

STEAK THAIWAIEN ET FRITES

Bavette de bœuf AAA de 8 oz, marinée et grillée sauce
au curry vert et à la noix de coco, frites maison

AJOUTER 3 CREVETTES GRILLÉ +15

AJOUTER 1 QUEUE D'HOMARD +26

KHAO SOI

Boeuf braisé, bouillon au cari rouge et
noix de coco, nouilles aux oeufs, coriandre

CURRY VERT THAÏLANDAIS

Curry vert du nord de la Thaïlande,
courge musquée papaye, aubergine, lait de coco, riz au jasmin

SAUMON GRILLÉ AU MISO

Saumon bio grillé, glaçage au miso, légumes sautés,
purée de Yukon à l'ail

SUPPLÉMENTS

"Rehaussez votre plat principal avec
l'un de nos plats premium, pour un frais un supplémentaire"

SURF N TURF +33

Filet Mignon AAA de 8oz, 3 crevettes tigrées glaçé Thaï,
légumes sautés, frites maison

TOMAHAWK + 50

24oz AAA Tomahawk coupe façon "Cowboy",
champignons shiitake, légumes sautés,
purée Yukon à l'ail, demi-glacé au cari rouge

DESSERT

SELECTION DU CHEF

FIRST WAVE

choice of one

SPRING ROLLS

2 hand rolled spring rolls,
sweet thai chilli dipping sauce

HAT YAI FRIED CHICKEN

Crispy chicken thighs, lemon grass and buttermilk marinade,
coconut fire sauce, ginger maple syrup

MANGO SALAD

Green mango, cherry tomatoes, green beans, fish sauce,
thai basil & lime vinaigrette

OOH BABY I LIKE IT RAW

Canadian scallop crudo, calamansi, jalapenos,
Thaï herb oil, mango, tobiko

SECOND WAVE

choice of one

THAIWAIAN STEAK & FRITES

8 oz AAA Beef Bavette , marinated and grilled
with green curry coconut sauce, house fries

ADD 3 TIGER SHRIMP +15

ADD 1 LOBSTER TAIL +26

KHAO SOI

Braised beef, red curry &
coconut cream broth, egg noodles, coriandre

THAI GREEN CURRY

Northern thai green curry, butternut squash, papaya, eggplant,
coconut milk, jasmine rice

GRILLED MISO SALMON

Organic grilled salmon, miso glaze, sautéed vegetables,
garlic Yukon purée

UPGRADES

Upgrade your main course to one of our premium dishes
for an additional charge

SURF N TURF +33

8oz AAA filet mignon, 3 tiger shrimps, Thai glaze,
sautéed vegetable, house fries

TOMAHAWK + 50

24oz AAA Cowboy Cut Tomahawk, shiitake mushrooms,
sautéed vegetables, garlic Yukon purée, red curry demi-glaze

DESSERT

CHEF'S CHOICE