

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

KALBIFORNIA LOVE

"Short ribs" de boeuf braisés, glaçage Thaï, légumes sautés, purée de Yukon à l'ail

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

POISSON MO BUTTA AVEC CREVETTES +25

Bar du Chili, glaçage au miso, légumes sautés, purée de courge butternut

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

KALBIFORNIA LOVE

Braised beef short ribs, Thai glaze, sautéed vegetables, Yukon garlic purée

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, jasmin 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

MO BUTTAH FISH WITH SHRIMPS +25

Chilean sea bass, miso glaze, sautéed vegetables, butternut squash purée

DESSERT

CHEF'S CHOICE