



## ENTRÉES

---

<b>MOO PING</b> Porc thaï grillé sur brochettes de citronnelle	15
<b>SALADE DE MANGUE</b> Mangue verte, tomates cerises, haricots verts, vinaigrette au basilic thaï et lime	19
<b>OOH BABY I LIKE IT RAW</b> Crudo de pétoncles canadiens, calamansi, huile d'herbes thaïlandaises, mangue	21
<b>CARPACCIO DE THON AHI</b> Câpres, coriandre, mayonnaise au wasabi	23
<b>POULET FRIT HAT YAI</b> Cuisses de poulet croustillantes, marinade citronnelle, sirop d'érable gingembre	25
<b>FRITES REMIX</b> Frites maison, épices Farsides, purée d'avocat, sauce "coco fire", mayo japonaise	15
<b>VENTRE DE PORC BRAISÉE</b> Ventre de porc braisée 5 heures, orange, curry coco, salade mixte	26
<b>ROULEAUX DE PRINTEMPS</b> 2 rouleaux de printemps aux légumes roulés à la main, sauce au chili doux thaïlandais	12

## PLATS PRINCIPAUX

---

<b>STEAK THAIWAIEN ET FRITES</b> Bavette AAA de 8 oz, marinée et grillée, sauce au curry rouge et à la noix de coco, frites maison	39
<b>AJOUTER 3 CREVETTES GRILLÉ</b>	15
<b>POISSON MO BUTTA</b> Bar du Chili grillé, glaçage au miso, salsa au mangues et tomates, riz à l'ail	49
<b>SALADE SÉSAME &amp; GINGEMBRE</b> Sélection de légumes du chef Ajout de cuisse de poulet grillée Ajout de crevettes tigrées grillées	24 8 10
<b>BATEAU DE POULET À L'ANANAS</b> Haut de cuisses de poulet croustillantes, poivrons rouges, ananas, riz à l'ail	35

## APPETIZERS

---

<b>MOO PING</b> Grilled thai pork on lemongrass skewers	
<b>MANGO SALAD</b> Green mango, carrots, cherry tomatoes, green beans, thai basil & lime vinaigrette	
<b>OOH BABY I LIKE IT RAW</b> Canadian scallop crudo, calamansi, thai herb oil, mango	
<b>AHI TUNA CARPACCIO</b> Caper, cilantro, wasabi mayo	
<b>HAT YAI FRIED CHICKEN</b> Crispy chicken thighs, lemongrass marinade, ginger maple syrup	
<b>REMIXED FRIES</b> Homemade fries, Farsides spices, avocado purée, coconut fire sauce, japanese mayo	
<b>BRAISED PORK BELLY</b> 5 hour braised pork belly, orange, coconut curry, mixed salad	
<b>SPRING ROLLS</b> 2 hand rolled vegetable spring rolls, sweet thai chilli dipping sauce	

## MAIN COURSES

---

<b>THAIWAIAN STEAK &amp; FRITES</b> 8oz AAA beef flank steak, marinated and grilled with red curry coconut sauce, house fries	
<b>ADD 3 TIGER SHRIMP</b>	
<b>MO BUTTAH FISH</b> Grilled sea bass, miso glaze, mango & tomato salsa, garlic rice	
<b>SESAME &amp; GINGER SALAD</b> Chef's selection of chopped vegetables Add grilled chicken thigh Add grilled tiger shrimp	
<b>PINEAPPLE CHICKEN BOAT</b> Crispy chicken thighs, red peppers, pineapple, garlic rice	

<b>LE BURGER SIGNATURE "FARSIDES"</b> Pain brioché, bacon fumé au miel, ananas grillé Ajouter une galette supplémentaire	<b>32</b>	<b>THE FARSIDES SIGNATURE BURGER</b> Brioche bun, smoked honey bacon, grilled pineapple Add an extra patty	<b>8</b>
<b>JUSTE UN BURGER</b> Cheeseburger américain classique... Ajouter une galette supplémentaire	<b>26</b>	<b>JUST A BURGER</b> Classic american cheeseburger... Add an extra patty	<b>8</b>
<b>FILET MIGNON</b> Filet mignon 6 oz, légumes sautés, demi-glace au curry rouge	<b>58</b>	<b>FILET MIGNON</b> 6 oz filet mignon, sautéed vegetables, red curry demi-glace	
<b>CURRY VERT THAÏLANDAIS 🍛</b> Curry vert du nord de la Thaïlande, papaye, aubergine, lait de coco, riz au jasmin	<b>27</b>	<b>THAI GREEN CURRY 🍛</b> Northern thai green curry, papaya, eggplant, coconut milk, jasmine rice	
<b>KALBIFORNIA LOVE</b> "Short ribs" de boeuf braisés, glaçage Thaï, légumes sautés, purée de Yukon à l'ail	<b>38</b>	<b>KALBIFORNIA LOVE</b> Braised beef short ribs, thai glaze, sautéed vegetables, yukon garlic purée	
<b>KHAO SOI 🍛</b> Boeuf braisé, bouillon au cari rouge et noix de coco, nouilles aux oeufs, coriandre	<b>38</b>	<b>KHAO SOI 🍛</b> Braised beef, red curry & coconut cream broth, egg noodles, coriander	
<b>PAD THAI</b> Nouilles de riz, poulet, oeuf, fèves germées, tamarin, noix de cajou	<b>28</b>	<b>PAD THAI</b> Rice noodles, chicken, eggs, soybean sprouts, tamarind, cashews	
<b>PAD THAI VEGAN</b> Nouilles de riz, tofu, fèves germées, tamarin, noix de cajou	<b>24</b>	<b>VEGAN PAD THAI</b> Rice noodles, tofu, soybean sprouts, tamarind, cashews	

## LES À CÔTÉS

---

<b>FRITES MAISON</b>	<b>9</b>
<b>LÉGUMES SAISONNIERS</b>	<b>10</b>
<b>RIZ VAPEUR</b>	<b>5</b>
<b>3 CREVETTES TIGRÉES</b>	<b>18</b>

## DESSERTS

---

<b>BRIOCHE HAWAÏENNE SUCRÉE</b> Brioches caramélisées, lait condensé, cassonade, beurre, fruits frais	<b>10</b>
<b>GÂTEAUX AU FROMAGE AU FRUITS DE LA PASSION ET MANGUE</b> Glaçage miroir fruit de la passion, gâteaux au fromage classique, fourrer a la mangue	<b>12</b>

## SIDES

---

<b>HOUSE FRIES</b>
<b>SEASONAL VEGGIES</b>
<b>STEAMED RICE</b>
<b>3 TIGER SHRIMPS</b>

## DESSERTS

---

<b>HAWAIIAN SWEET BUNS</b> Caramelized brioche buns, condensed milk, brown sugar, butter, fresh fruits
<b>MANGO &amp; PASSIONFRUIT CHEESECAKE</b> Passionfruit mirror glaze, classic cheesecake, mango center