

MENU.

ENTRÉES

MOO PING \$15

Porc thaï grillé sur brochettes de citronnelle

SALADE DE MANGUE \$19

Mangue, tomates cerises, haricots verts, vinaigrette au basilic thaï et lime

OOH BABY I LIKE IT RAW \$21

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

CARPACCIO DE THON AHI \$23

Câpres, coriandre, mayonnaise au wasabi

POULET FRIT HAT YAI \$25

Cuisses de poulet croustillantes, marinade citronnelle, sirop d'érable gingembre

FRITES REMIX \$15

Frites maison, épices Farsides, purée d'avocat, sauce "coco fire", mayo japonaise

VENTRE DE PORC BRAISÉE \$26

Ventre de porc braisée 5 heures, orange, curry coco, salade mixte

ROULEAUX DE PRINTEMPS \$12

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

PLATS PRINCIPAUX

STEAK THAIWAIEN ET FRITES \$39

Steak Picanha AAA de 6oz, marinée et grillée, sauce au curry rouge et à la noix de coco, frites maison
AJOUTER 3 CREVETTES GRILLÉES + \$15.00

POISSON MO BUTTA \$49

Bar du Chili grillé, glaçage au miso, salsa au mangues et tomates, riz à l'ail

SALADE SÉSAME & GINGEMBRE \$24

Sélection de légumes du chef
AJOUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉE + \$8.00
AJOUT DE CREVETTES TIGRÉES GRILLÉES + \$10.00

BATEAU DE POULET À L'ANANAS \$35

Haut de cuisses de poulet croustillantes, poivrons rouges, ananas, riz à l'ail

APPETIZERS

MOO PING \$15

Grilled thai pork on lemongrass skewers

MANGO SALAD \$19

Mango, carrots, cherry tomatoes, green beans, thai basil & lime vinaigrette

OOH BABY I LIKE IT RAW \$21

Canadian scallop crudo, calamansi, thai herb oil, mango

AHI TUNA CARPACCIO \$23

Caper, cilantro, wasabi mayo

HAT YAI FRIED CHICKEN \$25

Crispy chicken thighs, lemongrass marinade, ginger maple syrup

REMIXED FRIES \$15

Homemade fries, Farsides spices, avocado purée, coconut fire sauce, japanese mayo

BRAISED PORK BELLY \$26

5 hour braised pork belly, orange, coconut curry, mixed salad

SPRING ROLLS \$12

2 hand rolled vegetable spring rolls, sweet thai chilli dipping sauce

MAIN COURSES

THAIWAIEN STEAK & FRITES \$39

6oz AAA Picanha steak, marinated and grilled with red curry coconut sauce, house fries
ADD 3 TIGER SHRIMP + \$15.00

MO BUTTAH FISH \$49

Grilled sea bass, miso glaze, mango & tomato salsa, garlic rice

SESAME & GINGER SALAD \$24

Chef's selection of chopped vegetables
ADD GRILLED CHICKEN THIGH + \$8.00
ADD GRILLED TIGER SHRIMP + \$10.00

PINEAPPLE CHICKEN BOAT \$35

Crispy chicken thighs, red peppers, pineapple, garlic rice

LE BURGER SIGNATURE "FARSIDES" \$32

Pain brioché, bacon fumé au miel, ananas grillé

AJOUTER UNE GALETTE SUPPLÉMENTAIRE + \$8.00

JUSTE UN BURGER \$26

Cheeseburger américain classique....

AJOUTER UNE GALETTE SUPPLÉMENTAIRE + \$8.00

FILET MIGNON \$58

Filet mignon 6 oz, légumes sautés,
demi-glace au curry rouge

CURRY VERT THAÏLANDAIS 🌶️ \$27

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

KALBIFORNIA LOVE \$38

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

KHAO SOI 🌶️ \$38

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

PAD THAI 🍜 \$26

Nouilles de riz, poulet, oeuf, fèves
germées, tamarin, arachides

🌶️ AJOUTEZ DE LA SAUCE PIQUANTE À VOTRE GOÛT

PAD THAI VEGAN 🍜 \$24

Nouilles de riz, tofu, fèves
germées, tamarin, arachides

🌶️ AJOUTEZ DE LA SAUCE PIQUANTE À VOTRE GOÛT

LES À CÔTÉS

FRITES MAISON	\$9.00
LÉGUMES SAISONNIERS	\$10.00
RIZ VAPEUR	\$5.00
3 CREVETTES TIGRÉES	\$18.00

DESSERTS

BRIOCHE HAWAÏENNE SUCRÉE \$10

Brioche caramélisées, lait condensé,
cassonade, beurre, fruits frais

GÂTEAUX AU FROMAGE AU FRUITS DE LA PASSION ET MANGUE \$12

Glaçage miroir fruit de la passion,
gâteaux au fromage classique, fourrer a la mangue

THE FARSIDES SIGNATURE BURGER \$32

Brioche bun, smoked honey bacon, grilled pineapple

ADD AN EXTRA PATTY + \$8.00

JUST A BURGER \$26

Classic american cheeseburger....

ADD AN EXTRA PATTY + \$8.00

FILET MIGNON \$58

6 oz filet mignon, sautéed vegetables,
red curry demi-glace

THAI GREEN CURRY 🌶️ \$27

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

KALBIFORNIA LOVE \$38

Braised beef short ribs, thai glaze, sautéed vegetables,
yukon garlic purée

KHAO SOI 🌶️ \$38

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

PAD THAI 🍜 \$26

Rice noodles, chicken, eggs, soybean sprouts,
tamarind, peanuts

🌶️ PERSONALLY ADD HOT SAUCE TO TASTE

VEGAN PAD THAI 🍜 \$24

Rice noodles, tofu, soybean sprouts,
tamarind, peanuts

🌶️ PERSONALLY ADD HOT SAUCE TO TASTE

SIDES

HOUSE FRIES	\$9.00
SEASONAL VEGGIES	\$10.00
STEAMED RICE	\$5.00
3 TIGER SHRIMPS	\$18.00

DESSERTS

HAWAIIAN SWEET BUNS \$10

Caramelized brioche buns, condensed milk,
brown sugar, butter, fresh fruits

MANGO & PASSIONFRUIT CHEESECAKE \$12

Passionfruit mirror glaze, c
lassic cheesecake, mango center