

# TABLE D'HÔTE.

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, 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

### BATEAU DE POULET À L'ANANAS

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

### 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

### SURF N TURF FARSIDES + \$33.00

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

### POISSON MO BUTTA AVEC CREVETTES + \$25.00

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

## 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, thai basil & lime vinaigrette

### OOH BABY I LIKE IT RAW

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

## SECOND WAVE

Choice of one

### PINEAPPLE CHICKEN BOAT

Crispy chicken thighs, red peppers, pineapple, garlic rice

### 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, buttenut squash, papaya, eggplant, coconut milk, jasmin rice

### GRILLED MISO SALMON

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

## UPGRADES

### FARSIDES SURF N TURF + \$33.00

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

### MO BUTTAH FISH WITH SHRIMPS + \$25.00

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

## DESSERT

Chef's choice

