



SAINT-VALENTIN

Menu \$80

PREMIÈRE VAGUE

Choix d'un

CARPACCIO DE THON AHI

Câpres, coriandre, mayonnaise au wasabi

POULET FRIT HAT YAI

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

SALADE SÉSAME & GINGEMBRE

Sélection de légumes du chef

VENTRE DE PORC BRAISÉE

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

DEUXIÈME VAGUE

Choix d'un

STEAK THAIWAIEN ET FRITES

6oz haut de surlonge, marinée et grillée, sauce au curry rouge et à la noix de coco, frites maison

Ajoutez 3 crevettes grillées +\$15

KHAO SOI

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

POISSON MO BUTTA

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

BATEAU DE POULET À L'ANANAS

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

SUPPLÉMENTS

SURF N TURF FARSIDES + \$33.00

Filet mignon 6 oz, 2 crevettes tigrées, sautés, demi-glace au curry rouge

DESSERT

Choix d'un

BRIOCHE HAWAÏENNE SUCRÉE

Brioche caramélisées, lait condensé, cassonade, beurre, bleuets

CHEESECAKE MANGUE & FRUIT DE LA PASSION

Glaçage miroir fruit de la passion, gâteau au fromage classique, fourré à la mangue

FIRST WAVE

Choice of one

AHI TUNA CARPACCIO

Caper, cilantro, wasabi mayo

HAT YAI FRIED CHICKEN

Crispy chicken thighs, lemongrass marinade, ginger maple syrup

SESAME & GINGER SALAD

Chef's selection of chopped vegetables

BRAISED PORK BELLY

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

SECOND WAVE

Choice of one

THAIWAIAN STEAK & FRITES

6 oz top sirloin, marinated and grilled with red curry coconut sauce, house fries

Add 3 tiger shrimps +\$15

KHAO SOI

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

MO BUTTAH FISH

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

PINEAPPLE CHICKEN BOAT

Crispy chicken thighs, red peppers, pineapple, garlic rice

UPGRADES

FARSIDES SURF N TURF + \$33.00

6 oz filet mignon, 2 tiger shrimp, sautéed vegetables, red curry demi-glace

DESSERT

Choice of one

HAWAIIAN SWEET BUNS

Caramelized brioche buns, condensed milk, brown sugar, butter, blueberries

MANGO & PASSIONFRUIT CHEESECAKE

Passion fruit mirror glaze, classic cheesecake, mango center

