



Bienvenue chez The Farsides, où notre menu est conçu pour susciter l'esprit de partage entre nos invités. Inspiré par les riches traditions culinaires de la Thaïlande et les saveurs vibrantes d'Hawaï, chaque plat est conçu pour être savouré en famille et entre amis.

Welcome to The Farsides, where our menu is crafted to ignite the spirit of sharing among our guests. Inspired by the rich culinary traditions of Thailand and the vibrant flavours of Hawaii, every dish is designed to be savoured together with family and friends.

LE FRESH COAST CEVICHE \$25

Crevettes d'Argentine, jus de citron frais, mayonnaise au jalapeño, tostada croustillante

BROCHETTES DE POULET BANGKOK \$14

Brochettes de poulet style "street food" Bangkok grillées au feu (2)

MOO PING \$14

Brochettes de porc et basilic du Nord de la Thaïlande faites maison et grillées au feu (2)

SALADE DE MANGUE \$21

Mangue fraîche, menthe, noix de cajou grillées, basilic thaï, vinaigrette à la sauce de poisson

POKÉ DE SAUMON ROYAL \$25

Saumon royal coupé à la main, concombre légèrement grillé, piment, menthe, chips aux crevette

TAO À L'ANANAS \$32

Poulet frit, sauce sucrée & épicé hoisin au soja, poivron rouge, ananas en dés

ROULEAUX IMPÉRIAUX \$14

Rouleaux de légumes frits faits maison et roulés à la main, sauce à tremper au chili doux thaïlandaise

LES AILES CROUSTILLANTES SIGNATURE THE FARSIDES

Poulet, mélange secret de T&A, sauce à tremper ranch à la noix de coco, dopeslaw

6 AILES \$16
24 AILES \$52

FRESH COAST CEVICHE \$25

Argentinian shrimp, fresh lime juice, jalapeño mayo, crispy tostada

BANGKOK STREET SKEWERS \$14

Fire-grilled Bangkok street style chicken skewers (2)

MOO PING \$14

Homemade fire-grilled Northern Thai pork & basil skewers (2)

MANGO SALAD \$21

Fresh mango, mint, toasted cashew, Thai basil, fish sauce vinaigrette

KING SALMON POKE \$25

Hand-cut king salmon, lightly grilled cucumber, chili, mint, prawn chips

PINEAPPLE TAO \$32

Fried chicken, sweet & spicy chili soy hoisin sauce, red bell pepper, diced pineapple

IMPERIAL ROLLS \$14

Homemade hand-rolled fried vegetable rolls, sweet Thai chili dipping sauce

THE FARSIDES SIGNATURE CRISPY WINGS

Chicken, T&A's secret blend, coconut ranch dipping sauce, dopeslaw

6 WINGS \$16
24 WINGS \$52

FAUX-FILET AU BASILIC THAÏ \$62

14oz de faux-filet Angus coupe Spencer, curry rouge, chimichurri au basilic thaï

LE NOTORIOUS P.I.G \$29

Poitrine de porc croustillante, confiture de jalapeño collante, jeow de coriandre

BAR DU CHILI \$36

Bar du chili, enrobage de quinoa soufflé, salade de mangue, réduction d'ananas, noix de cajou grillées

LE BURGER SIGNATURE THE FARSIDES \$32

Pain brioche toasté, galette de bœuf 100% sans ajout, bacon au miel fumé, cheddar canadien, ananas grillé au feu

FAITES-EN UN DOUBLE \$8

KALBIFORNIA LOVE \$38

Short rib braisée 4 heures, curry massaman, pommes de terre grenaille, pain au levain frais

CURRY VERT THAÏ \$27

Ragoût de curry vert, lait de coco, légumes de saison

PAD THAÏ \$34

Nouilles de riz premium, glaçage au tamarin, poulet poêlé, tofu, crevettes d'Argentine, œufs, noix de cajou grillées, germes de soja frais

DESSERTS

BRIOCHE HAWAÏENNE SUCRÉE \$10

Brioche caramélisées, lait condensé, cassonade, beurre, bleuets

GÂTEAU AU FROMAGE À LA MANGUE \$12

Gâteau au fromage classique, glaçage miroir, centre à la mangue

LES À CÔTÉS

FRITES CITRON POIVRE \$9.00

SALADE "DOPESLAW" \$7.00

RIZ AU JASMIN \$5.00

THAÏ BASIL RIB EYE \$62

14oz Spencer Cut Angus rib eye steak, red curry, Thai basil chimichurri

THE NOTORIOUS P.I.G \$29

Crispy pork belly, sticky jalapeño jam, coriander jeow

DROP THE BASS \$36

Chilean sea bass, puffed quinoa batter, mango salad, pineapple reduction, toasted cashew

THE FARSIDES SIGNATURE BURGER \$32

100% beef patty, toasted brioche bun, smoked honey bacon, Canadian cheddar, fire-grilled pineapple

MAKE IT A DOUBLE \$8

KALBIFORNIA LOVE \$38

4-hour braised short rib, massaman curry, fingerling potatoes, fresh sourdough

THAÏ GREEN CURRY \$27

Green curry stew, coconut milk, seasonal vegetables

PAD THAÏ \$34

Premium rice noodles, tamarind glaze, pan-seared chicken, tofu, Argentinian shrimp, eggs, toasted cashews, fresh soybean sprouts

DESSERTS

HAWAIIAN SWEET BUNS \$10

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

MANGO CHEESECAKE \$12

Classic cheesecake, mirror glaze, mango center

SIDES

LEMON PEPPER FRIES \$9.00

DOPESLAW \$7.00

JASMINE RICE \$5.00