



## TABLE D'HÔTE \$95

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.

### PREMIÈRE VAGUE

Partage

#### LE FRESH COAST CEVICHE

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

#### SALADE DE MANGUE

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

#### TAO À L'ANANAS

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

#### BROCHETTES DE BANGKOK

Brochettes de poulet & porc style "street food" Bangkok grillées au feu

### DEUXIÈME VAGUE

Choix d'un

#### BAR DU CHILI

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

#### LE BURGER SIGNATURE THE FARSIDES

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

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

#### CURRY VERT THAÏ

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

#### PAD THAÏ AU CREVETTES

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

### SUPPLÉMENT

"Rehaussez votre plat principal avec notre coupe premium, moyennant un supplément"

#### FAUX-FILET AU BASILIC THAÏ +\$35

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

### DESSERT

Selection du Chef

MIN DE 8 PERS POUR MENU DE GROUPE

\*menu sous réserve de modification\*

### FIRST WAVE

Sharing

#### FRESH COAST CEVICHE

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

#### MANGO SALAD

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

#### PINEAPPLE TAO

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

#### BANGKOK STREET SKEWERS

A mixed platter of fire-grilled Bangkok street style chicken & pork skewers

### SECOND WAVE

Choice of one

#### DROP THE BASS

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

#### THE FARSIDES SIGNATURE BURGER

100% beef patty, toasted brioche bun, smoked honey bacon, Canadian cheddar, fire-grilled pineapple  
MAKE IT A DOUBLE +\$8

#### KALBIFORNIA LOVE

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

#### THAI GREEN CURRY

Green curry stew, coconut milk, seasonal vegetables

#### SHRIMP PAD THAI

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

### UPGRADE

Upgrade your main course to our premium cut for an additional charge

#### THAI BASIL RIB EYE +\$35

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

### DESSERT

Chef's choice

MIN 8 PPL FOR GROUP MENU

\*menu is subject to change\*