



MENU DE PARTAGE. SHARING MENU.

PREMIÈRE VAGUE

À PARTAGER

FIRST WAVE

SHARING

ROULEAUX IMPÉRIAUX

Rouleaux de légumes frits faits maison, sauce à tremper au chili doux thaïlandaise

IMPERIAL ROLLS

Homemade fried vegetable rolls, sweet Thai chili dipping sauce

BROCHETTES DE POULET BANGKOK

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

BANGKOK STREET SKEWERS

Fire-grilled Bangkok street style chicken skewers

SALADE DE MANGUE

Mangue fraîche, mélange de légumes frais, menthe, basilic thaï, noix de cajou grillées, vinaigrette sambal olek

MANGO SALAD

Fresh mango, medley of fresh vegetable, mint, toasted cashew, Thai basil, sambal olek vinaigrette

POKÉ DE SAUMON THAÏ

Saumon, menthe, basilic thaï, vinaigrette à la sauce de poisson, coulis d'ananas rôti, croustilles de crevettes

THAI SALMON POKE

Salmon, mint, Thai basil, fish sauce vinaigrette, roasted pineapple coulis, prawn chips

LES AILES CROUSTILLANTES SIGNATURE THE FARSIDES

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

THE FARSIDES SIGNATURE CRISPY WINGS

Fresh Quebec chicken, T&A's secret blend, coconut ranch dipping sauce, dopeslaw

DEUXIÈME VAGUE

À PARTAGER

SECOND WAVE

SHARING

BAR DU CHILI

Bar du Chili croustillant, sauce tartare à la noix de coco, tobiko, salade de chou "Dopeslaw", frites maison

FISH & CHIPZ

Chilean sea bass, light and crispy rice flour batter, coconut tartare sauce, tobiko, Dopeslaw and side of fries

KALBIFORNIA LOVE

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

KALBIFORNIA LOVE

4-hour braised beef, massaman curry, fingerling potatoes, fresh sourdough

CURRY VERT THAÏ

Légumes de saison rôtis, courge kabocha, glaçage au curry vert, crème de coco

THAI GREEN CURRY

Roasted seasonal vegetable, kabocha squash, green curry glaze, coconut cream

PAD THAÏ

Nouilles de riz, sauce nam prik et tamarin, poulet, tofu, crevettes tigrées noires, œufs, noix de cajou grillées, germes de soja frais

PAD THAI

Rice noodles, nam prik and tamarind sauce, chicken, tofu, Black tiger shrimp, eggs, toasted cashews, fresh soybean sprouts

DESSERT

DESSERT

SELÉCTION DU CHEF

CHEF'S CHOICE