

THE FARSIDES

Bienvenue chez The Farsides, où notre menu est conçu pour susciter l'esprit de partage entre nos invités. Inspiré par les riches traditions culinaires et les saveurs de la Thaïlande, 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 and vibrant flavours of Thailand, every dish is designed to be savoured together with family and friends.

SALADES / SALADS

MANGUE

19

Mangue fraîche, mélange de légumes frais, menthe, basilic thaï, noix de cajou grillées, vinaigrette sambal oelek +10 Ajouter 3 crevettes

MANGO

Fresh mango, medley of fresh vegetables, mint, toasted cashew, Thai basil, sambal oelek vinaigrette Add 3 shrimp +10

BOEUF THAÏ

26

Haut de surlonge canadien 6 oz, huile de chili, sauce aux arachides, vermicelles, chop suey

THAÏ BEEF

6 oz Canadian top sirloin, chili oil, peanut sauce, vermicelli, chop suey

POULET À LA CITRONNELLE

23

Poitrine de poulet grillée marinée à la citronnelle, roquette, sucrose, vinaigrette à l'orange brûlée, fenouil mariné, gingembre

LEMONGRASS CHICKEN

Lemongrass marinated grilled chicken breast, arugula, sucrose, burnt orange vinaigrette, pickled fennel, ginger

ENTRÉES / APPETIZER

BROCHETTES DE POULET BANGKOK

14

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

BANGKOK STREET SKEWERS

Fire-grilled Bangkok street style chicken skewers (2)

GUÉDILLE AU HOMARD

23

Pain brioché, chair de homard, sauce X.O., piment calabrais, mayonnaise

LOBSTER ROLL

Brioche bun, lobster meat, X.O sauce, Calabrian chilli, mayo

DUMPLINGS WAGYU TERRE ET MER

26

Dumplings de wagyu poêlés, bisque de homard, crème de coco

SURF N' TURF WAGYU DUMPLINGS

Pan fried wagyu dumplings, lobster bisque, coconut cream

POKÉ DE SAUMON THAÏ

22

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

ROULEAUX IMPÉRIAUX

12

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

IMPERIAL ROLLS

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

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

6 AILES - 18

24 AILES - 60

6 WINGS - 18

24 WINGS - 60

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

FRITES AU CITRON POIVRÉE

8

LEMON PEPPER FRIES

SALADE "DOPESLAW"

6

DOPESLAW

RIZ AU JASMIN

5

JASMINE RICE

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSE

STEAK & FRITES

Toutes nos coupes de steak sont fièrement 100 % canadiennes.
Chaque plat de steak est accompagné de frites et de notre fameuse sauce béarnaise aux herbes thaïes.

All of our cuts of steak are proudly 100% Canadian.
Each steak dish is accompanied by fries, and our famous Thai herb bernaise sauce.

HAUT DE SURLONGE 6 OZ 29

6 OZ TOP SIRLOIN

ENTRECÔTE ANGUS 14 OZ 59

14 OZ ANGUS RIB EYE

AJOUTER 3 CREVETTES +10

ADD 3 SHRIMP

AJOUTER 1 QUEUE DE HOMARD +30

ADD 1 LOBSTER TAIL

BURGER AU POULET CROUSTILLANT 27

CRISPY CHICKEN BURGER

Haut de cuisse de poulet frit aux cinq épices, confiture de piments, cornichons, dopeslaw, frites au citron et poivre

Five spice fried chicken thigh, chilli jam, pickles, dopeslaw, lemon pepper fries

POKÉ BOWL AU SAUMON THAÏ 26

THAI SALMON POKE BOWL

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

Salmon, mint, Thai basil, fish sauce vinaigrette, roasted pineapple coulis, rice, vegetables

BAR DU CHILI MISO-ÉRABLE 46

MISO MAPLE CHILEAN SEABASS

Bar du Chili 8 oz, beurre blanc au citron kaffir, miso, edamame, légumes de saison

8 oz Chilean seabass, kaffir lime beurre blanc, miso, edamame, seasonal vegetables

LE BURGER SIGNATURE THE FARSIDES 25

THE FARSIDES SIGNATURE BURGER

Deux galettes de bœuf 100 %, pain brioche grillé, mayo aux jalapeños, cheddar canadien, chutney d'ananas grillé
+8 FAITES-EN UN QUADRUPLE

Two 100% beef patties, toasted brioche bun, jalapenos mayo, Canadian cheddar, fire-grilled pineapple chutney
MAKE IT A QUADRUPLE +8

KALBIFORNIA LOVE 38

KALBIFORNIA LOVE

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

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

CURRY JAUNE THAI 24

THAI YELLOW CURRY

Légumes de saison rôtis, courge kabocha, tofu, curry jaune doux et crémeux

Roasted seasonal vegetables, kabocha squash, tofu, mild and creamy yellow curry

PAD THAÏ

Tous nos Pad Thai viennent avec nouilles de riz, sauce nam prik et tamarin noix de cajou grillées, germes de soja frais

All of our signature pad thai dishes include rice noodles, nam prik, tamarind sauce, toasted cashews, fresh soybean sprouts

TOUTE GARNI 29

ALL DRESSED

Crevettes tigrées noires, poitrine de poulet, œufs, tofu

Black tiger shrimp, chicken breast, eggs, tofu

VÉGANE 24

VEGAN

Tofu, haricots verts, légumes de saison

Tofu, green beans, seasonal vegetables

HOMARD ET CREVETTES 55

LOBSTER & SHRIMP

Homard de 1.5 lb, piments thaïs, crevettes tigrées noires

1.5 lb Lobster, Thai chili, black tiger shrimp

DESSERTS

GÂTEAU POKE BLEUET & NOIX DE COCO 14

BLUEBERRY COCONUT POKE CAKE

Gâteau éponge léger imbibé de crème de coco, garni de croustillant aux céréales et de bleuets du Québec

Light sponge cake soaked in coconut cream, topped with a cereal crunch and Quebec blueberries

BRIOCHE DOUCE ET BEURRÉE 12

SWEET BUTTERY BRIOCHE BUN

Ananas rôti, sirop au rhum, chocolat

Baked pineapple, rum syrup, chocolate

PARFAIT À LA MOUSSE DE BEURRE D'ARACHIDE 13

PEANUT BUTTER MOUSSE PARFAIT

Couches généreuses de gâteau au chocolat, arachides grillées, mousse au beurre d'arachide, chantilly au chocolat.

Rich layers of chocolate cake, toasted peanuts, peanutbutter mousse, chocolate chantilly