

FARSIDES

ENTRÉES

BOEUF THAÏ \$26

Haut de surlonge Canadien AAA, vermicelles, huile de chili, sauce aux arachides, chop suey

BROCHETTES DE POULET BANGKOK \$14

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

GUÉDILLE AU HOMARD \$23

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

DUMPLINGS WAGYU TERRE ET MER \$26

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

SALADE DE MANGUE \$19

Mangue, légumes frais, menthe, basilic thaï, noix de cajou grillées
AJOUTER 3 CREVETTES +14

PLATS PRINCIPAUX

BURGER AU POULET CROUSTILLANT \$27

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

BAR DU CHILI MISO-ÉRABLE \$46

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

POKÉ BOWL AU THON AHI \$25

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

KALBIFORNIA LOVE \$38

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

STEAK & FRITES \$29

AAA haut de surlonge Canadien 6 oz, sauce béarnaise aux herbes thaïes, frites

PAD THAI AU HOMARD \$55

Queue de homard Thermidor, piment thaï, crevettes tigrées géantes, sauce Pad Thaï infusée au bisque de homard

FARSIDES

APPETIZERS

THAI BEEF SALAD \$26

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

BANGKOK STREET SKEWERS \$14

Bangkok street-style chicken skewers (2)

LOBSTER ROLL \$23

Homemade brioche bun, lobster meat, x.o sauce, Calabrian chilli, mayo

SURF N' TURF WAGYU DUMPLINGS \$26

Pan fried Wagyu dumplings, lobster bisque, coconut cream

MANGO SALAD \$19

Fresh mango, medley of fresh vegetables, mint, toasted cashew, Thai basil
ADD 3 SHRIMP +14

MAIN COURSES

CRISPY CHICKEN BURGER \$27

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

MISO MAPLE CHILEAN SEABASS \$46

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

AHI TUNA POKE BOWL \$25

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

KALBIFORNIA LOVE \$38

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

STEAK & FRITES \$29

6oz Canadian AAA top sirloin, Thai herb bernaïse sauce, fries

LOBSTER PAD THAI \$55

Lobster tail Thermidor, Thai chili, Black Tiger Shrimp, rice noodles, nam prik, lobster bisque-infused pad Thai sauce, toasted cashews, fresh soybean sprouts