MENU SPECTACLE

39$ / personne

ENTRÉE

ROULEAU IMPÉRIAL Ⓥ
Légumes, châtaignes d'eau, nouilles cellophane. Servi avec sauce poisson

SOUPE WONTON
Bouillon aux 5 épices chinoises, wontons au poulet, légumes

SOUPE THAÏ COCO Ⓥ
Bouillon citronnelle, galanga & lime kaffir, lait de coco, légumes

SALADE DE PAPAYE
Papaye, vinaigrette lime & sauce poisson, menthe, coriandre, arachides

TARTARE DE SAUMON
Saumon atlantique canadien, vinaigrette érable & gochujang
Servi avec chips de crevettes

WONTONS SAUCE AUX ARACHIDES
Neuf wontons au poulet, sauce aux arachides & lait de coco

CREVETTES TEMPURA
Cinq crevettes tempura, trio de sauces

PLAT PRINCIPAL

GÉNÉRAL TAO
Poulet ou tofu tempura accompagné de légumes sautés et riz

PAD THAÏ AUX CREVETTES
Nouilles de riz, légumes, oeuf, sauce tamarin
& pâte de crevettes, arachides

TOFU SAUTÉ AUX ARACHIDES Ⓥ
Sauce crémeuse aux arachides, légumes sautés, riz

POKÉ THON
Avocat, edamames, julienne de légumes, wakamé, ananas, tobiko,
sauce mandarine, sauce crémeuse au sésame, chips de crevettes

POULET AU BEURRE
Sauce végétalienne au garam masala & lait de coco
Servi avec pain naan
Ⓥ Remplacez le poulet par du tofu
Ⓖ Demandez l'option sans gluten

PAD SEW AU BOEUF
Nouilles de riz larges, légumes, œuf, sauce soya foncée

BOEUF TERIYAKI
Sauce teriyaki au saké et gingembre frais

BOEUF CROUSTILLANT À L'ORANGE +4
Lanières de boeuf croustillantes et légumes sautés
Sauce orange & saké. Servi sur riz

DESSERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT +11
Gâteau au chocolat au coeur fondant, crème glacée vanille