



TABLE D'HÔTE 65

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

REHAUSSER VOTRE EXPÉRIENCE Dégustez nos plats signature pour un frais un supplémentaire

ENHANCE YOUR EXPERIENCE Taste our signature dishes for an additional charge

FAUX-FILET AU BASILIC THAÏ +60

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

THAI BASIL RIB EYE +60

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

LE NOTORIOUS P.I.G +30

Pork belly croustillant, confiture de jalapeños collante, micro coriandre

THE NOTORIOUS P.I.G +30

Crispy pork belly, sticky jalapeño jam, micro coriander

TAO À L'ANANAS +35

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

PINEAPPLE TAO +35

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

SAUMON GLACÉ AU TAMARIN +30

Saumon poêlé, sauce au tamarin, légumes de saison sautés avec pesto au basilic thaï.

TAMARIN GLAZED SALMON +30

Seared salmon, tamarind and butter sauce, sauteed seasonal vegetables with Thai basil pesto.

MIN DE 8 PERS POUR MENU DE GROUPE • MIN 8 PPL FOR GROUP MENU

menu sous réserve de modification *menu is subject to change*