



PETITES BOUCHÉES

LE FRESH COAST CEVICHE 21

crevettes d'Argentine, jus de citron frais, mayonnaise au jalapeño, tostada croustillante

BROCHETTES DE POULET BANGKOK 14

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

SALADE DE MANGUE 23

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

LES AILES CROUSTILLANTES SIGNATURE THE FARSIDES

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

6 AILES - 18

24 AILES - 60

LE NOTORIOUS P.I.G 19

Pork belly croustillant, confiture de jalapeños collante, micro coriandre

ROULEAUX IMPÉRIAUX 12

Rouleaux de légumes frits faits maison, trempette au chili doux thaïlandais

PLATS PRINCIPAUX

POKÉ DE SAUMON THAÏ 22

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

FAUX-FILET AU BASILIC THAÏ 59

Faux-filet Angus de 14 oz coupée Spencer, curry rouge, chimichurri au basilic thaï

KALBIFORNIA LOVE 38

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

CURRY VERT THAÏ 24

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

FISH N CHIPZ 35

Bar du Chili, pâte légère et croustillante à la farine de riz, sauce tartare à la noix de coco, tobiko, salade de chou "Dopeslaw" et accompagnement de frites

BURGER LE FARSIDES 25

Galette de bœuf 100 %, glaçage au curry rouge, brioche grillée, mayo aux jalapeños, cheddar canadien, chutney d'ananas grillé

FAITES-EN UN DOUBLE +8

TAO À L'ANANAS 29

Poulet frit, sauce hoisin au soja, piment doux et épicé, poivron rouge, ananas en dés

PAD THAÏ FARSIDES 29

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

SAUMON GLACÉ AU TAMARIN 33

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

LES À CÔTÉS

FRITES AU CITRON POIVRÉE 8

SALADE "DOPESLAW" 6

RIZ AU JASMIN 5

DESSERTS

GÂTEAUX AU FROMAGE À LA MANGUE 14

Gâteau au fromage classique, glaçage miroir fruit de la passion, fourré à la mangue

GÂTEAU MOUSSELINE À LA BANANE 12

Gâteau à la banane cuits vapeur, sauce à la fruits de passion et sauce à la fraises et guava

BROWNIE AU CHOCALAT MOELLEUX 13

Brownie au chocolat moelleux, sauce au chocolat et un caramel à l'ananas

BREUVAGES

Evian 330ml	4.5
Evian 750ml	8
Evian pétillante 750ml	8
Red Bull	7
Liqueur douce	5
Espresso	4.5

BIÈRES

BIÈRE EN FÛT

Heineken	12
Petite-Bourgogne rousse	11
Blue Moon	11
L'amer IPA	11

BIÈRE EN BOUTEILLE

Dos Equis	10
Heineken	10
Molson Ex	9
Morretti	10
Heineken 0.0%	10

CARTE DES VINS

VINS BLANC

	5oz	8oz	Btl
Pinot Grigio, Torrae Del Sale, Trapani, Sicily, IT	12	17	60
Angosto Blanco 2020, Angosto, Valencia, ES	13	19	65
Callaway, Precept Wines, Chardonnay, Viognier, 2019			75
Limoux, Domaine de l'aigle, Chardonnay, Gerard Bertrand, Languedoc, FR			85
Sancerre 2021, Thierry Merlin-Cherrier	18	27	90
Chablis, Domaine du Chardonnay, 2020, FR			95
VDF, Cigalus, Gérard Bertrand, Pays-d'oc, FR			100
BARRA of MENDOCINO, chardonnay 2019, Californie			107

VINS ROUGE

Côtes du Rousillon Villages Tautavel, grenache, Gérard Bertrand, Rousillon, 2019 FR	12	17	60
Valpolicella Ripasso Superiore, corvina, Zonin, Veneto, 2019, IT	13	19	65
Limoux, Domaine de l'aigle, Pinot Noir, Gerard Bertrand, Languedoc, FR			65
Chianti Classico, Rocca di Montegressi, 2019, IT			95
Cigalus, syrah, Gérard Bertrand, Pays-d'oc, 2020 FR			100
Chateau Montaguillon, Montagne St-Emilion, 2019, FR			105
Amarone della valpolicella, Luigi Righetti, 2018, IT			110
St-Émilion, Terte de Sarpe, Famille magnaudeix, 2020, FR			120
Brunello di Montalcino, Riserva DOG, Campagna di Cencioni, 2017 IT			160

VINS ROSÉS

VDF, Blanc de Gris, Grenache gris, Gérard Bertrand, bio, 2022, FR			60
VDF, Whispering Angel, Grenache, Gérard Bertrand, 2022 FR	14	20	70

VIN ORANGE

Orange Gold 2020, Gérard Bertrand, Languedoc, FR			70
--	--	--	----

COCKTAILS.

A\$AP STRAWBERRY - 16

1800, Cirka Chili, sirop de fraise des champs, lime, fraises, fraîches

LL COOL JUICE - 18

Grey Goose La Poire, sirop de mangoustan galangal, lime

PAINKILLER - 19

Bacardi, jus d'ananas, jus d'orange, crème de coconut, muscade fraîche

BLUE THAIWAIAN - 20

Bacardi, Bombay Sapphire, Marie Brizard curaçao, saline, purée ananas- coco

THAIWAIAN GIN TONIC - 16

Bombay East, concombre, sirop de papaye, fruit de la passion et tonka, 1642 Tonic Yuzu, lime

SHOOK ONE - 18

Bacardi White, sirop de papaye, fruit de la passion et tonka, fusion de melon d'eau, yuzu et jus d'aloë vera, lime

ISLAND SPRITZ - 20

Martini fiero, bière de gingembre, pêche, Zonin

THE DON DADA - 20

Patron silver, Don's mix, melon d'eau, lime, soda

MANGO GINGER SMASH - 16

Grey Goose, mangue, gingembre frais, lime, muscade

FUNKY COLD MOJITO - 18

Bacardi Gold, sirop de tamarin, lime, chili, menthe

FARSIDES MAI TAI - 19

Bacardi Gold Rhum, Cointreau, orgeat, orange cara-cara emmêlés, jus de lime

LONG KISS GOODNIGHT - 20

Hayman's Smith & Cross, Alden, falernum d'hibiscus, bière de gingembre, lime

BIG KAHUNA VOLCANO BOWL - 33

Bacardi, Hayman's Smith & Cross, Absinthe, Pamplemousse, lime, falernum Angostura

SANGRIAS.

WU-TANGRIA - 55

Saint Germain, vin blanc, canneberge blanc, sirop litchi & galangal, fruit de la passion, papaye

MALIBU THANG - 65

St- Rémy XO, Malibu, Prosecco, purée d'ananas- coco, canneberge blanc

KRUSH GROOVE - 55

Martini Fiero, purée de pêches & fraises, vin rosé, amers à la pêches, yuzu tonic