

# repas festif à partager

## MENU PESCO-VÉGÉTARIEN



### **mise en bouche**

---

---

EDAMAMES, FINES HERBES & LIME

### **entrées**

---

---

SALADE DE PAPAYE VERTE ÉPICÉE

CLASSIQUES ROULEAUX IMPÉRIAUX  
VÉGÉTARIENS DE M. HÀ, SAUCE NƯỚC CHẤM

TARTARE DE SAUMON, MISO, CHIPS DE CRABE

### **plats principaux**

---

---

CLASSIQUE SAUMON COCO-TOM YUM DE M. HÀ

PAD THAÏ CREVETTES

### **dessert**

---

---

TAPIOCA COCO, FRUITS FRAIS, CRÈME GLACÉE,  
ARACHIDES CARAMÉLISÉES + 5\$



**40\$ / pers.**

\*NOUS CUISINONS AVEC BEAUCOUP D'ALLERGÈNES. NOUS NE POUVONS  
MALHEUREUSEMENT GARANTIR L'ABSENCE TOTALE DE TRACE MALGRÉ  
LES PRÉCAUTIONS PRISES PAR NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE.



# repas festif à partager

## MENU RÉGULIER



### **mise en bouche**

---

---

EDAMAMES, FINES HERBES & LIME

### **entrées**

---

---

SALADE DE PAPAYE VERTE ÉPICÉE  
CLASSIQUES ROULEAUX IMPÉRIAUX  
VÉGÉTARIENS DE M. HÀ, SAUCE NƯỚC CHẤM  
TATAKI DE BŒUF ÉPICÉ, BASILIC THAÏ

### **plats principaux**

---

---

CLASSIQUE SAUMON COCO-TOM YUM DE M. HÀ  
PAD THAÏ PORC BRAISÉ & CREVETTES

### **dessert**

---

---

TAPIOCA COCO, FRUITS FRAIS, CRÈME GLACÉE,  
ARACHIDES CARAMÉLISÉES + 5\$



**40\$ / pers.**

\*NOUS CUISINONS AVEC BEAUCOUP D'ALLERGÈNES. NOUS NE POUVONS MALHEUREUSEMENT GARANTIR L'ABSENCE TOTALE DE TRACE MALGRÉ LES PRÉCAUTIONS PRISES PAR NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE.



# repas festif à partager

## MENU VÉGÉ



### **mise en bouche**

---

---

EDAMAMES, FINES HERBES & LIME

### **entrées**

---

---

SALADE DU MOMENT AVEC VINAIGRETTE MAISON

CLASSIQUES ROULEAUX IMPÉRIAUX  
VÉGÉTARIENS DE M. HÀ, SAUCE NƯỚC CHẤM

TOFU CROUSTILLANT, VINAIGRETTE  
CAROTTE ET GINGEMBRE

### **plats principaux**

---

---

CARI DE POMME DE TERRES DOUCES,  
CAROTTES ET SALADE DE COURGETTE

RIZ FRIT AU TOFU ET CHAMPIGNON DU QUÉBEC

### **dessert**

---

---

TAPIOCA COCO, FRUITS FRAIS, CRÈME GLACÉE,  
ARACHIDES CARAMÉLISÉES + 5\$



**40\$ / pers.**

\*NOUS CUISINONS AVEC BEAUCOUP D'ALLERGÈNES. NOUS NE POUVONS  
MALHEUREUSEMENT GARANTIR L'ABSENCE TOTALE DE TRACE MALGRÉ  
LES PRÉCAUTIONS PRISES PAR NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE.



# repas festif à partager

## MENU PESCO-VÉGÉTARIEN



### **mise en bouche**

---

---

EDAMAMES, FINES HERBES & LIME

### **entrées**

---

---

SALADE DE PAPAYE VERTE ÉPICÉE  
CLASSIQUES ROULEAUX IMPÉRIAUX  
VÉGÉTARIENS DE M. HÀ, SAUCE NƯỚC CHẤM  
BUNS VAPEUR À L'ENCRE DE SEICHE  
AUX CREVETTES CROUSTILLANTES

### **plats principaux**

---

---

CLASSIQUE SAUMON COCO-TOM YUM DE M. HÀ  
PAD THÁI HÀ AUX CREVETTES  
RIZ COCO-CURCUMA

### **dessert**

---

---

TAPIOCA COCO, FRUITS FRAIS,  
CRÈME GLACÉE +5\$



**50\$ / pers.**

\*NOUS CUISINONS AVEC BEAUCOUP D'ALLERGÈNES. NOUS NE POUVONS MALHEUREUSEMENT GARANTIR L'ABSENCE TOTALE DE TRACE MALGRÉ LES PRÉCAUTIONS PRISES PAR NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE.



# repas festif à partager

## MENU RÉGULIER



### **mise en bouche**

---

---

EDAMAMES, FINES HERBES & LIME

### **entrées**

---

---

SALADE DE PAPAYE VERTE ÉPICÉE

CLASSIQUES ROULEAUX IMPÉRIAUX  
VÉGÉTARIENS DE M. HÀ, SAUCE NƯỚC CHẤM

BUNS VAPEUR À L'ENCRE DE SEICHE  
AUX CREVETTES CROUSTILLANTES

### **plats principaux**

---

---

PAD THAÏ AUX CREVETTES ET PORC BRAISÉE  
BOEUF & LÉGUMES GRILLÉS, SAUCE SATAY MAISON  
RIZ COCO-CURCUMA

### **dessert**

---

---

TAPIOCA COCO, FRUITS FRAIS, CRÈME GLACÉE,  
ARACHIDES CARAMÉLISÉES + 5\$



**50\$ / pers.**

\*NOUS CUISINONS AVEC BEAUCOUP D'ALLERGÈNES. NOUS NE POUVONS  
MALHEUREUSEMENT GARANTIR L'ABSENCE TOTALE DE TRACE MALGRÉ  
LES PRÉCAUTIONS PRISES PAR NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE.



# repas festif à partager

## MENU VÉGÉ



### **mise en bouche**

---

---

EDAMAMES, FINES HERBES & LIME

### **entrées**

---

---

SALADE DU MOMENT AVEC VINAIGRETTE MAISON

CLASSIQUES ROULEAUX IMPÉRIAUX  
VÉGÉTARIENS DE M. HÀ, SAUCE NƯỚC CHẤM

MAKIS DE LÉGUMES GRILLÉS SAUCE SATAY

### **plats principaux**

---

---

CHOUX-FLEURS RÔTIS COCO-TOM YUM

CARI DE POMME DE TERRES DOUCES,  
CAROTTES ET SALADE DE COURGETTE

RIZ FRIT AU TOFU ET CHAMPIGNON DU QUÉBEC

### **dessert**

---

---

TAPIOCA COCO, FRUITS FRAIS,  
CRÈME GLACÉE +5\$



**50\$ / pers.**

\*NOUS CUISINONS AVEC BEAUCOUP D'ALLERGÈNES. NOUS NE POUVONS  
MALHEUREUSEMENT GARANTIR L'ABSENCE TOTALE DE TRACE MALGRÉ  
LES PRÉCAUTIONS PRISES PAR NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE.

