

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.

