

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 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.