

Hors-d'oeuvres

1. **Rouleaux végétariens (2 par portion)** \$5.00
Nouilles de riz, herbes, juliennes de concombres et carottes marinées, fleur de bananier, enroulées de feuilles de laitue et papier de riz. Servis avec une sauce aux prunes ou cacahuètes.
2. **Rouleaux impériaux (3 par portion)** \$5.50
Nouilles de vermicelle, légumes de saison, enroulés d'une pâte de blé frite. Servis avec une sauce aux prunes.
3. **Koong Rhati(3 par portion)** \$6.75
Crevettes tigrées, assaisonnées et enroulées d'une pâte de blé frite. Servies avec une sauce aux prunes.
4. **Niem Thod(2 par portion)** \$7.00
Rouleaux de feuille de riz frits et farcis, composés de poulet haché, carottes, choux, échalotes, champignons noirs, oignons rouges, vermicelle et œufs. Servis avec une sauce aigre-douce.
5. **Plaa Thod** \$6.00
Bouchées de saumon assaisonnées et frites, et accompagnées d'herbes thaïlandaises. Servis avec une sauce aux prunes.
6. **Mini-baluchons d'or (4 par portion)** \$6.50
Poulet haché, oignons, châtaignes d'eau, sauce soya, fines herbes, enveloppés d'une pâte de blé frite. Servis avec une sauce aux prunes.
7. **Satay Kai (3 par portion)** \$6.25
Morceaux de poulet marinés dans du lait de coco, curcuma, poudre de curry, grillés et servis avec une sauce aux prunes ou cacahuètes.
8. **Trangles d'or(3 par portion)** \$6.50
Mélange de poulet émincé, champignons noirs, échalotes, carottes, pousses de bambou et poudre de cari, enroulé d'une pâte de blé frite, et servi avec une sauce de citron vert ou sauce aux prunes
9. **Bhouleelam nuea** \$8.50
Boeuf émincé et mariné, herbes thaï, oignons verts, oignons, sauce soja, dans feuilles de poivrier sauvage et grillées.



pick thai

Salades

10. **Laap Kai** \$13.00
Salade du Nord-Est de la Thaïlande composée de poulet haché cuit, champignons noirs, échalotes ou oignons, jus de citron vert, avec ou sans sauce de poisson, piments, riz grillé et feuilles de menthe.
11. **Laap Nuea/Paet** \$15.00
Morceaux de filet mignon de boeuf ou canard émincés, échalotes ou oignons, jus de citron vert, sauce de poisson, champignons noirs, piments, riz grillé et feuilles de menthe.
12. **Yam Nuea** \$17.00
Morceaux de filet mignon de boeuf grillés et émincés, oignons, feuilles de menthe, poivrons rouges, tomates-cerises, concombres, sauce pimentée.
13. **Yam Mamuang** \$12.00
Julienne de mangue, jus de citron vert, piments, sirop de canne à sucre. Cacahuètes ajoutées sur demande

14. **Yam Koong** \$15.00
Crevettes tigrées, tomates-cerises, concombres, feuilles de coriandre et herbes aromatiques, sauce thaï.
15. **Yam Markuea Yao** \$13.00
Aubergines chinoises frites, céleri, oignons, feuilles de coriandre, sauce aigre-douce.
16. **Som Tam** \$11.00
Julienne de papaye verte, carottes, tomates, sauce tamarin et de poisson, sucre de palme et jus de citron vert. Crevettes séchées ou cacahuètes ajoutées sur demande.
17. **Yam Sen Rall (végétarien/poulet/crevettes)** \$13.50
Salade de vermicelles composée de céleri, carottes, échalotes françaises émincés, tomates-cerises, feuilles de coriandre, jus de citron vert, et légèrement épicée.
18. **Yam Kai** \$15.00
Poitrine de poulet, bouillie dans le lait de coco, finement tranchée et mélangée avec du jus de citron vert, sauce de poisson, fleur de banane tranchée, feuilles de menthe, herbes asiatiques, coriandre, oignon rouge, poivron rouge, carottes, chily et riz grillé en poudre

Soupes

19. **Tom Kha (végétarien/poulet)** \$6.50
Soupe à base de lait de coco, galanga, citronnelle, feuilles de kaffir, tomates-cerises, avec morceaux de poulet et champignons.
20. **Tom Yam Pak (végétarien)** \$6.25
Soupe végétarienne aigre-piquante à base de citronnelle, galanga, citron vert, feuilles de kaffir, légumes de saison et piment.
21. **Tom Yam Talay (crevettes/pétoncles/poisson)** \$8.00
Soupe aigre-piquante de fruits de mer et poisson avec citronnelle, galanga, ananas et feuilles de kaffir.
22. **Tom Yam Koong/Plaa** \$7.50
Soupe thaï aigre-piquante avec citronnelle, galanga, feuilles de kaffir, avec crevettes ou morceaux de poisson.



Nouilles et riz

23. **Plaa Tod Sam Lod** \$20.00
Filets de tilapia frits, sautés à la sauce tamarin, garnis de piments et légumes de saison, avec une portion de riz.
24. **Pad cajou (poulet/crevettes)** \$20.00
Sauté de légumes de saison, noix de cajou, pâte de piment, sauce tamarin, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes).
25. **Pad Thai (végétarien/poulet/crevettes)** \$17.95
Plat thaï traditionnel composé de nouilles de riz, sauce tamarin, un oeuf, radis blancs, julienne de carottes, sauce de poisson et germes de soya (supplément de 3\$ avec crevettes). Aussi disponible sans gluten.
26. **Praram** \$18.95
Morceaux de poulet émincés, légumes de saison, sauce crémeuse aux cacahuètes.
27. **Pad Lanaa (végétarien/poulet/crevettes)** \$18.50
Sauté de nouilles de blé croustillantes, légumes de saison (supplément de 3\$ avec crevettes).

Supplément de 2 \$ par portion de riz supplémentaire, 3 \$ pour du riz collant.

28. **Pad pak ruam (végétarien)** \$18.00
Sauté de légumes de saison, morceaux de champignons King Oyster et de tofu, avec une portion de riz. Aussi disponible sans gluten.
29. **Pad Kapao (végétarien/poulet/boeuf/crevettes/canard)** \$19.25
Sauté de légumes de saison, basilic thaï, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes ou canard). Aussi disponible sans gluten.
30. **Pad Kin (végétarien/poulet/crevettes/canard)** \$19.25
Sauté de légumes de saison et gingembre, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes ou canard). Aussi disponible sans gluten.
31. **Pad Sapporot (végétarien/poulet/crevettes)** \$19.00
Sauté d'ananas, oignons, tomates, concombres, sauce aigre-douce, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes). Aussi disponible sans gluten.
32. **Pad Kimao (végétarien/poulet/boeuf/canard/crevettes)** \$18.50
Sauté de nouilles de riz, un oeuf, piments, légumes de saison, basilic thaï et sauce soya (supplément de 3\$ avec canard ou crevettes). Aussi disponible sans gluten.
33. **Thod Talay Katiem** \$22.50
Filets de tilapia ou crevettes, frits et sautés dans du gingembre, des oignons verts, des poivrons rouges, poivre et sel. Le plat est servi avec des feuilles de laitue fraîches et une portion de riz.
34. **Pad Nuea Tuadin** \$23.00
Filet mignon de boeuf en tranches minces sautées avec des légumes de saisons, galanga, feuilles de kaffir et de coriandre, ail, oignons, piments chilis, poivre noir, sauce de poisson et servi avec une portion de riz.
35. **Pad Pâa (végétarien/poulet/boeuf/crevettes)** \$22.00
Pousses de légumes asiatiques sautées dans du lait de coco et de la sauce de poisson, avec pousses de bambou, haricots longs, carottes, poivrons rouges, feuilles de kaffir et de basilic thaï, et servis avec une portion de riz.
36. **Kao Pad (végétarien/poulet/crevettes)** \$17.50
Riz frit thaï sauté dans l'oeuf, oignons verts, oignons, carottes, ail, poivrons rouges, sauce de poisson et de soya, avec tomates, concombres, coriandre et morceaux de citrons verts (supplément de 3\$ avec crevettes).
37. **Pad siew (végétarien/poulet/boeuf)** \$18.50
Nouilles de riz avec sauce soya, oeuf, brocoli chinois, oignons et germes de soya



Currys thaï

38. **Curry vert (végétarien/poulet/poisson/canard/crevettes /pétoncles)** \$23.00
Lait de coco, piments verts, basilic thaï et légumes de saison, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes ou canard, 5\$ avec pétoncles).
39. **Curry rouge (végétarien/poulet/boeuf/poisson/crevettes/canard/ pétoncles)** \$23.00
Lait de coco, légumes de saison, basilic thaï, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes ou canard, 5\$ avec pétoncles).
40. **Curry rouge Panaeng (végétarien/poulet/poisson/crevettes/pétoncles)** \$23.00
Lait de coco crémeux et légumes de saison, feuilles de kaffir, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes ou canard, 5\$ avec pétoncles).
41. **Curry rouge Massaman (végétarien/poulet/boeuf/poisson/crevettes/pétoncles)** \$23.00
Lait de coco, pommes de terre, carottes, oignons frits, sauce tamarin (supplément de 3\$ avec crevettes, 5\$ avec pétoncles).

Supplément de 2 \$ par portion de riz supplémentaire, 3 \$ pour du riz collant.

Grillades thaï

42. **Oak Kai Yang** \$28.00
Poitrine de poulet marinée dans des herbes thaï, grillée. Portion de riz au jasmin et légumes de saison. Aussi disponible sans gluten
43. **Saumon grillé Ko Thaï** \$34.00
Saumon mariné dans une sauce spéciale sud-thaïlandaise (cumin, piment chili, poivre, curcuma, feuilles de kaffir, sauce soja). Portion de riz et légumes de saison. Aussi disponible sans gluten
44. **Koong Pao** \$37.00
Crevettes tigrées marinées à la thaïlandaise et grillées. Portion de riz au jasmin et légumes de saison, sauce aigre-douce. Aussi disponible sans gluten
45. **Nuea Ping (spécialité Pick Thaï, recette originale)** \$43.00
Steak de filet mignon de boeuf (8 onces) mariné et grillé. Portion de riz au jasmin et légumes de saison. Aussi disponible sans gluten

Desserts

46. **Beignets de banane** \$6.50
Morceaux de bananes frites avec crème glacée à la vanille.
47. **Kao Neo Mamuang** \$6.50
Tranches de mangue servies avec une portion de riz collant, noix de coco et sucre de palme.
48. **Kao Toom Keo** \$8.00
Sticky rice mixed with black beans, banana, stripes of young coconut, palm sugar, steamed and then grilled

Bières

- Singha** \$7.00
Sapporo \$7.00

Breuvages

- Eau gazeuze 750ml** \$5.50
Eau gazeuze 250ml \$2.50
Boissons gazeuses \$1.50
Thé / Café \$2.00
Thé (une théière) \$4.00

