

Hors-d'oeuvres

1. *Rouleaux végétariens (2 par portion)* \$5.00
Nouilles de riz, basilic thaï, coriandre, menthe, 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
Vermicelles, carottes, chou, fèves mungo, taro, enveloppés dans de la pâte de blé et frits. Servies avec une sauce aux prunes.
3. *Koong Rhati (3 par portion)* \$9.00
Crevettes, assaisonnées et enroulées d'une pâte de blé frite. Servies avec une sauce aux prunes.
4. *Niem Thod (3 par portion)* \$8.50
Rouleaux de feuille de riz frits et farcis, composés de poulet haché, carottes, choux, échalotes, champignons noirs, oignons rouges, vermicelles. Servies avec sauce au citron vert
5. *Mini-baluchons d'or (4 par portion)* \$8.00
La chair de crabe et de crevettes émincées, carottes oignons français, oignons verts, châtaigne d'eau, herbes, sauce de soja, enveloppés dans une pâte de blé et frits. Servi avec sauce aux prunes
6. *Satay Kai (3 par portion)* \$8.50
Brochettes de poitrine de poulet grillé mariné au lait de coco, poudre de graines de moutarde et curcuma. Servi avec une sauce aux arachides ou aux prunes
7. *Triangles d'or (3 par portion)* \$7.00
Mélange de boeuf émincé, haricots verts champignons noirs, échalotes, carottes, pousses de bambou et poudre de cari, enroulé d'une pâte de blé frite, et servi avec une sauce au citron vert ou sauce aux prunes
8. *Satay koong (3 par portion)* \$9.00
Brochettes de crevettes grillées marinées au lait de coco, poudre de graines de moutarde et curcuma. Servi avec une sauce aux arachides ou aux prunes

Salades

9. *Laap Kai* \$14.00
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.
10. *Laap Nuea/Paet* \$16.00
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.
11. *Yam Nuea* \$20.00
Morceaux de filet mignon de boeuf grillés et émincés, oignons, feuilles de menthe, poivrons rouges, tomates-cerises, concombres, sauce pimentée.
12. *Yam Mamuang* \$13.00
Julienne de mangue, jus de citron vert, piments, sirop de canne à sucre. Cacahuètes ajoutées sur demande
13. *Yam Koong(3mex)* \$19.00
Crevettes tigrées, tomates-cerises, concombres, feuilles de coriandre et herbes aromatiques, sauce thaï.
14. *Yam Markuea Yao* \$15.00
Aubergines chinoises frites, céleri, oignons, feuilles de coriandre, sauce aigre-douce.
15. *Som Tam* \$13.00
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.
16. *Yam Kai* \$15.00
Poitrine de poulet, 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, chili et riz grillé en poudre

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

Soupes

17. *Tom Kha (végétarien/poulet)* \$8.00
Soupe à base de lait de coco, galanga, citronnelle, feuilles de kaffir, tomates-cerises, avec morceaux de poulet et champignons.
18. *Tom Yam Pak (végétarien)* \$8.00
Soupe végétarienne aigre-piquante à base de citronnelle, galanga, citron vert, feuilles de kaffir, légumes de saison et piment.
19. *Tom Yam Talay (crevettes/pétoncles/poisson)* \$9.00
Soupe aigre-piquante de fruits de mer et poisson avec citronnelle, galanga, ananas et feuilles de kaffir.
20. *Tom Yam Koong/Plaa* \$9.00
Soupe thaï aigre-piquante avec citronnelle, galanga, feuilles de kaffir, avec crevettes ou morceaux de poisson.

Nouilles et riz

21. *Plaa Tod Sam Lod* \$22.00
Filets de tilapia frits, sautés à la sauce tamarin, ananas et prunes salées, garnis de piments et légumes de saison, avec une portion de riz.
22. *Pad cajou (poulet/crevettes)* \$21.00
Sauté de légumes de saison, noix de cajou, pâte de piment, sauce tamarin, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes).
23. *Pad Thai (végétarien/poulet/crevettes)* \$18.00
Plat thaï traditionnel composé de nouilles de riz, sauce tamarin, sauce soya, un oeuf, radis blancs, julienne de carottes, sauce de poisson et germes de soya (supplément de 3\$ avec crevettes).
24. *Praram* \$19.50
Morceaux de poulet émincés, légumes de saison, sauce crémeuse aux cacahuètes, avec une portion de riz.
25. *Pad Lanaa (végétarien/poulet/crevettes)* \$19.00
Sauté de nouilles de blé croustillantes, légumes de saison (supplément de 3\$ avec crevettes).
26. *Pad pak ruam (végétarien)* \$18.50
Sauté de légumes de saison, morceaux de champignons King Oyster et de tofu, avec une portion de riz.

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

27. *Pad Kapao (végétarien/poulet/boeuf/crevettes/canard)* \$20.00
 Sauté de légumes de saison, basilic thaï, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes, poisson ou canard, \$5.00 avec du boeuf).
28. *Pad Kin (végétarien/poulet/boeuf/crevettes/canard)* \$20.00
 Sauté de légumes de saison et gingembre, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes ou canard, \$5.00 avec du boeuf).
29. *Pad Sapporot (végétarien/poulet/crevettes)* \$20.00
 Sauté d'ananas, oignons, tomates, sauce aigre-douce aux prunes, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes).
30. *Pad Kimao (végétarien/poulet/boeuf/canard/crevettes)* \$19.00
 Sauté de nouilles de riz, un oeuf, piments, légumes de saison, basilic thaï et sauce soya (supplément de 3\$ avec canard ou crevettes, \$5.00 avec du boeuf).
31. *Thod Talay Katiem* \$24.00
 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.
32. *Pad Nuea Tuadin* \$25.00
 Filet mignon de boeuf en tranches minces sautées avec des légumes de saisons, galanga, feuilles de kaffir, ail, oignons, piments chilis, poivre noir, sauce de poisson et servi avec une portion de riz.
 Cacahuètes sur demande
33. *Pad Pâa (végétarien/poulet/boeuf/crevettes)* \$24.00
 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. (supplément de 3\$ avec crevettes, \$5.00 avec du boeuf)
34. *Riz frit (végétarien/poulet/crevettes)* \$18.00
 Riz frit à la thaï sauté avec œuf, oignons, scalions, légumes mélangés, ail, sauce de poisson, sauce soja, accompagné de coriandre et citron vert (Ajouter 3,00 \$ pour les crevettes)
35. *Pad siew (végétarien/poulet/boeuf)* \$19.00
 Nouilles de riz avec sauce soya, vinaigre, oeuf, brocoli chinois, oignons et germes de soya (supplément de 5\$ avec le boeuf).
36. *Pad Kha Kapao (végétarien/poulet/boeuf/crevettes/canard)* \$20.00
 Sauté de galanga, légumes de saison, basilic thaï, avec une portion de riz (supplément de 3\$ crevettes ou canard, \$5.00 avec du boeuf).

Currys thaï

(végétarien/poulet/boeuf/poisson/crevettes/pétoncles)

37. Curry vert (végétarien/poulet/boeuf/poisson/canard/ crevettes/ pétoncles) \$24.00

Lait de coco, piments chili verts, basilic thaï et légumes de saison, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes, poisson ou canard, 5\$ avec pétoncles ou boeuf).

38. Curry rouge (végétarien/poulet/boeuf/poisson/ crevettes/ canard/ pétoncles) \$24.00

Lait de coco, légumes de saison, basilic thaï, avec une portion de riz (supplément de 3\$ avec crevettes, poisson ou canard, 5\$ avec pétoncles ou boeuf).

39. Curry rouge Panaeng \$24.00
(végétarien/poulet/boeuf/poisson/ crevettes/pétoncles)

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 ou boeuf).

40. Curry Jaune Massaman (végétarien/poulet/boeuf/poisson/ crevettes/ pétoncles) \$24.00

Lait de coco, pommes de terre, carottes, oignons frits, sauce tamarin (supplément de 3\$ avec crevettes, 5\$ avec pétoncles ou du boeuf).

Grillades thaï

41. Oak Kai Yang \$28.00

Poitrine de poulet marinée dans des herbes thaï, grillée. Portion de riz au jasmin et légumes de saison.

42. Saumon grillé Ko Thaï \$37.00

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.

43. Koong Pao \$39.00

Crevettes tigrées marinées à la thaïlandaise et grillées. Portion de riz au jasmin et légumes de saison, sauce aigre-douce.

44. *Nuea Ping (spécialité Pick Thaï, recette originale)* \$50.00
Steak de filet mignon de boeuf (8 onces) mariné et grillé. Portion de riz et légumes de saison.
45. *Plaa kapao waahn* \$37.00
Saumon poêlé avec sauce racines de coriandre, ail, piments et citron vert, garni de feuilles de basilic thaï frites, avec une portion de riz.

Desserts

46. *Beignets de banane* \$7.00
Morceaux de bananes frites avec crème glacée à la vanille.
47. *Kao Neo Mamuang* \$9.00
Tranches de mangue servies avec une portion de riz collant, noix de coco et sucre de palme.

Bières

48. *Singha* \$7.50
49. *Sapporo* \$7.00

Breuvages

51. *Eau gazeuse 750ml* \$5.50
52. *Eau gazeuse 250ml* \$2.50
53. *Boissons gazeuses* \$1.50
54. *Thé / Café* \$2.00
55. *Thé (une théière)* \$4.00