

SIDEDOOR

T A C O S 2MCX 16 | 3MCX 23

POISSON BAJAN SAUCE SAVOUREUSE, CHOU ROUGE	BŒUF ÉPICÉ OIGNON CROUSTILLANT, SAUCE SAVOUREUSE, OIGNON MARINÉ*	AGNEAU BRAISÉ CRÈME FRAÎCHE AU TILLEUL, MENTHE FRITE*	PORK CHAR SIU CAROTTES MARINÉES, CINQ ÉPICES	TERIYAKI MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, AIL CROUSTILLANT, PIMENTS MARINÉS
--	--	---	--	---

ENTRÉES

SALADE DE PAPAYE VERTE NOIX DE CAJOU, HERBES ET TARO CROUSTILLANT SG	16
CALAMARS SEL & POIVRE	18
SASHIMI DE SAUMON JAUNE D'ŒUF DE BŒNFITE, HUILE DE CITRONNELLE, PURÉE D'AVOCAT, RIZ SOUFFLÉ	21
SASHIMI DE THON SALSA DE NOIX DE CAJOU, MISO AU YUZU, FURIKAKE *	21
POULET THAÏ AIGRÉ-DOUCE SAUCE THAÏ, CHOU CORÉEN SG	20
CRÊPE VIETNAMIENNE CREVETTE, PIMENT, NUOC MAM & HERBES FRAÎCHES SG	18
CRABE À CARAPACE MOLLE POITRINE DE PORC, PURÉE D'EDAMAME, POIRE ASIATIQUE, MIEL	21
GYOZA AU PORC ET CREVETTES SAUCE PIQUANTE SIDEDOOR	19
SALADE DE CONCOMBRE ET AVOCAT MAÏS GRILLÉ, GRENADE, AMANDES	16
WRAP DE LAITUE BŒUF GRILLÉ OU TOFU FUMÉ, CORNICHONS ASSORTIS, FINES HERBES*	23

PLATS DE RÉSISTANCE

CREVETTES CURRY VERT & LÉGUMES DE SAISON SG	42
VIVANEAU ROUGE BOUILLON AU GINGEMBRE, WAKAMÉ, LÉGUMES VERTS CHINOIS	42
CONTRE-FILET PLEUROTES, PIMENT SHISHITO, ÉCHALOTES SAKÉ, CHIMICHURI SL, SG	52
POULET À L'AIL NOIR ET MIEL DEMI-POULET, GAILAN GRILLÉ	39
BŒUF BRAISÉ CURRY PANAENG ROUGE, ARACHIDES RÔTIES SL, SG	44
BEIGNETS DE COCO CURRY JAUNE, CHUTNEY DE MANGUE MARINÉE VG, SG	32

LES ACCOMPAGNEMENTS

RIZ AU JASMIN CUIT À LA VAPEUR 4 VG, SG
LÉGUMES VERTS CHINOIS AIL DORÉ 8 SG
NOUILLES ÉPICÉES OU DOUCES 9
FRITES SAUCE SAVOUREUSE 8 SG

PAIN NAAN BEURRE À LA CITRONNELLE 8
KIMCHI MAISON 7 SG
KIMCHI DE CONCOMBRE DAIKON 7 SG, VG

BEIGNETS + DESSERTS

CHOCOLAT NOIR 3 MCX 9
SUCRE À LA CANNELLE 3 MCX 9
CHOCOLAT BLANC & CANNEBERGE 3 MCX 9

PANNA COTTA AU EARL GREY PERLES DE PATATE DOUCE ET DE TARO, LAIT DE COCO, PURÉE DE PATATE DOUCE ET TARO, SIROP 16 SG
BROWNIE VÉGÉTALIEN FRUITS FRAIS 8 SG, VG
GLACE TILLEUL 6 SG

TOUR DE BEIGNETS 1 DOUZAINÉ ASSORTIE 30

CHEF EXECUTIF LUC BOUCHARD

*Indique que les plats peuvent être modifiés pour être sans gluten. Veuillez noter que nos plats peuvent contenir un ou plusieurs des ingrédients suivants : noix, poisson, crustacés ou gluten. Veuillez indiquer toute allergie ou aversion alimentaire. Options sans gluten et végétaliennes sont disponibles. Il existe un risque possible de contamination croisée
(vg) végétalien (sg) sans gluten (sl) sans lactose