

SIDEDOOR

TACOS 2MCS

POISSON BAJAN

SAUCE SAVOUREUSE,
CHOU ROUGE*

16

POULET CORÉEN

KEWPIE AU YUZU,
KIMCHI*

16

BEIGNET DAHL

YAOURT À LA MENTHE
VG

16

BŒUF ÉPICÉ

OIGNON CROUSTILLANT,
OIGNON MARINÉ, SAUCE
SAVOUREUSE*

16

PORC FUMÉ, SAUCE
PIQUANTE AU CITRON
VERT, CHICHARRON*

16

PLATEAU DE FRUITS DE MER DU SIDEDOOR

SÉLECTION DU CHEF DE CALAMARS, DUMPLINGS, CRABE À CARAPACE MOLLE,
CREVETTES GRILLÉES ET HOMARD 125

ENTRÉES

TARTARE DE THON

FUMÉ À FROID, ORANGE, RIZ SOUFLÉ

21

SASHIMI DE THON

NOIX DE CAJOU, MISO, FURIKAKE

21

SALADE DE PAPAYE VERTE

NOIX DE CAJOU, HERBES ET TARO
CROUSTILLANT | SG

16

CALAMARS

SEL & POIVRE

18

CRÊPE VIETNAMIENNE

CREVETTE, PIMENT, NUOC MAM & HERBES
FRAÎCHES | SG

18

CRABE À CARAPACE MOLLE

POITRINE DE PORC, PURÉE D'EDAMAME,
POIRE ASIATIQUE, MIEL

21

DUMPLINGS DE CREVETTES

TAMARIN, GINGEMBRE MARINÉ, PIMENT
ROUGE, SOJA AU SÉSAME

19

SALADE DE CONCOMBRE ET AVOCAT

MAÏS GRILLÉ, GRENADE, AMANDES

16

ENVELOPPE DE LAITUE

BŒUF GRILLÉ OU TOFU FUMÉ,
ASSORTIMENT DE MARINADES, FINES
HERBES

23

PLATS DE RÉSISTANCE

CREVETTES

CURRY VERT & LÉGUMES DE SAISON | SG

42

MORUE NOIRE

GLAÇAGE AU MISO-SAKÉ, LEGUMES VERTS
CHINOIS, DASHI, AURICULAIRE DES BOIS

46

CONTRE-FILET

CHAMPIGNON, PIMENT SHISHITO, ÉCHALOTES
SAKÉ, CHIMICHURI | SL, SG

52

POULET GONG BAO

SUCRÉ ET ÉPICÉ, ARACHIDES RÔTIES | SL

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
VG, SG

4

LÉGUMES VERTS

CHINOIS
AIL DORÉ | SG

8

NOUILLES

ÉPICÉES OU
DOUCES

9

FRITES

SAUCE SAVOUREUSE
SG

8

PAIN NAAN

ZA'ATAR

8

BEIGNETS + DESSERT

CHOCOLAT NOIR

BEIGNETS (3 MCX)

9

SUCRE A LA CANNELLE

BEIGNETS (3 MCX)

9

CHOCOLAT BLANC &

CANNEBERGE
BEIGNETS (3 MCX)

9

BROWNIE

PÂTE À BISCUITS
VÉGÉTALIEN, GLACAGE À
LA GANACHE, BAIES | VG
15

TOUR DE BEIGNETS 1 DOUZAINES 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 ingrédients suivants : fruits à coque, poisson, crustacés ou gluten. Veuillez indiquer toute allergie ou aversion alimentaire. Options sans gluten et végétaliennes disponibles. Il existe un risque possible de contamination croisée (vg) végétalien (sg) sans gluten (sl) sans lactose