



SIDEDOOR MENU

TACOS (2 pièces)

- CARNITAS DE PORC ananas, piment de Árbol 15 *
- POISSON BAJAN sauce succulente, chou rouge 15 *
- SHIITAKE ET HARICOTS NOIRS MIJOTÉS daikon, oignon vert 15 *(végé)
- CANARD CROUSTILLANT cinque-épices, sauce hoisin, concombre 15*
- BŒUF GLUANT au soja, piment thaï, coriandre 15 *

ENTRÉES

- SALADE DE PAPAYE VERTE noix de cajou, menthe et taro croquant 15*
- ROULÉ DE LAITUE boeuf grillé, cornichons, légumes frais et herbes 21*
- PAIN BAO AU BŒUF BRAISÉ, oignon mariné et croustillant (deux morceaux) 16
- CRABE À CARAPACE MOLLE poitrine de porc, mangue marinée, pomme verte, noix de cajou, caramel de soja, citron vert 21
- SASHIMI DE THON yuzu, miso, concombres, noix de cajou furikake 21 (sg)
- TAKOYAKI mayo kewpie, sauce Takoyaki, flocons de bonite, trempette ponzu 19
- CALAMARES sel et poivre 16
- AILES DE POULET épices chinoises sèches, sésames 18 (sg)
- CRÊPE VIETNAMIENNE crevettes, piments, sauce "nuac mam" et herbes fraîches 18 (sg)
- DUMPLINGS AU CREVETTES & PORC à la vapeur, soja piquant, perles de tapioca marinées 16
- BAO BUN AUX AUBERGINES, sauce aigre-douce, chili (deux morceaux) 15 (végé)
- SALADE KAREDOK concombre, chou, haricot long, basilic thaï, sauce au cacahuète 15 (végé) (sg)

PLATEAU DE FRUITS DE MER

sélection du chef de calamars, sashimi, crabe à carapace molle, crevettes grillées et homard 105

PLAT PRINCIPAL

- CREVETTES curry vert et légumes de saison 35 (sg)
- MAPU TOFU toban, sauce de shiitake au piments, Sichuan, échalotes croustillantes 26 (végé)
- MORUE NOIRE glaçage miso-saké, légumes chinois, sauce dashi, champignons 39
- CONTRE-FILET au cumin, ponzu, légumes carbonisés, miso, haricots longs marinés 42 (sg)
- GONG BAO POULET sauce sucré et épicé, cacahuètes grillées 34 (sg)
- BOEUF BRAISÉ curry panang, arachides grillées 38 (sg)
- PAYA À L'AGNEAU curry de lentilles, sauce de cacahuètes 38 (sg)
- BEIGNETS DE NOIX DE COCO curry jaune, chutney de mangue marinée, huile d'herbes 26 (végé) (sg)

RAMEN AU MISO NOIR poitrine de porc, pousses de bambou, ajitsuke tamago, mijoté de shiitake 29

ACCOMPAGNEMENTS

- RIZ AU JASMIN cuit à la vapeur 5 (végé) (sg)
- LÉGUMES VERTS CHINOIS ails dorés 8 (sg)
- NOUILLES épicés ou non épicés 9
- FRITES avec sauce Sidedoor 8 (sg)
- LEGUMES MARINÉES chili croustillant 4 (végé)
- CONCOMBRES FRACASSÉS 7 (végé) (sg)

BEIGNETS (3 pièces)

- CHOCOLAT NOIR 9
- SUCRE À LA CANNELLE 9
- CHOCOLAT BLANC AVEC CANNEBERGE 9
- ASSORTIMENT D'UNE DOUZAINÉ 30

- GLACE À LA NOIX DE COCO cardamome verte, baies 6 (sg)
- GÂTEAU VÉGÉTALIEN AU RHUM glace végétalienne à la noix de coco 9 (végé)

CHEF EXÉCUTIF LUC BOUCHARD

* Veuillez noter que les plats peuvent être modifiés pour être sans gluten et que nos plats peuvent contenir un ou plusieurs des ingrédients suivants: noix, poisson, fruits de mer ou gluten. S'il-vous plaît veuillez avertir votre serveur d'allergies ou d'aversion alimentaires. Options sans gluten et végétariennes disponibles. Nous ne pouvons pas garantir aucune contamination croisée. (végé) végétarien (sg) sans gluten