

SIDEDOOR MENU

TACOS (2 pièces)

CARNITAS DE PORC ananas, piment de Árbol 15 *

POISSON BAJAN sauce succulente, chou rouge 15 *

PATATE DOUCE amande, crème sure aux noix de cajou, pois wasabi 15 *

CANARD CROUSTILLANT cinq épices, sauce hoisin, concombre 15*

VIANDE ACHÉE, crème fraîche, fromage cheddar, salsa légèrement brûlée,
coquille croquante 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 BOEUF BRAISÉ, oignon mariné et croustillant (deux morceaux) 16

POITRINE DE PORC, ananas mariné, caramel de soja, liqueur de Marasquin 17

SASHIMI DE THON yuzu, miso, concombres, noix de cajou furikake 19 (gf)

DUMPLING DE CREVETTES cuites à la vapeur, sauce au piments doux 16

CALAMARES sel et poivre 16

AILES DE POULET épices chinoises sèches, sésames 17 (gf)

CRÊPE VIETNAMIENNE crevettes, piments, sauce "nuac mam" et herbes fraîches 18 (gf)

DUMPLINGS DE PORC vapeur, vinaigre noir 16

BAO BUN AUX AUBERGINES, sauce aigre-douce, chili (deux morceaux) 15 (vg)

SALAD SIDEDOOR avocats, maïs grillés, tomates, coriandres 15 (vg) (gf)

+Ajouter du poulet grillé (7) +Ajouter du boeuf grillé (9)

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Sélection du chef de calamars, sashimi, dumplings, crevettes grillées et homard 90

PLAT PRINCIPAL

CREVETTES curry vert et légumes de saison 35 (gf)

MAPU TOFU toban, sauce de shiitake au piments, Sichuan, échalotes croustillantes 26 (vg)

MORUE NOIRE glaçage miso-saké, légumes chinois, sauce dashi, champignons 37

CONTREFILET cumin, jalapeño, cresson, haricots verts marinés 39 (gf)

GONG BAO POULET sauce sucré et épicé, cacahuètes grillées 34 (gf)

BOEUF BRAISÉ curry panang, arachides grillées 36 (gf)

PAYA À L'AGNEAU curry de lentilles, sauce aux arachides 36 (gf)

CURRY VÉGÉTARIEN curry jaune, mangue, petits pois, noix de cajou frais 26 (vg) (gf)

NOUILLES RAMEN bouillon de moelle osseuse, œufs pochés, légumes verts chinois 26

BOL DE RIZ CORÉEN œufs pochés, légumes verts, ssamjang 27

Les deux viennent avec votre choix de tofu mapu ou de poitrine de porc croustillante.*

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ AU JASMIN cuit à la vapeur 4 (vg) (gf)

LÉGUMES VERTS CHINOIS ails dorés 8 (gf)

NOUILLES épicés ou non épicés 9

FRITES avec sauce Sidedoor 8 (gf)

LÉGUMES MARINÉES chili croustillant 4 (vg)

CONCOMBRES FRACASSÉS 7 (vg) (gf)

BEIGNETS (3 pièces)

CHOCOLAT NOIR 9

SUCRE À LA CANNELLE 9

CHOCOLAT BLANC AVEC CANNEBERGE 9

ASSORTIMENT D'UNE DOUZAINES 30

CRÈME GLACÉE À LA NOIX DE COCO fraises et anis étoilé 6 (gf)

GÂTEAU AU RHUM VÉGÉTALIEN sorbet à la noix de coco 9 (vg)

CHEF EXÉCUTIF BEN LANDREVILLE

* 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.
(vg) végétarien (gf) sans gluten