



MENU MIDI

25 \$ / 35 \$

ENTRÉES

Soupe Tom Kha Gai

—

Fish cake sauce aux arachides

PLATS PRINCIPAUX

Bibimbap 25 \$

Plongez dans l'authenticité coréenne avec notre bibimbap, un plat iconique qui célèbre la diversité des saveurs. Ce mélange coloré se compose de riz vapeur moelleux surmonté d'un assortiment de légumes sautés croquants, tels que les épinards, les carottes et les champignons, le tout savamment assaisonné.

Ajoutez à cela des morceaux de boeuf mariné grillés à la perfection, tandis qu'un œuf au plat coulant à souhait vient couronner le tout. Le plat est rehaussé d'une généreuse cuillère de gochujang, une pâte de piments coréenne qui apporte un subtil équilibre entre piquant et douceur.

Servi dans un bol chaud, ce plat est une invitation à mélanger tous les ingrédients pour créer une harmonie de textures et de saveurs. Une véritable expérience culinaire, riche en couleurs et en nutrition !

—

Poulet Laksa 35 \$

Découvrez notre savoureuse spécialité asiatique, le poulet laksa. Ce plat emblématique de la cuisine malaisienne allie des nouilles de riz tendres à un bouillon parfumé et épicé à base de lait de coco.

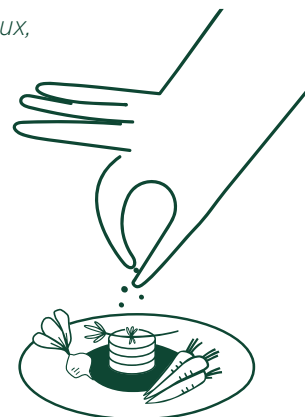
Pilons de poulet marinés, servis sur un lit de nouilles, le tout nappé d'un bouillon riche et crémeux, rehaussé de pâte de curry, de citronnelle et de feuilles de coriandre.

DESSERT

Crème glacée écorces d'orange, gingembre et pistaches

—

Créma de manga (Classique philippin)





MENU SOIR

35 \$ / 45 \$

ENTRÉES

Soupe Tom Kha Gai

—

Fish cake sauce aux arachides

PLATS PRINCIPAUX

Poulet Laksa 35 \$

Découvrez notre savoureuse spécialité asiatique, le poulet laksa. Ce plat emblématique de la cuisine malaisienne allie des nouilles de riz tendres à un bouillon parfumé et épicé à base de lait de coco.

Pilons de poulet marinés, servis sur un lit de nouilles, le tout nappé d'un bouillon riche et crémeux, rehaussé de pâte de curry, de citronnelle et de feuilles de coriandre.

—

Cari Panang au boeuf 45 \$

Savourez notre bœuf Panang, une spécialité thaïlandaise riche en saveurs. Ce plat se compose de morceaux de bœuf tendre mijotés lentement dans une sauce onctueuse à base de lait de coco, agrémenté de pâte de curry Panang, offrant une harmonie parfaite entre douceur et piquant.

Le mélange d'épices et d'herbes aromatiques, comme le galanga et la citronnelle, vient rehausser chaque bouchée, tandis que des feuilles de kaffir lime ajoutent une touche de fraîcheur.

Servi avec du riz au jasmin parfumé, ce plat réconfortant est une véritable ode aux traditions culinaires thaïes, promettant une expérience gourmande et mémorable.

Accompagné de légumes croquants pour une touche de couleurs et de texture.

DESSERT

Crème glacée écorces d'orange, gingembre et pistaches

—

Créma de manga (Classique philippin)

