



ÉDAMAMÉS VAPEUR STEAMED EDAMAMES	8
Avec fleur de sel With fleur de sel	
SOUPE WON TON WON TON SOUP	9
Nouilles farcies au porc, oignons verts et coriandre. Pork stuffed noodles, green onions and cilantro.	
SALADE Ô WOK Ô WOK SALAD	12
Mix de verdure, radis, carotte, édamamés, poivron, oignons verts, fèves germées, coriandre, vinaigrette Wafu. Mix of greens, radish, carrot, edamame, pepper, green onions, bean sprouts, cilantro, wafu dressing.	
2 ROULEAUX IMPÉRIAUX FRITS 2 FRIED IMPERIAL ROLLS	10
Carotte et daïkon mariné, sauce chili sucrée à côté. Marinated carrot and daikon, sweet chili sauce on the side.	
5 DUMPLINGS (VAPEUR OU FRITS) (STEAMED OR FRIED)	15
Au porc et kimchi, sauce aux arachides à côté. Stuffed with pork and kimchi, peanut sauce on the side.	
5 SATAY DE POULET 5 CHICKEN SATAY	15
Servi avec coriandre, chili thaï, lime et sauce aux arachides à côté. Topped with cilantro, Thai chili, lime and peanut sauce on the side.	
5 CREVETTES TEMPURA 5 TEMPURA SHRIMP	16
Servi avec mayonnaise lime, coriandre et sriracha. Served with lime, cilantro and sriracha mayonnaise.	
CEVICHE DE THON RED TUNA CEVICHE	22

SOUPE WON TON REPAS MEAL WON TON SOUP	20
Nouilles farcies au porc, vermicelles de riz, chou Nappa, carottes, fèves germées, coriandre et oignons verts. Noodles stuffed with pork, rice vermicelli, Nappa cabbage, carrot, bean sprouts, cilantro and green onions.	
POULET GÉNÉRAL TAO GENERAL TAO CHICKEN	25
Poulet en panure tempura frit dans une sauce sucrée, oignons verts et sésame grillé. Servi avec riz au jasmin. Chicken in tempura batter fried in a sweet sauce, green onions and grilled sesame seeds. Served with jasmine rice.	
BŒUF Ô BROCOLI BEEF Ô BROCCOLI	25
Oignons, brocoli, ail, gingembre, graines de sésame grillées, oignons verts, noix de cajou, déglacé au vin blanc avec sauce soja sucrée. Onions, broccoli, garlic, ginger, toasted sesame seeds, green onions, cashews, deglazed with white wine in a sweet soy sauce.	
CHOW MEIN AU POULET CHICKEN CHOW MEIN	24
Nouilles aux œufs, poulet, oignons, chou Nappa, brocoli, fèves germées, ail, gingembre, oignons verts, sauce soja sucrée, poivre noir moulu. Egg noodles, chicken, onions, nappa cabbage, broccoli, bean sprouts, garlic, ginger, green onions, sweet soy sauce, ground black pepper.	
CUISSE DE CANARD DUCK LEG	32
Glacées au sirop d'érable et soja. Servie avec riz au jasmin et légumes du moment. Glazed with maple syrup and soy sauce. Served with jasmine rice and seasonal vegetables.	
TARTARE DE SAUMON SALMON TARTAR	8oz 35
Purée d'avocat à la lime, concombre, oignons verts, oignons rouges, mangue, Sriracha, zeste de lime, vermicelles frits. Servi avec chips de crevettes et salade. Mashed avocado with lime, cucumber, green onions, red onions, mango, sriracha, lime zest, fried vermicelli. Served with shrimp chips and salad.	
TARTARE DE BŒUF BEEF TARTARE	8oz 35
Armillaire couleur miel mariné, basilic thaï, soja, graines de sésame grillées, pomme verte, amandes fumées. Servi avec chips de taro et salade. Marinated Honey-Fungus, thaï basil, soy, toasted sesame seeds, green apple, smoked almonds. Served with taro chips and salad.	

CÔTES LEVÉES À L'ASIATIQUE ASIAN-STYLE RIBS	28
Servies avec purée et légumes Served with purée and vegetables	
BAVETTE DE BŒUF FLANK STEAK	8oz 38
Marinée. Servie avec une sauce chimichurri, purée de pommes de terre et légumes du moment. Cuissons disponibles : saignant, médium-saignant ou bien cuit. Marinated. Served with a chimichurri sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables. Available temperatures: rare, medium-rare or well done.	
MORUE ET FRUITS DE MER AU CARI JAUNE	41
COD AND SEAFOOD YELLOW CURRY	
Servi dans un bouillon de lait de coco, cari jaune, citronnelle et pâte de piment. Servi avec riz au jasmin et légumes du moment. Cooked in a coconut milk, yellow curry, lemongrass, and chili paste broth. Served with jasmine rice and seasonal vegetables.	
THON EN CROÛTE CRUSTED TUNA	42
En croûte de sésame grillé et d'épices coréennes. Servi avec riz au jasmin, légumes du moment et sauce asiatique. Crusted with toasted sesame seeds and Korean spices. Served with jasmine rice, seasonal vegetables and an asian sauce.	
RIZ FRIT FRIED RICE	
LÉGUMES & TOFU VEGETABLES & TOFU	19
POULET CHICKEN	21
BŒUF BEEF	22
CREVETTES SHRIMP	23
Oignons, brocoli, poivrons, champignons, bébés maïs, ail, gingembre, œufs, oignons verts. Sauté dans une sauce soja sucrée. Onion, broccoli, peppers, mushrooms, baby corn, garlic, ginger, eggs, green onions. Sautéed in a sweet soya sauce.	
PAD THAÏ	
TOFU FRIT FRIED TOFU	21
POULET CHICKEN	22
CREVETTES SHRIMP	24
Oignons, poivrons rouges, œufs, tofu, arachides, coriandre, oignons verts, fèves germées, lime, ail, gingembre. Onion, red peppers, eggs, tofu, peanuts, cilantro, green onions, bean sprouts, lime, garlic, ginger.	
SOUPE PHO PHO SOUP	
LÉGUMES SEULEMENT ONLY VEGETABLES	20
POULET CHICKEN	21
BŒUF BEEF	22
CREVETTES SHRIMP	23
Bouillon de bœuf, vermicelles, champignons, fèves germées, coriandre, oignons verts, basilic thaï, menthe, chili thaï, lime. Beef broth, vermicelli, mushrooms, bean sprouts, coriander, green onions, thaï basil, mint, thaï chili, lime.	
CARI VERT OU ROUGE GREEN OR RED CURRY	
LÉGUMES SEULEMENT ONLY VEGETABLES	22
POULET CHICKEN	24
BŒUF BEEF	25
CREVETTES SHRIMP	27
FRUITS DE MER SEAFOOD	29
Choy-tips ou mini bok choy, poivrons rouges, fèves vertes, pousses de bambou. Servi avec riz au jasmin. Coriandre (cari vert) ou basilic thaï (cari rouge). Choy-tips, red peppers, green beans, bamboo shoots. Served with jasmine rice. Cilantro (green curry) or thaï basil (red curry)	
RAMEN	
LÉGUMES SEULEMENT ONLY VEGETABLES	22
BŒUF BEEF	24
CREVETTES SHRIMP	25
Nouilles aux œufs dans un bouillon coco-thaï, œuf mariné, champignons, oignons verts, carottes, fèves germées, lime. Egg noodles in a coco-thaï broth, marinated egg, mushrooms, green onions, carrots, bean sprouts, lime.	
PAD SEW AU BŒUF BEEF PAD SEW	24
Nouilles larges de riz sautées avec feuilles de basilic, bœuf, brocoli chinois, oignons, piment et champignons. Sautéed large rice noodles with basil leaves, chinese broccoli, onions, bell pepper and mushrooms.	