



## ENTRÉES | STARTERS

<b>EDAMAMES SAUCE MISO   MISO SAUCE EDAMAME</b>		<b>9</b>
<b>SOUPE WON TON   WON TON SOUP</b>	<b>ENTRÉE   STARTER</b>	<b>9</b>
Nouilles farcies au porc, oignons verts. Pork stuffed noodles, green onions.	<b>REPAS   MEAL</b>	<b>22</b>
<b>SOUPE TOM YUM   TUM YUM SOUP</b>		
	<b>ENTRÉE (AVEC CREVETTE)   STARTER (WITH SHRIMP)</b>	<b>10</b>
	<b>REPAS   MEAL</b>	<b>24</b>
Base de citronnelle, nouilles de riz, coriandre, oignons, carotte et crevette. Lemongrass base, rice noodles, cilantro, onions, carrot and shrimp.		
<b>POULET   CHICKEN</b>	<b>+ 8 (REPAS SEULEMENT   MEAL ONLY)</b>	
<b>CREVETTES   SHRIMP</b>	<b>+ 10 (REPAS SEULEMENT   MEAL ONLY)</b>	
<b>2 ROULEAUX IMPÉRIAUX FRITS   2 FRIED IMPERIAL ROLLS</b>		<b>13</b>
Carotte et daïkon mariné, sauce chili sucrée. Carrot and marinated daikon, sweet chili sauce.		
<b>5 DUMPLINGS VAPEUR   5 STEAMED DUMPLINGS</b>		<b>17</b>
Au légumes, sauce aux arachides. Stuffed with vegetables, peanut sauce.		
<b>5 DUMPLINGS FRITS   5 FRIED DUMPLINGS</b>		<b>18</b>
Au porc, sauce aux arachides. Stuffed with pork, peanut sauce.		
<b>5 SATAY DE POULET   5 CHICKEN SATAY</b>		<b>19</b>
Servi avec sauce aux arachides. Served with peanut sauce.		
<b>5 CREVETTES TEMPURA   5 TEMPURA SHRIMP</b>		<b>20</b>
Servi avec mayonnaise à la lime, coriandre et Sriracha. Served with lime, cilantro and Sriracha mayonnaise.		
<b>SALADE ASIATIQUE   ASIAN STYLE SALAD</b>	<b>ENTRÉE   STARTER</b>	<b>14</b>
	<b>REPAS   MEAL</b>	<b>21</b>
Épinard, choux rouge, mandarines, noix d'acajou, sésame. Vinaigrette crémeuse au sésame. Spinach, red cabbage, mandarins, cashew, sesame. Creamy sesame dressing.		
<b>TOFU</b>	<b>+ 5</b>	
<b>POULET   CHICKEN</b>	<b>+ 8</b>	
<b>CREVETTES   SHRIMP</b>	<b>+ 10</b>	

## PLATS | MAINS

<b>TARTARE DE SAUMON   SALMON TARTAR</b>	<b>ENTRÉE   STARTER</b>	<b>22</b>
	<b>REPAS   MEAL</b>	<b>34</b>
Avocat, câpres, oignons verts, graines de sésame, soya organique, mayo Kewpie, jus de Yuzu, huile de sésame. Avocado, capers, green onions, sesame seeds, organic soy, Kewpie mayo, Yuzu juice, sesame oil.		
<b>TARTARE DE THON   TUNA TARTAR</b>	<b>ENTRÉE   STARTER</b>	<b>23</b>
	<b>REPAS   MEAL</b>	<b>35</b>
Mangue, oignons verts, graines de sésame, jus de Yuzu, sauce Unagi, huile de sésame. Mango, green onions, sesame seeds, Yuzu juice, Unagi sauce, sesame oil.		
<b>TARTARE DE BOEUF   BEEF TARTAR</b>	<b>ENTRÉE   STARTER</b>	<b>23</b>
	<b>REPAS   MEAL</b>	<b>35</b>
Jus de Yuzu, graines de sésame, sauce soya parfumée au Gyu-Kaku. Yuzu juice, sesame seeds, Gyu-Kaku flavored soy sauce.		
<b>RIZ FRIT   FRIED RICE</b>		<b>18</b>
Oignons, petits pois verts, poivrons, champignons, bébés maïs, ail, gingembre, oeufs, oignons verts. Sauté dans une sauce soya. Onion, small green peas, peppers, mushrooms, baby corn, garlic, ginger, eggs, green onions. Sautéed in a soy sauce.		
<b>TOFU</b>	<b>+ 5</b>	
<b>POULET   CHICKEN</b>	<b>+ 8</b>	
<b>BOEUF   BEEF</b>	<b>+ 9</b>	
<b>CREVETTES   SHRIMP</b>	<b>+ 10</b>	
<b>SOUPE TONKINOISE   TONKINESE SOUP</b>	<b>REPAS   MEAL</b>	<b>18</b>
Nouilles de riz, oignons, fèves germées et basilic Thaï. Rice noodles, onions, bean sprouts and Thai basil.		
<b>BOEUF   BEEF</b>	<b>+ 9</b>	
<b>CREVETTES   SHRIMP</b>	<b>+ 10</b>	

## PLATS | MAINS

<b>RAMEN</b>	<b>REPAS   MEAL</b>	<b>19</b>
Nouilles aux oeufs dans un bouillon coco-thaï, oeuf mariné, champignons, oignons verts, carottes, fèves germées, lime. Egg noodles in a coco-thaï broth, marinated egg, mushrooms, green onions, carrots, bean sprouts, lime.		
<b>TOFU</b>	<b>+ 5</b>	
<b>POULET   CHICKEN</b>	<b>+ 8</b>	
<b>BOEUF   BEEF</b>	<b>+ 9</b>	
<b>CREVETTES   SHRIMP</b>	<b>+ 10</b>	
<b>COCOTTE DE CARI VERT OU ROUGE</b>		<b>19</b>
<b>GREEN OR RED CURRY CASSEROLE</b>		
Choy-tips, poivrons rouges, fèves vertes, pousses de bambou, basilic thaï. Servi avec riz au jasmin. Choy-tips, red peppers, green beans, bamboo shoots, thaï basil. Served with jasmine rice.		
<b>TOFU</b>	<b>+ 5</b>	
<b>POULET   CHICKEN</b>	<b>+ 8</b>	
<b>BOEUF   BEEF</b>	<b>+ 9</b>	
<b>CREVETTES   SHRIMP</b>	<b>+ 10</b>	
<b>CHOW MEIN</b>		<b>19</b>
Nouilles aux oeufs, oignons, chou Nappa, brocoli, fèves germées, ail, gingembre, oignons verts, sauce soya, poivre noir moulu. Egg noodles, onions, Nappa cabbage, broccoli, bean sprouts, garlic, ginger, green onions, soy sauce, ground black pepper.		
<b>TOFU</b>	<b>+ 5</b>	
<b>POULET   CHICKEN</b>	<b>+ 8</b>	
<b>BOEUF   BEEF</b>	<b>+ 9</b>	
<b>CREVETTES   SHRIMP</b>	<b>+ 10</b>	
<b>PAD THAÏ</b>		<b>22</b>
Oignons, poivrons rouges, oeufs, arachides, coriandre, oignons verts, fèves germées, lime, ail, gingembre. Onion, red peppers, eggs, peanuts, cilantro, green onions, bean sprouts, lime, garlic, ginger.		
<b>TOFU</b>	<b>+ 5</b>	
<b>POULET   CHICKEN</b>	<b>+ 8</b>	
<b>CREVETTES   SHRIMP</b>	<b>+ 10</b>	
<b>BAO BURGER</b>		<b>25</b>
Burger au saumon pané, choux rouge et mayo maison. Servi avec une salade. Breaded salmon burger, red cabbage and homemade mayo. Served with a salad.		
<b>POULET GÉNÉRAL TAO   GENERAL TAO CHICKEN</b>		<b>26</b>
Poulet en panure tempura, frit dans une sauce sucrée, oignons verts et sésame grillé. Servi avec riz jasmin. Chicken in tempura batter, fried in a sweet sauce, green onions and grilled sesame seeds. Served with jasmine rice.		
<b>BOEUF Ô BROCOLI   BEEF Ô BROCCOLI</b>		<b>29</b>
Oignons, brocoli, ail, gingembre, graines de sésame grillées, oignons verts, noix de cajou, déglacé au vin blanc avec sauce soya. Servi avec riz jasmin. Onions, broccoli, garlic, ginger, grilled sesame seeds, green onions, cashews, deglazed with white wine in a soy sauce. Served with jasmine rice.		
<b>POULET AU BEURRE   BUTTER CHICKEN</b>		<b>34</b>
Servi avec riz jasmin et pain Naan. Served with jasmine rice and Naan bread.		
<b>1 CUISSE DE CANARD   1 DUCK LEG</b>		<b>34</b>
<b>+ 1 CUISSE DE CANARD   + 1 DUCK LEG</b>	<b>+ 12</b>	
Glacée à l'orange, sauce soya et gingembre. Servi avec légumes et riz jasmin. Orange glazed, soy and ginger sauce. Served with vegetables and jasmine rice.		
<b>CURI D'AGNEAU   LAMB CURRY</b>		<b>35</b>
Avec lait de coco. Servi avec riz jasmin. With coconut milk. Served with jasmine rice.		
<b>CÔTES LEVÉES À L'ASIATIQUE   ASIAN-STYLE RIBS</b>		<b>42</b>
Servies avec purée de patate douce à l'orange et gingembre, et bok choy. Served with orange and ginger flavored sweet potato purée, and bok choy.		
<b>SAUMON À L'ASIATIQUE   ASIAN-STYLE COD</b>		<b>42</b>
Bouillon clair au Kombu, citronnelle et coriandre. Servi avec légumes et riz jasmin. Clear broth with Kombu, lemongrass and coriander. Served with vegetables and jasmine rice.		
<b>BAVETTE DE BOEUF   FLANK STEAK</b>		<b>45</b>
Marinée. Servie avec une sauce "Crying Tiger", purée de patate douce à l'orange et gingembre et légumes. Cuissons disponibles : saignant, médium-saignant ou bien cuit. Marinated. Served with a "Crying Tiger" sauce, orange and ginger flavored sweet potato purée and vegetables. Available cooking: rare, medium-rare or well done.		

Les taxes (TPS+TVQ) et le service (15% à 20% suggéré) ne sont pas inclus dans les prix indiqués sur ce menu. Une redevance correspondant à 3% du prix indiqué sera aussi ajoutée sur votre facture.  
Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de Villégiature Tremblant (AVT).

Taxes (GST+QST) and service (suggested 15% to 20%) are not included on the indicated prices on this menu. A royalty equivalent to 3% of the listed price will be also added to your invoice.  
This royalty corresponds to the percentage determined by the Tremblant Resort Association (AVT).