

MENU



Ô WOK

ENTRÉES

ÉDAMAMÉS VAPEUR – 8  
Avec fleur de sel.

SOUPE WON TON – 8 
Nouilles farcies au porc, oignons verts et coriandre.

SALADE Ô WOK – 10
Mix de verdure, radis, carotte, édamamés, poivron, oignons verts, fèves germées, coriandre, vinaigrette Wafu.

2 ROULEAUX IMPÉRIAUX (FRITS) – 10
Carotte et daïkon mariné, sauce chili sucrée à côté.

5 DUMPLINGS (VAPEUR OU FRITS) – 13
Au porc et kimchi, sauce aux arachides à côté.

5 CREVETTES TEMPURA – 14
Servi avec mayonnaise lime, coriandre et sriracha.

5 SATAY DE POULET – 15
Servi avec coriandre, chili thaï, lime et sauce aux arachides à côté.

CARPACCIO DE BŒUF – 18
Huile d'olive, fleur de sel, échalotes marinées au soja, pois au wasabi, coriandre, pomme grenade et zeste de citron.

MORUE ET FRUITS DE MER AU CARI JAUNE – 41 

Sans gluten

Servi dans un bouillon de lait de coco, cari jaune, citronnelle et pâte de piment. Servi avec riz au jasmin et légumes du moment.

THON EN CROÛTE – 42 

En croûte de sésame grillé et d'épices coréennes. Servi avec riz au jasmin, légumes du moment et sauce asiatique.

RIZ FRIT

Options sans gluten et végétalienne disponibles  

Oignons, brocoli, poivrons, champignons, bébés maïs, ail, gingembre, œufs, oignons verts. Sauté dans une sauce soja sucrée.

- LÉGUMES SEULEMENT – 18
- POULET – 20
- TOFU FRIT – 21
- BŒUF – 23

PAD THAÏ

Options sans gluten et végétalienne disponibles  

Oignons, poivrons rouges, œufs, tofu, arachides, coriandre, oignons verts, fèves germées, lime, ail, gingembre.

- TOFU FRIT – 21
- POULET – 22
- CREVETTES – 24

PLATS

SOUPE WON TON REPAS – 18

Nouilles farcies au porc, vermicelles de riz, choux nappa, carottes, fèves germées, coriandre et oignons verts.

POULET GÉNÉRAL TAO – 22

Poulet en panure tempura frit dans une sauce sucrée, oignons verts et sésame grillé. Servi avec riz au jasmin.

BŒUF Ô BROCOLI – 23

Oignons, brocoli, ail, gingembre, graines de sésame grillées, oignons verts, noix de cajou, déglacé au vin blanc avec sauce soja sucrée.

CHOW MEIN AU BŒUF – 23

Options sans gluten et végétalienne disponibles  

Nouilles aux œufs, oignons, chou Nappa, brocoli, fèves germées, ail, gingembre, oignons verts, sauce soja sucrée, poivre noir moulu.

2 CUISSES DE CANARD – 32 

Option sans gluten disponible

Glacées au sirop d'érable et soja. Servie avec riz au jasmin et légumes du moment.

TARTARE DE SAUMON – 34 

Sans gluten

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.

TARTARE DE BŒUF – 34

Armillaire couleur miel mariné, basilic thaï, soja, graines de sésame grillées, pomme verte, amandes fumées. Servi avec chips de taro et salade.

DUO DE TARTARE – 34

Tartare de bœuf et tartare de saumon. Servi avec chips de taro, chips de crevettes et salade.

BAVETTE DE BŒUF 8 OZ – 38 

Sans gluten

Marinée. Servie avec une sauce chimichurri, purée de pommes de terre et légumes du moment.

Cuissons disponibles : saignant, médium-saignant ou bien cuit.

POKÉ

Option végétalienne disponible 

Riz, salade, concombre, avocat, mangue, édamamés, radis, carottes, oignons verts, coriandre, graines de sésame grillées, noix de cajou, vinaigrette asiatique et glaçage de soja sucré.

- LÉGUMES SEULEMENT – 19
- TOFU FRIT – 22
- CREVETTES TEMPURA – 23
- TARTARE DE SAUMON – 24

SOUPE PHO 

Option sans gluten disponible

Bouillon de bœuf, vermicelles, champignons, fèves germées, coriandre, oignons verts, basilic thaï, menthe, chili thaï, lime.

- LÉGUMES SEULEMENT – 18
- POULET – 19
- BŒUF – 20
- CREVETTES – 22

CARI VERT OU ROUGE  

Option sans gluten disponible

Choy-tips ou mini bok choy, poivrons rouges, fèves vertes, pousses de bambou.

Coriandre (cari vert) ou basilic thaï (cari rouge).

Servi avec riz au jasmin.

- LÉGUMES SEULEMENT – 22
- POULET – 24
- BŒUF – 25
- CREVETTES – 27
- FRUITS DE MER – 29

RAMEN 

Sans gluten

Nouilles aux œufs dans un bouillon coco-thaï, œuf mariné, champignons, oignons verts, carottes, fèves germées, lime.

- LÉGUMES SEULEMENT – 22
- BŒUF – 24
- CREVETTES – 25

AUCUN CHANGEMENT AU MENU NE SERA ACCEPTÉ. NO CHANGES TO THE MENU WILL BE ACCEPTED.

TAXES, SERVICE ET REDEVANCE (A.V.T. 3%) NON INCLUS. TAXES, GRATUITY AND ROYALTIES (A.V.T. 3%) ARE NOT INCLUDED.


MENU

STARTERS



Ô WOK

STEAMED EDAMAMES – 8  
With salt flower.

WON TON SOUP – 8 
Pork stuffed noodles

Ô WOK SALAD – 10
Mix of greens, radish, carrot, edamame, pepper, green onions, bean sprouts, cilantro, wafu dressing.

2 IMPERIAL ROLLS (FRIED) – 10
Marinated carrot and daikon, sweet chili sauce on the side.

5 DUMPLINGS (STEAMED OR FRIED) – 13
Stuffed with pork and kimchi, peanut sauce on the side.

5 TEMPURA SHRIMPS – 14
Served with lime, cilantro and sriracha mayonnaise.

5 CHICKEN SATAY – 15
Topped with cilantro, Thai chili, lime and peanut sauce on the side.

BEEF CARPACCIO – 18
Olive oil, salt flower, soy marinated shallots, wasabi peas, cilantro, pomegranate seeds and lemon zest.

YELLOW CURRY COD AND SEAFOOD – 41 
Gluten free

Cooked in a coconut milk, yellow curry, lemongrass, and chili paste broth. Served with jasmine rice.


CRUSTED TUNA – 42 
Crusted with toasted sesame seeds and Korean spices. Served with jasmine rice, seasonal vegetables and an Asian sauce.

FRIED RICE  
Gluten free and vegan options available
Onions, broccoli, peppers, mushrooms, baby corn, garlic, ginger, eggs, green onions. Sautéed in a sweet soya sauce.

- VEGETABLES ONLY – 18
- CHICKEN – 20
- FRIED TOFU – 21
- BEEF – 23

PAD THAI  
Gluten free and vegan options available
Onions, red peppers, eggs, tofu, peanuts, cilantro, green onions, bean sprouts, lime, garlic, ginger.

- FRIED TOFU – 21
- CHICKEN – 22
- SHRIMPS – 24

POKE 
Vegan option available
Rice, salad, cucumber, avocado, mango, edamame, radish, carrots, green onions, cilantro, toasted sesame seeds, cashews, Asian dressing and sweet soy glaze.


- VEGETABLES ONLY – 19
- FRIED TOFU – 22
- TEMPURA SHRIMPS – 23
- SALMON TARTARE – 24
- BEEF TARTARE – 25

PHO SOUP 
Gluten free option available
Beef broth, vermicelli, mushrooms, bean sprouts, coriander, green onions, thai basil, mint, thai chili, lime.

- VEGETABLES ONLY – 18
- CHICKEN – 19
- BEEF – 20
- SHRIMPS – 22

GREEN OR RED CURRY  
Gluten free option available
Choy-tips, red peppers, green beans, bamboo shoots
Cilantro (green curry) or thai basil (red curry)
Served with jasmine rice

- VEGETABLES ONLY – 22
- CHICKEN – 24
- BEEF – 25
- SHRIMPS – 27
- SEAFOOD – 29

RAMEN 
Gluten free
Egg noodles in a coco-thai broth, marinated egg, mushrooms, green onions, carrots, bean sprouts, lime.

- VEGETABLES ONLY – 22
- BEEF – 24
- SHRIMPS – 25

MAIN COURSES


SOUP WON YOUR MEAL – 18
Noodles stuffed with pork, rice vermicelli, nappa cabbage, carrot, bean sprouts, cilantro and green onions.

GENERAL TAO CHICKEN – 22
Chicken in tempura batter fried in a sweet sauce, green onions and grilled sesame seeds. Served with jasmine rice.

BEEF Ô BROCCOLI – 23
Onions, broccoli, garlic, ginger, toasted sesame seeds, green onions, cashews, deglazed with white wine in a sweet soy sauce.


BEEF CHOW MEIN – 23  
Gluten free and vegan options available
Egg noodles, onions, nappa cabbage, broccoli, bean sprouts, garlic, ginger, green onions, sweet soy sauce, ground black pepper.

2 DUCK LEGS – 32 
Gluten free option available
Glazed with maple syrup and soy sauce. Served with jasmine rice and seasonal vegetables.

SALMON TARTARE – 34 
Gluten free
Mashed avocado with lime, cucumber, green onions, red onions, mango, sriracha, lime zest, fried vermicelli. Served with shrimp chips and salad.

BEEF TARTARE – 34
Marinated Honey-Fungus, thai basil, soy, toasted sesame seeds, green apple, smoked almonds. Served with taro chips and salad.

TARTARE DUO – 34
Beef tartare and salmon tartare. Served with taro chips, shrimp chips and salad

FLANK STEAK 8 OZ – 38 
Gluten free
Marinated. Served with a chimichurri sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables.
Available temperatures: rare, medium-rare or well done.