



Entrées – Starters

Édamamés Green soybeans	6 \$	
Soupe Won Ton Won Ton Soup	8 \$	Repas - Meal 18 \$
Salade verte asiatique Asian green salad	9 \$	
Rouleaux impériaux végétariens (frits) Imperial vegetarian rolls (fried)	10 \$	
Dumplings au porc et sauce aux arachides Pork dumplings and peanut sauce	11 \$	
Dumplings frits aux légumes et champignons Vegetables and mushroom fried dumplings	12 \$	
Calmars frits Fried calamari	15 \$	
Pilons de canard confits à l'asiatique Asiatic candied duck drumsticks	17 \$	
Tartare de saumon du moment Salmon tartar of the moment	18 \$	

Pour des raisons sanitaires et d'allergies, aucun changement ne sera accepté sur le menu.

Merci, la direction.

For sanitary and allergies reasons, no changes will be accepted on the menu.

Thank you, the direction.

DESSERT DU JOUR 9 \$

Plats – Main courses

Salade repas / Meal Salad	
Tataki de bœuf / Beef tataki	19 \$
Saumon / Salmon	19 \$
Poké Bol / Poke Bowl	
Végétarien / Veggie	19 \$
Tataki de bœuf / Beef tataki	20 \$
Crevettes / Shrimp	21 \$
Saumon / Salmon	21 \$
Riz frit / Fried rice	
Végétalien sans gluten / Vegan gluten free	17 \$
Poulet / Chicken	18 \$
Bœuf / Beef	19 \$
Crevettes / Shrimp	20 \$
Pad Thaï	
Végétalien sans gluten / Vegan gluten free	19 \$
Poulet / Chicken	21 \$
Crevettes / Shrimp	23 \$
Le poulet Général Tao The General Tao's chicken	19 \$
Le chow mein au poulet The chow mein with chicken	20 \$
-Nouilles aux œufs, bœuf, oignons, brocolis et fèves germées, sautés dans une sauce aux huitres et soya	
-Egg noodles, beef, onions, broccoli and bean sprouts, sautéed in an oyster	
Le pad sew au bœuf The pad sew with beef	21 \$
-Nouilles larges de riz sautées avec feuilles de basilic, poivrons, oignons, brocolis et champignons	
-Sautéed large rice noodles with basil leaves, peppers, onions, broccoli and mushrooms and soya sauce	
Le poulet au cari vert The green curry chicken	21 \$
-Servi avec riz au jasmin	
-Served with jasmine rice	
Le boeuf Ô brocoli The Ô broccoli beef	21 \$
-Sauté de boeuf brocoli et noix d'acajou dans une sauce soya servi avec du riz au jasmin	
-Sauté of beef, broccoli and cashew nuts in a soy sauce served with jasmine rice	
Le bœuf au cari rouge The red curry beef	21 \$
-Servi avec riz au jasmin	
-Served with jasmine rice	
La cuisse de canard The duck leg	25 \$
Le saumon et sa salsa à l'ananas The salmon and it's pineapple salsa	27 \$
-Servi avec légumes de saison et riz au jasmin	
-Served with seasonal vegetables and jasmine rice	
Les fruits de mer au cari rouge The red curry seafood	28 \$
Le thon teriyaki The teriyaki tuna	31 \$
-Servi avec légumes de saison et riz au jasmin	
-Served with seasonal vegetables and jasmine rice	



VIN BLANC – WHITE WINE

Grand Sud	Chardonnay (France)	1L 39	½ L 20	VERRE * GLASS 8
Hot Spot	Sauvignon blanc-Chardonnay (Portugal)	BTL 36		VERRE * GLASS 9
Château Souverain	Chardonnay (Californie, USA)	BTL 52		VERRE * GLASS 12
Tisdale	Pinot grigio (Californie, USA)	BTL 39		VERRE * GLASS 10
Alamos	Chardonnay (Argentine)	BTL 42		
Oyster Bay	Sauvignon blanc (Nouvelle-Zélande)	BTL 57		
St-Hubertus	Riesling (Canada)	BTL 65		
Vina Zorzal	Grenache blanc (Espagne)	BTL 68		

VIN ROUGE – RED WINE

Grand Sud	Merlot (France)	1 L 37	½ L 19	VERRE * GLASS 8
Hot spot	Tinta Roriz- Castelao (Portugal)	BTL 36		VERRE * GLASS 9
Santa Rita	Cabernet Sauvignon (Chili)	BTL 39		VERRE * GLASS 10
Mirassou	Pinot Noir (Californie, USA)	BTL 42		VERRE * GLASS 10
Canyon Road	Merlot (Californie, USA)	BTL 42		
Santa Cristina	Chianti Superiore, Sangiovese (Italie)	BTL 45		
Domaine des Amadieux	Syrah- Carignan (France)	BTL 53		
Barossa Valley	Shiraz (Australie)	BTL 58		
10 000 Hores	Trepanillo-Syrah (Espagne)	BTL 58		
Creekside	Cabernet-Merlot (Canada)	BTL 62		

ROSÉ

Grand Sud Rosé	Merlot (France)	1L 37	½ L 19	VERRE * GLASS 8
----------------	-----------------	-------	--------	-----------------

CHAMPAGNE & MOUSSEUX

Prosecco	La Marca (Italie)	BTL 46		VERRE * GLASS 11
Moët et Chandon	Impérial Champagne (France)	BTL 140		

BIÈRE – BEER

Sapporo	20 oz	11,50 \$	Pichet	30 \$
Sleeman Light	20 oz	8,50 \$	Pichet	22 \$
IPA	20 oz	9,50 \$	Pichet	25 \$
Blanche de Chambly	20 oz	9,50 \$	Pichet	25 \$

COCKTAILS 13 \$

Bloody Caesar Signature Ô Wok
(Avec crevette marinée)

Ô Wok Prosecco Spritzer
(Jus de lime, concombre, basilic frais, prosecco, quartier de lime, 1 oz de soda)

Seabreeze (vodka, jus de pamplemousse et de canneberge rouge)

Gin & Ginger
(gin, concombre, quartier de lime, ginger beer jamaïcain)

Sangria Rouge ou Blanche	VERRE * GLASS	9 \$
* red or white	PICHET * PITCHER	28 \$

SAKÉ

Saké régulier (chaud / froid)	CARAFE (375 ml)	18 \$
Haiku	BTL	41 \$
Black & Gold	BTL	59 \$

EAU – WATER

PÉTILLANTE OU PLATE * SPARKLING OR STILL	BTL (750 ML)	8 \$
--	--------------	------