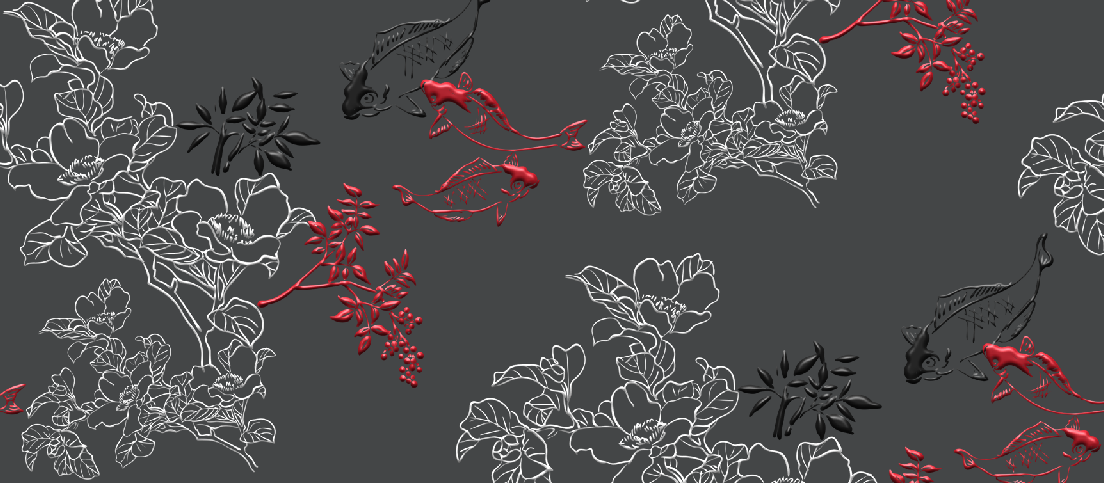


ENTRÉES | STARTERS

EDAMAMES SAUCE MISO MISO SAUCE EDAMAME		9
SOUPE WON TON WON TON SOUP	ENTRÉE STARTER	9
Nouilles farcies au porc, oignons verts. Pork stuffed noodles, green onions.	REPAS MEAL	23
	(+ vermicelles de riz + rice vermicelli)	
ROULEAUX IMPÉRIAUX FRITS FRIED IMPERIAL ROLLS		13
Carotte et daïkon mariné, servi avec sauce chili sucrée. Carrot and marinated daikon, served with sweet chili sauce.		
SATAY DE POULET CHICKEN SATAY		19
Servi avec sauce aux arachides. Served with peanut sauce.		
DIM SUM VÉGÉ VEGGIE DIM SUM		19
À la singapourienne, servis avec une sauce soja maison. Singapore-style, served with a homemade soya sauce.		
DUMPLINGS FRITS DE WAGYU FRIED WAGYU DUMPLINGS		23
Servis avec sauce aux arachides. Served with peanut sauce.		
CREVETTES TEMPURA TEMPURA SHRIMP		21
Servi avec mayonnaise à la lime, coriandre et Sriracha. Served with lime, cilantro and Sriracha mayonnaise.		
SALADE ASIATIQUE ASIAN STYLE SALAD	ENTRÉE STARTER	14
	REPAS MEAL	21
Épinards, chou rouge, mandarines, noix d'acajou, sésame, croustille de Won Ton. Vinaigrette crémeuse au sésame. Spinach, red cabbage, mandarins, cashew, sésame, Won Ton chip. Creamy sesame dressing.		
TOFU	+ 6	
POULET CHICKEN	+ 8	
CREVETTES SHRIMP	+ 10	
CARPACCIO DE BOEUF À LA THAÏ THAI-STYLE BEEF CARPACCIO		25
Sauce soja sucrée, oignon, pois de wasabi, coriandre, noix d'acajou, zeste de lime. Sweet soybeans sauce, onion, wasabi peas, cilantro, cashews, lime zest.		
TATAKI DE THON TUNA TATAKI	ENTRÉE STARTER	24
	REPAS MEAL	39
Servi sur salade de Wakamé et concombre. Served on a Wakame and cucumber salad.		



PLATS | MAINS

POKÉ DU Ô WOK | Ô WOK'S POKE

TOFU	23
CREVETTES SHRIMP	25
TARTARE DE SAUMON SALMON TARTAR	28
TARTARE DE THON TUNA TARTAR	30

TARTARE DE SAUMON SALMON TARTAR	ENTRÉE STARTER	24
	REPAS MEAL	34

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.

TARTARE DE THON TUNA TARTAR	ENTRÉE STARTER	25
	REPAS MEAL	35

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.

RIZ FRIT | FRIED RICE 23

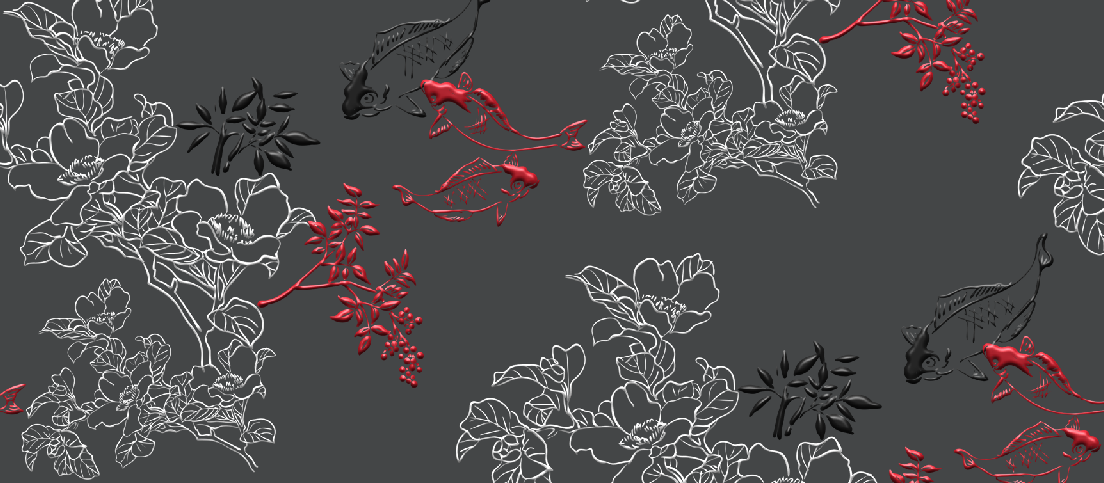
Oignons, petits pois verts, poivrons, champignons, bébés maïs, ail, gingembre, œufs, oignons verts. Sauté dans une sauce soya. | Onion, green peas, peppers, mushrooms, baby corn, garlic, ginger, eggs, green onions. Sautéed in a soy sauce.

TOFU	+ 6
POULET CHICKEN	+ 8
BOEUF BEEF	+ 9
CREVETTES SHRIMP	+ 10

RAMEN REPAS | MEAL 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.

TOFU	+ 6
POULET CHICKEN	+ 8
BOEUF BEEF	+ 9
CREVETTES SHRIMP	+ 10



PLATS | MAINS

CHOW MEIN

25

Nouilles aux œufs, 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.

POULET | CHICKEN + 8

BOEUF | BEEF + 9

BAO BURGER

25

Burger au saumon pané, chou rouge et mayo maison. Servi avec une salade. | Breaded salmon burger, red cabbage and homemade mayo. Served with salad.

COCOTTE DE CARI VERT OU ROUGE

25

GREEN OR RED CURRY CASSEROLE

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.

TOFU + 6

POULET | CHICKEN + 8

BOEUF | BEEF + 9

CREVETTES | SHRIMP + 10

PAD THAÏ

26

Oignons, poivrons rouges, œufs, arachides, coriandre, oignons verts, fèves germées, lime, ail, gingembre. | Onion, red peppers, eggs, peanuts, cilantro, green onions, bean sprouts, lime, garlic, ginger.

TOFU + 6

POULET | CHICKEN + 8

CREVETTES | SHRIMP + 10

POULET GÉNÉRAL TAO | GENERAL TAO CHICKEN

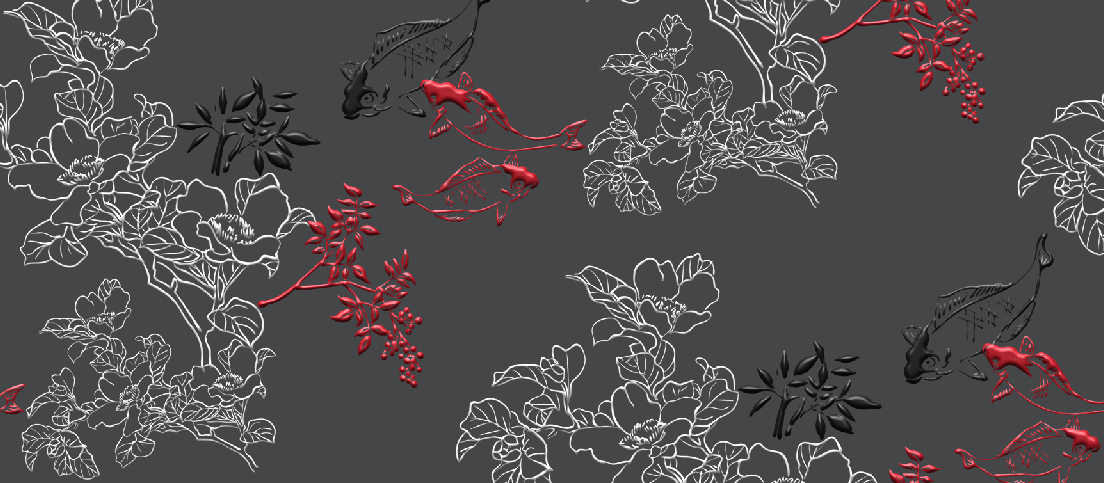
26

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.

BOEUF Ô BROCOLI | BEEF Ô BROCCOLI

35

Oignons, brocoli, ail, gingembre, graines de sésame grillées, oignons verts, noix de cajou, déglacé au vin blanc avec sauce soya. Servi avec riz au jasmin. | Onions, broccoli, garlic, ginger, grilled sesame seeds, green onions, cashews, deglazed with white wine in a soy sauce. Served with jasmine rice.



PLATS | MAINS

POULET AU BEURRE | BUTTER CHICKEN

34

Servi avec riz jasmin et pain Naan. | Served with jasmine rice and Naan bread.

POITRINE DE CANARD À L'ASIATIQUE | ASIAN DUCK BREAST

38

Glacée à l'orange, sauce soja et gingembre. Servi avec légumes et riz jasmin. | Orange glazed, soy and ginger sauce. Served with vegetables and jasmine rice.

TERRE ET MER

|

SURF & TURF

+ 25

(Crevettes et pinces de homard) | (Shrimp and lobster claws)

SAUTÉ DE CREVETTES AIGRE-DOUX | SWEET & SOUR SHRIMP STIR-FRY

38

Servi sur riz au jasmin. | Served on jasmine rice.

TAJINE DE POULET | CHICKEN TAJINE

40

Pilons de poulet, olives, champignons, carottes, curcuma, citron, gingembre, ail, oignon, coriandre et feuilles de laurier. | Chicken drumsticks, olives, mushrooms, carrots, turmeric, lemon, ginger, garlic, onion, coriander and bay leaves.

TAJINE D'AGNEAU | LAMB TAJINE

49

Souris d'agneau, pommes de terre, champignons, cumin, curcuma, gingembre, ail, oignon, persil et coriandre. | Lamb shanks, potatoes, mushrooms, cumin, turmeric, ginger, garlic, onion, parsley and coriander.

FILET MIGNON DE BOEUF | BEEF FILET MIGNON

45

À la Coréenne, servi avec sauté de légumes et riz au jasmin. |

Korean-style, served with vegetable stir-fry and jasmine rice.

Cuissons disponibles : saignant, médium-saignant ou bien cuit. | Available doneness: rare, medium-rare or well-done.

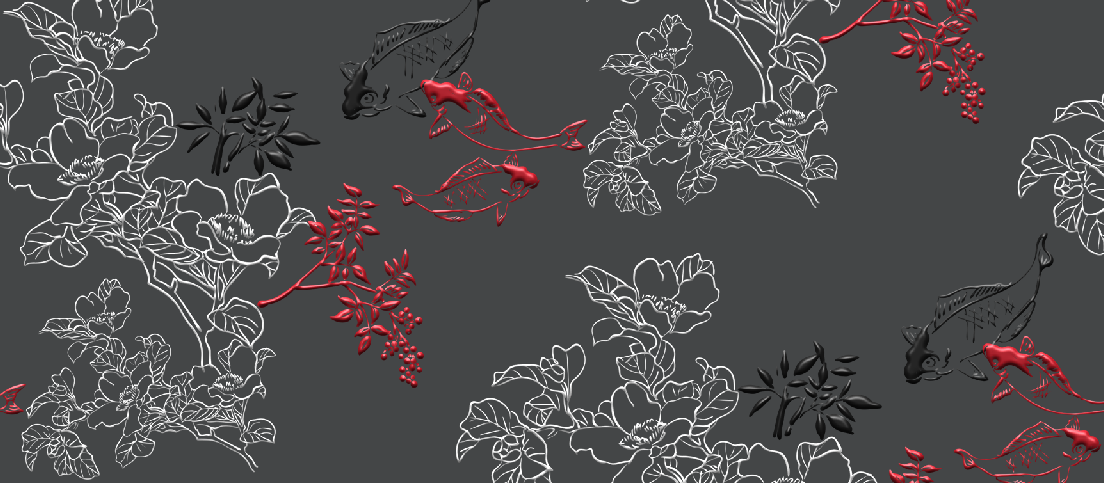
TERRE ET MER

|

SURF & TURF

+ 25

(Crevettes et pinces de homard) | (Shrimp and lobster claws)



Eau Pétillante Sparkling Water	BTL (750ml) 10
Boissons gazeuses Soft drinks	5
Coca-Cola, Diet Coca-Cola, Sprite, Diet Sprite, Ginger Ale, Thé Glacé (Iced Tea)	
Clamato	5
Shirley Temple	5
Jus Juice	5
Limonade, Orange, Pomme (Apple), Pamplemousse (Grapefruit), Canneberge (Cranberry), Ananas (Pineapple)	
Bière au gingembre Ginger Beer	7
Thé et tisane Tea and herbal tea	8
Thé au jasmin Jasmine tea	
Thé vert japonais Japanese green tea	
Thé noir au "litchi" Lychee" black tea (LADY T's)	
Tisane "Coconut" "Coconut" herbal tea (LADY T's)	
Café Coffee	
Espresso / Americano	5
Double Espresso	6
Cappuccino / Latte	7
Cafés alcoolisés Coffee cocktails	15

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).