



ENTRÉES | STARTERS

EDAMAMES SAUCE MISO MISO SAUCE EDAMAME	8
SOUPE WON TON WON TON SOUP	ENTRÉE STARTER 9
Nouilles farcies au porc, oignons verts. Pork stuffed noodles, green onions.	REPAS MEAL 22
2 ROULEAUX IMPÉRIAUX FRITS 2 FRIED IMPERIAL ROLLS	12
Carotte et daïkon mariné, sauce chili sucrée. Carrot and marinated daikon, sweet chili sauce.	
5 DUMPLINGS VAPEUR 5 STEAMED DUMPLINGS	16
Au légumes, sauce aux arachides. Stuffed with vegetables, peanut sauce.	
5 DUMPLINGS FRITS 5 FRIED DUMPLINGS	17
Au porc, sauce aux arachides. Stuffed with pork, peanut sauce.	
5 SATAY DE POULET 5 CHICKEN SATAY	18
Servi avec sauce aux arachides. Served with peanut sauce.	
5 CREVETTES TEMPURA 5 TEMPURA SHRIMP	19
Servi avec mayonnaise à la lime, coriandre et Sriracha. Served with lime, cilantro and Sriracha mayonnaise.	

SALADE ASIATIQUE ASIAN STYLE SALAD	ENTRÉE STARTER 14
Épinard, chou rouge, clémentine, noix d'acajou, sésame. Vinaigrette crémeuse au sésame. Spinach, red cabbage, clementine, cashew, sesame. Creamy sesame dressing.	REPAS MEAL 21
TOFU	+ 3
POULET CHICKEN	+ 5
CREVETTES SHRIMP	+ 7

SALADE DE MANGUE MANGO SALAD	ENTRÉE STARTER 18
Juliennes de mangue, concombre, arachides, piment rouge, piment fort, coriandre. Juliennes of mango, cucumber, peanuts, red pepper, hot pepper, coriander.	REPAS MEAL 23

PLATS | MAINS

POKÉ Ô WOK Ô WOK'S POKE	18
À la manière Ô WOK Ô WOK's style	
TOFU	+ 3
CREVETTES SHRIMP	+ 7
CREVETTES TEMPURA TEMPURA SHRIMP	+ 9
TARTARE DE SAUMON SALMON TARTAR	+ 10
TARTARE DE THON TUNA TARTAR	+ 12

TARTARE DE SAUMON SALMON TARTAR	ENTRÉE STARTER 22
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.	REPAS MEAL 34

TARTARE DE THON TUNA TARTAR	ENTRÉE STARTER 23
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.	REPAS MEAL 35

TARTARE DE BOEUF BEEF TARTAR	ENTRÉE STARTER 23
Jus de Yuzu, graines de sésame, sauce soya parfumée au Gyu-Kaku. Yuzu juice, sesame seeds, Gyu-Kaku flavored soy sauce.	REPAS MEAL 35

RIZ FRIT FRIED RICE	18
Oignons, brocoli, poivrons, champignons, bébés maïs, ail, gingembre, oeufs, oignons verts. Sauté dans une sauce soya sucrée. Onion, broccoli, peppers, mushrooms, baby corn, garlic, ginger, eggs, green onions. Sautéed in a sweet soy sauce.	
TOFU	+ 3
POULET CHICKEN	+ 5
CREVETTES SHRIMP	+ 7
BOEUF BEEF	+ 8

PLATS | MAINS

RAMEN	REPAS MEAL 19
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.	
TOFU	+ 3
POULET CHICKEN	+ 5
CREVETTES SHRIMP	+ 7
BOEUF BEEF	+ 8

COCOTTE DE CARI VERT OU ROUGE	19
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	+ 3
POULET CHICKEN	+ 5
CREVETTES SHRIMP	+ 7
BOEUF BEEF	+ 8

CHOW MEIN	19
Nouilles aux oeufs, oignons, chou Nappa, brocoli, fèves germées, ail, gingembre, oignons verts, sauce soja sucrée, poivre noir moulu. Egg noodles, onions, Nappa cabbage, broccoli, bean sprouts, garlic, ginger, green onions, sweet soy sauce, ground black pepper.	
TOFU	+ 3
POULET CHICKEN	+ 5
CREVETTES SHRIMP	+ 7
BOEUF BEEF	+ 8

PAD THAÏ	22
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.	
TOFU	+ 3
POULET CHICKEN	+ 5
CREVETTES SHRIMP	+ 7
BOEUF BEEF	+ 8

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 a salad.	

POULET GÉNÉRAL TAO GENERAL TAO CHICKEN	26
Poulet en panure tempura, frit dans une sauce sucrée, oignons verts et sésame grillé. Servi avec légumes et riz jasmin. Chicken in tempura batter, fried in a sweet sauce, green onions and grilled sesame seeds. Served with vegetables and jasmine rice.	

BOEUF Ô BROCOLI BEEF Ô BROCCOLI	28
Oignons, brocoli, ail, gingembre, graines de sésame grillées, oignons verts, noix de cajou, déglacé au vin blanc avec sauce soya sucrée. Servi avec riz jasmin. Onions, broccoli, garlic, ginger, grilled sesame seeds, green onions, cashews, deglazed with white wine in a sweet soy sauce. Served with jasmine rice.	

1 CUISSE DE CANARD 1 DUCK LEG	34
+ 1 CUISSE DE CANARD + 1 DUCK LEG	+ 12
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.	

CÔTES LEVÉES À L'ASIATIQUE ASIAN-STYLE RIBS	38
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.	

MORUE À L'ASIATIQUE ASIAN-STYLE COD	42
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.	

BAVETTE DE BOEUF FLANK STEAK	42
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.	

THON EN CROÛTE CRUSTED TUNA	44
En croûte de graines de sésame grillées et d'épices coréennes. Servi avec riz jasmin, légumes et sauce asiatique. Crusted with grilled sesame seeds and Korean spices. Served with jasmine rice, vegetables and an Asian sauce.	

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).