

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

Entrées

Soupe Wonton

Fond de volaille maison au gingembre, légumes frais, nouilles de riz et wontons croustillants au poulet

Choix d'hors d'œuvres

Champignon de paris panés

3 champignons légèrement panés servie avec mayonnaise aïoli

Gyozas

4 raviolis croustillants au poulet servis avec aigre-douce

Salade Sunrise

Laitue mesclun, pomme Granny Smith, ananas, fraises, concombre et notre vinaigrette Sunrise au sésame

Suggestion de Trou Normand à 4\$

Sorbet à la mangue avec une touche de menthe

Choix de Plats Principaux

Poulet Général Tao

Lanières de poitrine de poulet légèrement panées et sautées avec légumes dans une sauce légèrement épicée et sucrée

35

Nid d'Amour

Crevettes et hauts-de-cuisse de poulet grillés sautés avec légumes et servis dans un nid de nouilles croustillantes

37

Triologie Tériyaki

Steak de flanc de boeuf, hauts-de-cuisse de poulet et une crevette géante marinés et grillé servi sur plaque de fonte ardente avec légumes et fèves germées

42

Saumon teriyaki

Saumon grillé servi sur plaque de fonte ardente avec légumes, fèves germées et sauce teriyaki

37

Bouillabaisse canh chua

Pétoncles, crevettes, calmars, saumon et légumes de saison sautés aux saveurs du Vietnam

41

Poke Bol

Saumon style tartare, riz à sushi assaisonné, concombre, échalote, carotte, radis, wakame et edamame

34

Dancing Dragon

Maki Dragon Eyes, California et Lasallois (18mcx)

41

Shaolin

Maki Sakura, maki Kinoko Shiitake, hosomaki avocat (19 mcx)

39

Choix de la touche finale

Fleur de banane frite avec crème glacée à la vanille

Mousse aux 3 chocolats

Crème brûlée (+2\$)

***** Pour votre entière satisfaction, veuillez nous aviser de vos allergies *****

Veuillez prendre note que pour les groupes de 6 personnes et plus, 15% sera ajouté à votre facture pour le pourboire