

MENU GROUPE

30.00\$ par personne
(Taxes et service non inclus)

À PARTAGER

Poulet karaage, mayonnaise au yuzu, shichimi togarashi, coriandre

Thazard slaw, mangue, concombre libanais, carottes, papaye verte, arachides, basilic thaï, sauce poisson

Kimchi maison

CHOIX DE NOUILLES

THAZARD

Bouillon de porc et soya, rôti de porc, fèves germées, bonite, nori, oignons verts, œuf, maïs, coriandre, sésame

ou

'ULTRA SPICY NOODLES'

Bouillon de porc, rôti de porc, kimchi, fèves germées, brocoli chinois, oignons frits, œuf, sésame, piment fort

ou

VÉGÉTARIEN

Bouillon au miso, maïs, fèves germées, brocoli chinois, oignons verts, coriandre, concombre libanais

DESSERT

Riz au lait de coco, mangue, menthe, foam passion, crumble gingembre

45.00\$ par personne
(Taxes et service non inclus)

À PARTAGER

Poulet karaage, mayonnaise au yuzu, shichimi togarashi, coriandre

Thazard slaw, mangue, concombre libanais, carottes, papaye verte, arachides, basilic thaï, sauce poisson

Calamars frits épicés, mangue, coriandre, kimchi maison, shichimi togarashi

Dumplings de porc croustillants, sauce soya-chili, oignons verts, sésame

Kimchi maison

CHOIX DE PLATS

RAMEN THAZARD

Bouillon de porc et soya, rôti de porc, fèves germées, bonite, nori, oignons verts, œuf, maïs, coriandre, sésame

ou

RAMEN VÉGÉTARIEN

Bouillon au miso, maïs, fèves germées, brocoli chinois, oignons verts, coriandre, concombre libanais

ou

CHIRASHI DE THON

Thon albacore, saumon gravlax, concombre libanais, avocat, wakame, edamame, arachides sucrées-salées, bonite, pickles de champignons, sauce ponzu, radis, vinaigrette octo

ou

CHIRASHI DE BOEUF

Brisket de bœuf à la coréenne, shichimi togarashi, kimchi, oignons verts, œuf, pommes paille, chou rouge mariné, graines de moutarde marinées, 'smashed cucumber', sauce ssamjang, radis

DESSERT

Brownie sans farine aux haricots noirs, fraises macérées, gel de yuzu, thé matcha, menthe

65.00\$ par personne
(Taxes et service non inclus)

À PARTAGER

Poulet karaage, mayonnaise au yuzu, shichimi togarashi, coriandre

Thazard slaw, mangue, concombre libanais, carottes, papaye verte, arachides, basilic thaï, sauce poisson

Côtes levées épicées, sauce BBQ coréenne, oignons verts, sesame

Dumplings de porc croustillants, sauce soya-chili, oignons verts, sésame

Tataki de thon albacore, gel d'ail noir, poireaux brûlés, pickles d'armillaires de miel, furikake, raifort

PLATS

Bo Ssam de cochon, kimchi, laitue Boston, riz, sauce Gochujang, pickles de légumes, mayo yuzu épicée, oignons verts, gingembre

et

Saumon gravlax, nouilles de soba, orange amère, edamame, sésame, wakame, pickles de champignons

DESSERT

Brownie sans farine aux haricots noirs, fraises macérées, gel de yuzu, thé matcha, menthe

TAVERNE THAZARD ASIATIQUE

5329 boul. st-laurent | 514-802-8899 | thazardmtl.com

follow us on:   @thazardmtl

GROUP MENU

\$30.00 per person
(Taxes & service not included)

TO SHARE

Chicken karaage, yuzu mayo, shichimi, togarashi, coriander

Thazard slaw, mango, Lebanese cucumber, carrots, green papaya, peanuts, Thai basil, fish sauce

Homemade kimchi

CHOICE OF NOODLES

THAZARD

Pork and soya broth, pork roast, bean sprouts, bonito, nori, green onions, egg, corn, coriander, sesame

or

ULTRA SPICY NOODLES

Pork broth, pork roast, kimchi, bean sprouts, Chinese broccoli, fried onions, egg, sesame, chili pepper

or

VEGETARIAN

Miso broth, corn, bean sprouts, Chinese broccoli, green onions, coriander, Lebanese cucumber

DESSERT

Coconut milk rice, mango, mint, passion foam, ginger crumble

\$45.00 per person
(Taxes & service not included)

TO SHARE

Chicken karaage, yuzu mayo, shichimi, togarashi, coriander

Thazard slaw, mango, Lebanese cucumber, carrots, green papaya, peanuts, Thai basil, fish sauce

Spicy fried calamari, mango, coriander, homemade kimchi, shichimi togarashi

Crispy pork dumplings, soya & chili sauce, green onions, sesame

Homemade kimchi

CHOICE OF MAINS

THAZARD RAMEN

Pork and soya broth, pork roast, bean sprouts, bonito, nori, green onions, egg, corn, coriander, sesame

or

VEGETARIAN RAMEN

Miso broth, corn, bean sprouts, Chinese broccoli, green onions, coriander, Lebanese cucumber

or

TUNA CHIRASHI

Yellowfin tuna, salmon gravlax, Lebanese cucumber, avocado, wakame, edamame, sweet & salty peanuts, bonito, pickled mushrooms, ponzu sauce, radish, octo vinaigrette

or

BEEF CHIRASHI

Beef brisket Korean style, shichimi togarashi, kimchi, green onions, egg, shoestring fries, pickled red cabbage, pickled mustard seeds, smashed cucumber, ssamjang sauce, radish

DESSERT

Black bean flourless brownie, macerated strawberries, yuzu emulsion, matcha tea, mint

\$65.00 per person
(Taxes & service not included)

TO SHARE

Chicken karaage, yuzu mayo, shichimi, togarashi, coriander

Thazard slaw, mango, Lebanese cucumber, carrots, green papaya, peanuts, Thai basil, fish sauce

Spicy ribs, Korean BBQ sauce, green onions, sesame

Crispy pork dumplings, soya & chili sauce, green onions, sesame

Yellowfin tuna tataki, black garlic emulsion, charred leeks, pickled honey fungus, furikake, horseradish

MAINS

Bo Ssam: pork, kimchi, Boston lettuce, rice, Gochujang sauce, pickled vegetables, spicy yuzu mayo, green onions, ginger

and

Saumon gravlax, soba noodles, bitter orange, edamame, sesame, wakame, pickled mushrooms

DESSERT

Black bean flourless brownie, macerated strawberries, yuzu emulsion, matcha tea, mint

TAVERNE  THAZARD  ASIATIQUE

5329 boul. st-laurent | 514-802-8899 | thazardmtl.com
follow us on:   @thazardmtl