

TAVERNE



ASIATIQUE

ENTRÉES ET LES-À-CÔTÉS

Bol de riz / 3

furikake, sauce ponzu

Kimchi maison / 4

Assortiments de pickles maison / 6

Salade de choux de Bruxelles frits / 10

menthe, arachides, concombre libanais, vinaigrette sauce poisson, Rice Krispies, échalotes frites

'Smashed cucumber' / 6

coriandre, ail, piments flocons, vinaigrette sauce poisson, huile de sésame

Poulet karaage / 9

mayonnaise au yuzu, shichimi togarashi

Tartare de saumon épicé / 14

riz, kimchi, nori, avocat, tobiko, yuzu

Dumplings de porc croustillants

sauce soya-chili, oignons verts, sésame

4 pour 8

Calamars frits / 14

mangue, coriandre, kimchi maison, shichimi togarashi, sauce épicée, laitue Boston

Aile de chapon « sweet & spicy »

sriracha, soya, gingembre, sésame, coriandre

6 pour 11 | 12 pour 19

PLATS PRINCIPAUX

Thon albacore et saumon gravlax / 18

concombre libanais, avocat, wakame, edamame, arachides sucrées-salées, oignons verts, sésame, pickles de champignons, sauce ponzu, radis (servi avec bol de riz)

Brisket de bœuf à la coréenne / 17

shichimi togarashi, oignons verts, œuf, pommes paille, chou rouge mariné, confit de graines de moutarde, 'smashed cucumber', sauce ssamjang, radis (servi avec bol de riz)

Chirashi vegan / 17

tofu, chou rouge mariné, courge butternut, vinaigrette octo, bok choy muchim, wakame, poivrons rouges confits, sauce ponzu, avocat, sésame, gel d'ail noir (servi avec bol de riz)

Burger de côtes levées / 16

sauce tonkatsu, coleslaw

Sandwich style banh mi / 13

bédaine de cochon braisée, mayo à l'ail noir, coriandre, sauce ssamjang, pickles de légumes, carottes, daikon servi avec salade

Thazard slaw / 13

mangue, concombre libanais, daikon mariné, papaye verte, oignons rouges, arachides, basilic thaï, vinaigrette octo, échalotes frites, carottes

+ saumon / +7 | + thon albacore / + 8
+ poulet karaage / +9 | + tofu / +5

NOUILLES DU MIDI

Thazard / 12

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

Végétarien / 12

Bouillon au miso, tofu, fèves germées, courge butternut, yu choi, coriandre, oignons verts, nori

"Spicy Noodles" / 12

Porchetta, œuf, yu choi, oignons verts, fèves germées, enoki, poivrons rouges confits, nori, huile épicée, sésame

EXTRAS

Nouilles 2 Porc 3 Oeuf 1 Tofu 2 Maïs 1 Yu choi 1 Courge butternut 2 Poivrons rouges confits 2

DESSERT

Riz au lait de coco mangue, menthe, foam passion, crumble au gingembre / 5

TAVERNE



ASIATIQUE

APPS & SIDES

Rice bowl / 3
furikake, ponzu sauce

Homemade kimchi / 4

Assortment of homemade pickles / 6

Fried Brussel sprouts salad / 10
mint, peanuts, Lebanese cucumber,
fish sauce vinaigrette,
Rice Krispies, fried shallots

'Smashed cucumber' / 6
salad, coriander, garlic, chili flakes,
fish sauce vinaigrette, sesame oil

Chicken karaage / 9
yuzu mayo, shichimi togarashi

Spicy salmon tartare / 14
rice, kimchi, nori, avocado, tobiko, yuzu

Crispy pork dumplings
soya & chili sauce, green onions, sesame
4 for 8

Fried calamari / 14
mango, coriander, homemade kimchi,
shichimi togarashi, spicy sauce, Boston lettuce

Sweet & spicy capon wing
sriracha, soya, ginger, sesame, coriander
6 for 11 | 12 for 19

MAINS

Yellowfin tuna and salmon gravlax / 18
Lebanese cucumber, avocado, wakame, edamame,
sweet & salty peanuts, green onions, sesame,
pickled mushrooms, ponzu sauce, radish
(served with a bowl of rice)

Beef brisket Korean style / 17
shichimi togarashi, green onions, egg, shoestring fries,
pickled red cabbage, whole grain mustard confit,
smashed cucumber, ssamjang sauce, radish
(served with a bowl of rice)

Vegan chirashi / 17
tofu, pickled red cabbage, butternut squash,
octo vinaigrette, bok choy muchim, wakame,
red pepper confit, ponzu sauce, avocado, sesame,
black garlic jelly
(served with a bowl of rice)

Short rib burger / 16
tonkatsu sauce, coleslaw

Banh mi sandwich / 13
braised pork belly, black garlic mayo,
coriander, ssamjang sauce, pickled vegetables,
carrots, daikon, served with salad

Thazard slaw / 13
mango, Lebanese cucumber, pickled daikon,
green papaya, red onions, peanuts, Thai basil,
octo vinaigrette, fried shallots, carrots

+ salmon / +7 | + yellowfin tuna / + 8
+ chicken karaage / +9 | + tofu / +5

LUNCH NOODLES

Thazard / 12
Pork and soya broth, pork roast,
bean sprouts, bonito, nori, green onions,
egg, corn, coriander, sesame

Vegetarian / 12
Miso broth, tofu, bean sprouts,
butternut squash, yu choy,
coriander, green onions, nori

Spicy Noodles / 12
Prochetta, egg, yu choy, green onions,
bean sprouts, enoki, red peppers confit,
nori, spicy oil, sesame

EXTRAS

Noodles 2 Pork 3 Egg 1 Tofu 2 Corn 1 Yu choy 1 Butternut squash 2 Red pepper confit 2

DESSERT

Coconut milk rice mango, mint, passion foam, ginger crumble / 5