

À PARTAGER

'Smashed cucumber' / 6

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

Salade de choux de Bruxelles frits / 9

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

Gyozas de porc / 2 pour 5

sauce aux arachides épicée, oignons verts, sésame

Gyozas de poulet / 2 pour 6

purée d'avocat, coriandre

Gyozas végétariens / 2 pour 5

tahini, coriandre

Poulet karaage / 6

mayonnaise au yuzu, shichimi togarashi

Caille frite / 6 mrcx pour 9

sauce à la mangue épicée

Crevettes tempura (4) / 9

flocons de bonite, sauce soja

PLATS PRINCIPAUX

Thazard slaw / 11

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

+ saumon / +7 | + thon albacore / + 8

+ poulet karaage / +6 | + tofu / +5

Sandwich style banh mi / 12

mayo à l'ail noir, coriandre, sauce ssamjang,
pickles de légumes servi avec salade

bédaine de cochon braisée ou temphe

Burger de bœuf / 14

bacon, oeuf, laitue, cornichons, onions

+ fricadelle de porc effiloché pannée,
oignons caramélisés / + 5

Burger au crabe à carapace molle / 16

tahini, cornichons, coriandre

Tartare de saumon épicé / 17

avocat, chou frisé, chips de crevette


pain grillé ou laitue Boston



SPÉCIAUX LUNCH

Pinte
Farnham 27
5

Verre de vin
maison
6

Petit saké
chaud 5 

MENU 15H-17H 2\$ chaque

Arachides

Kimchi

Pickles

Gyozas

Porc (1)

Poulet (1)

Végétarien (1)

Huîtres yakida

Crevette tempura

EXTRAS

Nouilles +2

Porc +3

Oeuf +1

Tofu +2

Maïs +1

Yu choi +1

Poivrons rouges
confits +2

LES À-CÔTÉS / 3

Bol de riz

furikake, sauce ponzu

Arachides sucrées-épicées

Kimchi maison

Assortiment de pickles maison

CHIRASHI

Bœuf à la coréenne / 17

brisket, shichimi togarashi, œuf, pommes paille,
chou rouge mariné, confit de graines de moutarde,
'smashed cucumber', sauce ssamjang

Vegan / 17

tofu, chou rouge mariné, vinaigrette octo,
bok choy muchim, wakame, poivrons rouges confits,
sauce ponzu, avocat, sésame, gel d'ail noir

Poisson / 17

thon albacore, saumon gravlax, concombre libanais,
avocat, wakame, edamame, arachides, sésame,
pickles de champignons, sauce ponzu

RAMEN & NOUILLES

Ces plats sont disponibles avec nouilles de riz

Thazard / 12

bouillon de porc et soya, rôti de porc,
fèves germées, œuf, maïs, coriandre, sésame

Vegan / 12

bouillon au miso, tofu, fèves germées,
yu choi, coriandre, nori
régulier ou épicé

« Very Spicy Noodles » / 12

porchetta, œuf, yu choi, fèves germées, enoki,
poivrons rouges confits, huile épicée, sésame

Sauté de nouilles / 16

champignons, brocoli chinois, dobanjan,
wakame, arachides, basilic thaï
porc braisé ou temphe

DESSERT

Riz au lait de coco / 5

mangue, menthe, foam passion,
crumble au gingembre

TO SHARE

'Smashed cucumber' / 6

coriander, garlic, chili flakes, fish sauce vinaigrette, sesame oil

Fried Brussel sprouts salad / 9

mint, peanuts, Lebanese cucumber, fish sauce vinaigrette, Rice Krispies, fried shallots

Pork gyozas / 2 for 5

spicy peanut butter sauce, green onions, sesame

Chicken gyozas / 2 for 6

avocado spread, coriander

Vegetable gyozas / 2 for 5

tahini, coriander

Chicken karaage / 6

yuzu mayo, shichimi togarashi

Fried quail / 6 pcs for 9

spicy mango sauce

Tempura shrimps (4) / 9

bonito flakes, soya sauce

MAINS

Thazard slaw / 11

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

+ salmon / +7 | + albacore tuna / + 8

+ chicken karaage / +6 | + tofu / +5

Banh mi sandwich / 12

black garlic mayo, coriander, ssamjang sauce, pickled vegetables served with salad

braised pork belly or tempeh

Beef burger / 14

bacon, egg, lettuce, pickles, onions

+ breaded pulled pork patty, caramelized onions / + 5

Soft shell crab burger / 16

tahini, pickles, coriander

Spicy salmon tartare / 17

avocado, kale, shrimp chips

toasted bread or Boston lettuce



LUNCH SPECIAL

Farnham 27 pint

5

Housewine
glass

6

Hot sake
small

5



MENU 3PM-5PM

\$2 each

Peanuts

Kimchi

Pickles

Gyozas

Pork (1)

Chicken (1)

Vegetarian (1)

Yakida oysters

Shrimp tempura

EXTRAS

Noodles +2

Pork +3

Egg +1

Tofu +2

Corn +1

Yu choi +1

Red peppers
confit +2

SIDES / 3

Rice bowl

furikake, ponzu sauce

Sweet & spicy peanuts

Homemade kimchi

Assortment of homemade pickles

CHIRASHI

Korean beef / 17

brisket, shichimi togarashi, egg, shoestring fries, pickled red cabbage, whole grain mustard confit, smashed cucumber, ssamjang sauce

Vegan / 17

tofu, pickled red cabbage, octo vinaigrette, bok choy muchim, wakame, red pepper confit, ponzu sauce, avocado, sesame, black garlic jelly

Fish / 17

albacore tuna, salmon gravlax, Lebanese cucumber, avocado, wakame, edamame, peanuts, sesame, pickled mushrooms, ponzu sauce

RAMEN & NOODLES

These dishes are available with rice noodles

Thazard / 12

pork and soya broth, pork roast, bean sprouts, egg, corn, coriander, sesame

Vegan / 12

miso broth, tofu, bean sprouts, yu choi, coriander

regular or spicy

Very Spicy Noodles / 12

prochetta, egg, yu choi, bean sprouts, enoki, red peppers confit, spicy oil, sesame

Sautéed noodles / 16

mushrooms, Chinese broccoli, dobanjan, wakame, peanuts, Thai basil

braised pork or tempeh

DESSERT

Coconut milk rice / 5

mango, mint, passion foam, ginger crumble