

MENU 5 SERVICES @ 33\$

Cocktail MTL @ Table 9\$

Service 1

Huîtres yakida grillées

Service 2

Ramen Thazard - bouillon de soja, rôti de porc bio de Charlevoix, fèves germées, oeuf, maïs, coriandre, sésame

Service 3

choisir 3 plats à partager pour 2 personnes

Crevette tempura - flocons de bonite, soja

Rouleau au riz frit - laitue de Boston bio de Mirabel, riz frit, crevette, sauce poisson

Salade choux de Bruxelles - menthe du Québec, arachides, concombre libanais du Québec, sauce poisson, rice krispies

Thazard slaw - mangue, concombre libanais et carottes du Québec, papaye verte, arachides, basilic thaï, sauce poisson

Gyozas de porc - sauce aux arachides, oignons verts, sésame

Gyozas végés - tahini, jus de lime frais du Québec, huile épicée

**Tartare de saumon épicé +5* - avocat, chips de crevette

**Poulet general tao +7* - oignons, poivrons, céleri

**Tataki de thon +9* - gel d'ail noir, pickles d'armillaire de miel, furikake, raifort

Service 4 à partager

Dorade entière

Riz frit thaï - choux de Bruxelles, yu choi, oignons verts, oeuf frit, bédaine de cochon bio de Charlevoix

Service 5

Dumpling à la ganache de chocolat
douce de leche, glace à la vanille Coaticook

ou

Riz au lait de coco

mangue, menthe du Québec, foam passion, crumble au gingembre

**33\$/personne, prix avant taxes et service.
Accord des vins disponible, frais supplémentaires.*

5-COURSE MENU @ \$33

MTL @ Table cocktail \$9

1st course

Grilled yakida oysters

2nd course

Thazard Ramen - soya broth, organic pork roast from Charlevoix, bean sprouts, egg, corn, coriander, sesame

3rd course select 3 dishes for 2 people

Tempura shrimp - bonito flakes, soya sauce

Fried rice roll - Boston lettuce from Mirabel, fried rice, shrimp, fish sauce

Brussel sprouts salad - Quebec mint, peanuts, Lebanese cucumber from Quebec, fish sauce, rice krispies

Thazard slaw - mango, Lebanese cucumber & carrots from Quebec, green papaya, peanuts, Thai basil, fish sauce

Pork gyoza - peanut sauce, green onions, sesame

Vegetarian gyoza - tahini, Quebec fresh lime juice, spicy oil

**Spicy salmon tartare* +5 - avocado, shrimp chips

**General Tao chicken* +7 - onions, peppers, celery

**Tuna tataki* +9 - black garlic jelly, pickled honey fungus, furikake, horseradish

4th course to share

Whole sea bream

Thai fried rice - Brussels sprouts, yu choy, green onions, fried rice, organic pork belly from Charlevoix

5th course

Chocolate ganache dumplings
dulce de leche, Coaticook vanilla ice cream

or

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

*\$33/person, taxes & service not included.

Wine pairing available, extra charge.