

menu dégustation saint valentin  
*st valentine tasting menu*

le 14, 15, 16 & 17 fevrier

soupe du chef  
*chef's soup of the day*

\* \* \*

petite salade avec vinaigrette asiatique à la moutarde surmontée de  
canard à la cantonaise & pommes vertes  
*small salad with asian mustard dressing topped with  
cantonese roasted duck & green apple*

\* \* \*

dumplings de porc à la vapeur servis avec vinaigre au gingembre  
*steamed pork dumplings, ginger-vinegar dip*

rouleau croustillant au poulet sauce teriyaki  
*crispy chicken spring roll with teriyaki glaze*

\* \* \*

Nouilles udon japonaises et fèves germées avec tahini rôti et sauce soya sucrée  
*Japanese udon noodle and bean sprouts topped with roasted tahini  
& sweet soy sauce*

\* \* \*

poulet général tao façon soy  
*soy's general tao's chicken*

crevettes avec sauce au saké et gingembre  
*shrimps in ginger saké sauce*

aubergines asiatiques, bok choy et tofu, sauce széchuanaise à l'ail  
*asian eggplants, bok choy & tofu with szechwan garlic sauce*

riz au gingembre  
*ginger rice*

\* \* \*

dessert, thé ou café      *dessert, tea or coffee*

42 \$ par personne (minimum 2 personnes)

moyennement épicé  
*medium spicy*

taxes & service en sus  
*taxes & service not included*