

PLATS

(Indécis? Laissez-nous choisir pour vous)

LE BANH MI

22|24\$

Pain de Style Banh Mi Rôti Servis Avec Oeuf de Cane Mirroir, Champignons Acidulés, Juliennes de Légumes Croquants, Mayo Lime et Gingembre, Salade d'épinards et Pousses de Coriandre.

Choix de Protéines: Poulet Satay Coco Ou Boeuf à la Citronnelle

TOAST DÉJEUNER

20\$

Servie Sur Pain Brioché rôti, Lard Gaspord Laqué, Salade de Coriandre, Radis et Oignons Rouge, Compote de Poivron, Oignon et Tomate Accompagnés d'un Oeuf de Cane Mirroir

LE GROS DÉJEUNER DU TIGRE

26\$

2 Oeufs de Cane Mirroir, 1 Brochette de Boeuf à la Citronnelle et 1 Brochette de Poulet Satay Coco, Côtes de Porc Braisés aux 5 Épices accompagnés de Pommes de Terres Maison et Compote de Poivrons, Choux de Bruxelles et Carottes Rôties

LE RIZ FRIT DÉJEUNER

19\$

Classique Riz Frit Poulet et Crevettes, Oeuf de Cane Mirroir, Carottes, Choux de Bruxelles, Petit Pois et Noix de Cajou, Accompagnés de Croustilles de Crevettes

L'ŒUF POCHÉ

27\$

Oeuf de Cane Poché, 2 Morceaux d'os à la Moelle, Escargots à l'ail et Citronnelle, Sauce Crémeuse au Poivre, Gingembre et Citronnelle avec Oignons Confits, accompagnés de Pousses Mizuna et Wontons Frits de Porc et Crevettes

PAIN DORÉ ET FLAN

20\$

Flan à la Vanille & Chocolat Blanc, Twist 5 Épices, Deux Tranches de Pain Doré Panko

BANANE FRITE

18\$

Banane Frite Caramélisé et Pannée au Panko

CHÈ

18\$

Yogourt De Noix de Coco, Mix de Fruits Exotiques, Mix de Noix Rôties & Riz Collant

SUITE,

Xíu mại sốt cà chua

14\$

Boulettes de Viande Vietnamienne à la Sauce Tomate

Bò Né

22\$

Petit Déjeuner Consistant de Boeuf Sauté et Braisé accompagné D'Oeufs Frits

Xôi mận

14\$

Plat de Riz Collant, Oeufs, Jambon, & Saucisses, Le tout parsemé d'échalottes frites et des cacahouettes grillées écrasées

À-CÔTÉS

ŒUF DE CANE

3\$

POMMES DE TERRE MAISON

7\$

CROUSTILLES DE CREVETTES

4\$

LARD GASPOR

12\$

CÔTE DE PORC 5 ÉPICES

9\$

BROCHETTE DE POULET SATAY COCO

7\$

PAIN BRIOCHÉ

2\$

YOGOURT NOIX DE COCO

5\$

YOGOURT LIME ET GINGEMBRE

5\$

OS À MOELLE

10\$

FRUITS MIX

8\$

BEIGNET VIETNAMEIEN

3\$

TOUS NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES TRACES D'ARACHIDES, GLUTEN, LACTOSE ET PORC.
VEUILLEZ SVP NOUS AVISER DE TOUTES INTOLÉRANCES OU ALLERGIES.



LE RED TIGER DEPUIS 2015
"CÀNG ĐÔNG CÀNG VUI"

COCKTAILS

PITAYA 16|18\$

Choix de gin Bombay ou Botanist, Eau d'Aloès & Miel, Jus de Lime, Fruit de la Passion, Blanc d'œuf, Sirop de Thé vert au Jasmin, Concombre.

THAÏ COLADA 16\$

Rhum Bacardi, Jus de Corossol, Lait de Coco, Jus de Lime et Basilic Thaï

ME LUV U LONG TIME 16|18\$

Choix de Tequila Cazadores ou Patron reposado, Melon d'eau Frais, Basilic Thaï, Sirop de Gingembre, Lime.

BLOODY TIGER 16|18\$

Choix de Vodka Tito's ou Grey Goose, Eau de Céleri, Mix Worcestershire Maison, Lime, Bitters de Céleri, Jus de Clamato, Rim Épices Bbq Maison.

CAFÉ GLACÉ VIET SPÉCIAL*** 18\$

Cognac Hennessy, Café Vietnamien, Lait Condensé.

VINS

**Demandez à votre serveur pour
les vins du moment!**

BIÈRES EN FUT

RED TIGER BLONDE	9\$
ARCHIBALD CHIPIE	9\$
ARCHIBALD JOUFLUE BLANCHE	9\$
ARCHIBALD BELLE MER IPA	9\$

BIÈRES MICRO

ROUGE FRAMBOISE, Sure aux framboises & citron meyer 473ml	10\$
BELFASS, Stout Irlandais, Arômes de café, cacao et fumée 473ml	11\$
DOUX BISOUS, Witbier jasmin et feuilles de lime kaffir 473ml	11\$
JEUNE LAGER, Kolsch 473ml	11\$

BOISSONS

LIMONADE MAISON	6\$
THÉ GLACÉ MAISON	7\$
CAFÉ GLACÉ VIETNAMIEN	8\$
SODA	3\$
BOCK ALE IPA SANS ALCOOL	8\$
BOCK ALE TROPIC SANS ALCOOL	8\$
BOCK ALE LAGER SANS ALCOOL	8\$
BUDWEISER SANS ALCOOL	6\$
BIÈRES SANS ALCOOL (BSA AU CHOIX)	8\$