

BATI BASSAC

CUISINE SUD-EST ASIATIQUE

SOUPES

Galanga 6,50

Bouillon de poulet aromatisé à la noix de coco et au galanga, garni de poitrine de poulet, champignons, oignons et tomates.

Thaï 6,50

Soupe au cari et lait de coco avec laitue, vermicelles et crevettes.

TomYam 6,75

Soupe TomYam classique aromatisée à la citronnelle et aux fruits de mer.

Wonton 5,75

Soupe à base de bouillon de poulet avec wontons au porc, garnie d'oignons verts et ail rôti.

VERDURES ASIATIQUES

Salade Bassac 11,50

Mesclun, vermicelles de riz frits, porc haché sauté, arachides et légumes marinés.

Salade du jardin 9

Mesclun accompagné de légumes de saison et nappé de notre vinaigrette à la mangue et au citron.

Salade de papaye 12

Effiloché de papaye verte du Sud-Est asiatique garnie d'arachides.



Niveau
d'épice



Présence
d'arachides



Sans
gluten



Option
vegane



Produit
Québécois

TH

Table
d'hôte

NOS ENTRÉES

Boulettes de maïs 10,5

Boulettes Phnom Penh à base de maïs, de noix de coco et d'oignons verts, assaisonnées au cajun et à la feuille de lime kaffir.

Calmars frits 13,5

Morceaux de calmars frits façon Sud-Est asiatique, accompagnés d'un chimichurri maison.

Boulettes LAO 9,95

Boulettes de bœuf (2) frites traditionnelles du Laos, accompagnées d'une sauce épicée au miel.

Rouleaux impériaux au porc ou aux légumes 5,75

Rouleaux croustillants (2) au porc ou aux légumes accompagnés d'une sauce impériale.

Wontons frits 5,50

Bouchées croustillantes au porc accompagnées d'une sauce impériale.

Crevettes royales 6

Crevettes enveloppées de pâte crouillante, servies avec une sauce impériale.

Rouleau Païlin 6,50

Rouleau printanier au porc BBQ et aux crevettes (ou végétarien), avec fèves germées, laitue, concombre et feuilles de menthe, enveloppé d'une feuille de riz et accompagné d'une sauce aux arachides.

Palourdes au basilic 14,5

Palourdes «Little Neck» dans une sauce au basilic montée au beurre.

GRILLADES

Caille à la cambodgienne 18

Caille entière marinée façon «jerk» servie avec un ragoût de légumes saisonniers.

La pieuvre «Peipok» 18,5

Tentacule grillée au tamarin avec une sauce tomate, lime et coriandre, accompagnée de légumes saisonniers grillés.

BBQ ribs à l'asiatique 26,5/TH 39

Côtes levées de porc du Québec légèrement braisés et finis sur le grill, badigeonnées d'une sauce BBQ au tamarin et accompagnées d'une salade maison ou d'une salade de papaye (contient des arachides).

Terre et mer Kompong Cham 27/TH 40

Côtelettes d'agneau du Québec avec palourdes marinées au gingembre et à la lime.

Trilogie de brochettes 24/TH 37

Trio de brochettes - boeuf au kroeng rouge, satay de poulet et porc coco - accompagné d'une salade maison ou d'une salade de papaye (contient des arachides).

Steak à la cambodgienne 35/TH 48

Contre-filet de boeuf canadien AAA nappé d'une sauce à la citronnelle et aux huîtres, garni d'herbes fraîches et accompagné d'une salade maison ou d'une salade de papaye (contient des arachides).



LES SIGNATURES DU BATI

EN FORMULE TABLE D'HÔTE

une soupe

Thaï, tom yam, galanga ou wonton

une entrée

Rouleaux impériaux au porc ou aux légumes	Salade Bassac	+ 4
Wontons frits	Salade de papaye	+ 5
Crevettes royales	Rouleau Païlin	+ 2
Salade du jardin	Boulettes de maïs	+ 3
	Boulettes LAO	+ 2,5
	Calmars frits	+ 7
	Palourdes au basilic	+ 7,5

un dessert au choix et une boisson chaude

Le riz est inclus avec nos plats signatures (ajoutez 1\$ pour du vermicelle ou 3\$ pour du riz collant).

Amok 26 / TH 39

Poisson cuit à la vapeur dans notre fameux cari rouge cambodgien rehaussé à la citronnelle.

L'Arôme Bati 23 / TH 36

Sauté de bœuf, crevettes et légumes variés dans une sauce pimentée à base de poisson.

Le Bassac 24 / TH 37

Sauté aigre-doux avec crevettes, poulet, ananas, tomates, carottes et champignons.

Boeuf Saolin' 22,50 / TH 35,50

Bavette de boeuf canadien pané et sauté dans une sauce teriyaki à l'orange, garni de zeste d'orange confit et fleurons de brocolis frits. **Tempeh +2**

Le Khmer 22 / TH 35

Boeuf et légumes variés sautés dans notre sauce à la citronnelle épicée.

Loc Lac 27 / TH 40

Sauté de cubes de bavette de boeuf canadien servi avec salsa de tomate, oeuf poché, riz frit à la tomate et salade mesclun arrosée d'une vinaigrette à la mangue et au citron.

Nid de Fruits de mer Kompong Som 27,50 / TH 40,50

Assortiment de fruits de mer et légumes sautés dans notre sauce aux huîtres Bati aromatisée au sésame grillé, servi sur un nid de nouilles croustillantes.

Pad Thaï «street style» 22 / TH 35

Nouilles de riz sautées à la façon cuisine de rue thaï, avec tofu, crevettes, œuf, fèves germées et arachides.

Pad Thaï Singapour 23 / TH 36

Nouilles de riz sautées dans notre sauce crémeuse au cari, avec poulet, crevettes, lanières de chou et carottes.

Le Tao 20 / TH 33

Poitrine de poulet pané, garni de graines de sésame rôties et d'une touche de gelée de piments rôtis. **Tempeh +2**
Poulet nourri au grain de la Ferme des Voltigeurs

Le Thaï au cari 21,50 / TH 34,50

Sauté de poulet au cari rouge, avec légumes variés.

Le Païlin 23 / TH 36

Crevettes et légumes asiatiques sautés dans notre sauce aux huîtres Bati légèrement sucrée et poivrée.

Le Mékong 22 / TH 35

Poitrine de poulet pané sauté aigre-doux avec ananas, tomates, carottes et champignons. **Tempeh +2**
Poulet nourri au grain de la Ferme des Voltigeurs

LES À-CÔTÉS

Riz jasmin	2,50	Riz collant	5
Vermicelle	2,50	Nid croustillant	3,75



GASTRONOMIE BATI

90\$

Expérience découverte cinq services pour deux personnes :
cuisine authentique asiatique, façon Bati Bassac.

2 soupes

Thaï, tom yam, galanga ou wonton

2 entrées

Rouleaux impériaux au porc ou aux légumes	Salade Bassac	+4
Wontons frits	Salade de papaye	+5
Crevettes royales	Rouleau Pailin	+2
Salade du jardin	Boulettes de maïs	+3
	Boulettes LAO	+2,5
	Calmars frits	+7
	Palourdes au basilic	+7,5

1 création du chef

Duo grillade & salade

2 plats principaux parmi les Signatures du Bati

Amok +3	Kompong Som +3
L'Arôme Bati	Pad Thaï «street style»
Le Bassac	Pad Thaï Singapour
Boeuf Saolin'	Le Tao
Le Khmer	Le Thaï au cari
Loc Lac +3	Le Pailin
Nid de Fruits de mer	

2 desserts au choix et 2 boissons chaudes

BATI
BASSAC