



BATI BASSAC

CUISINE SUD-EST ASIATIQUE

MENU

SOUPES

Khmer – 5,50 –

Soupe à base de bouillon de poulet avec riz et poitrine de poulet effilochée.

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 – 10,50 –


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

Salade Laab – 12,50

Tartare de bœuf à la cambodgienne garnie de citronnelle, galanga et coriandre. Pour les plus audacieux, possibilité d'ajouter des piments oiseaux.

Salade de papaye – 12,50 –

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



NOS ENTRÉES

Prahit (2) – 8,5 –

Galette de porc et crevette à la cambodgienne, accompagnée d'une sauce chili aigre-douce.

Boulettes de maïs – 11,5 –

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

Calmars frits – 14 –

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

Boulettes LAO – 9,5 –

Boulettes de bœuf frites traditionnelles du Laos, accompagnées d'une sauce épiciée au miel.

Rouleaux impériaux au porc ou aux légumes – 5,75 –

Rouleaux croustillants 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 d'une pâte croustillante, servies avec une sauce impériale.

Rouleau Païlin – 6,50 –

Rouleau printanier au porc BBQ et aux crevettes (ou végétarien), avec vermicelles, fèves germées, laitue, concombre, légumes marinés 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

BBQ ribs à l'asiatique – 26,5 –

Côtes levées de porc légèrement braisées et finies sur le grill, badigeonnées d'une sauce BBQ au tamarin et accompagnées de légumes grillés (contient des arachides).

Terre et mer Kompong Cham – 31 –

Côtelettes d'agneau avec pétoncles marinées au gingembre et à la lime.

Trilogie de brochettes – 28 –

Trio de brochettes-bavette de bœuf au krœung rouge, poulet à la citronnelle et crevettes aux caris verts et rouges, accompagné de légumes grillés (contient des arachides).

Ardoise du moment

LES SIGNATURES DU BATI

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

Le Amok – 26 –

Poisson blanc du moment cuit à la vapeur dans notre fameux krœung maison et lait de noix de coco.

L'Arôme Bati – 24,5 –

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

Le Bassac – 24,5 –

Sauté aigre– doux avec crevettes tigrées de Thaïlande, poulet, ananas, tomates, carottes et champignons.

Le Khmer – 22 –

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

Le Loc Lac – 27 –

Sauté de bavette de bœuf en cubes servi avec laitue, oignons, tomate et œuf poché accompagné d'un riz frit basilic.

Le Nid de Fruits de mer Kompong Som – 27 –

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

Le Pad Thai «street style» – 23 –

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

Le Païlin – 26 –

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

Le Wok du moment

LES À-CÔTÉS

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



Niveau d'épice



Présence d'arachides



Sans gluten



Option vegane