

LES À-CÔTÉS

Riz jasmin / 2,5

Vermicelle / 2,5

Riz collant / 5

Nid croustillant / 3,75

DESSERTS

Tapioca khmer / 4,5

Beignets cambodgiens aux ananas,
bananes ou pommes / 5,5

Mangue, riz gluant et crème de coco
(en saison seulement)

LES SOUPES

Galanga / 6

Soupe à base de bouillon de poulet aromatisée
à la noix de coco et au galanga, garnie de poitrine de poulet,
de champignons, d'oignons et de tomates.

KaowPiak / 5,75

Soupe traditionnelle laotienne à base de bouillon de poulet,
gnocchi de pâte de riz maison et poitrine de poulet.

Thai ** / 6

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

TomYam* / 6,25**

Soupe Tom Yam classique aux fruits de mer, aromatisée à la citronnelle.

Wonton / 5,75

Soupe à base de bouillon de poulet avec wonton de porc,
garnie d'oignons verts et de coriandre.

VERDURES ASIATIQUES

Salade Bassac* / 12,5

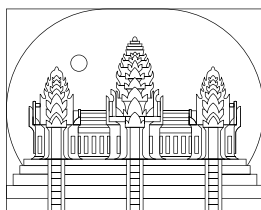
Vermicelles de riz frit, porc haché sauté,
arachides et légumes marinés.

Salade du jardin (Végé) / 9

Salade accompagnée de légumes de saison
et nappée de notre vinaigrette au litchi.

Salade de papaye (Végé)* / 10,5

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



BATI BASSAC 2019®

(*) Légèrement épicé (**) Épicé (***) Très épicé
Avissez-nous en cas d'allergie.

ENTRÉES

Ailes de poulet Thaï / 9

Ailes de poulets (2) farcies à la pâte de crevette servies avec une gelée de piment rouge.

Boeuf ou porc jerkys khmer / 9,5

Jerky de bœuf ou de porc à la cambodgienne aromatisé à la citronnelle.

Boulettes de maïs / 8

Boulettes Phnom Penh à base de maïs, de noix de coco et d'oignons verts.

Boulettes LAO "looc sin" / 9

Boulettes de bœuf frites servies avec une sauce sucrée légèrement épicée.

Calmars frits / 12,5

Morceaux de calmars frits façon Sud-Est asiatique et accompagnés de notre sauce du chef.

Crevettes Royales / 6

Crevettes enveloppées de pâte croustillante servies avec une sauce impériale (contient des arachides).

Palourdes au basilic / 14

Palourdes « Little Neck » dans une sauce au basilic et au vin blanc.

Rouleaux impériaux / 5,75

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

Rouleaux Pailin / 6,50

Rouleaux printaniers au porc BBQ et aux crevettes ou végétariens, avec fèves germées, laitue, concombres et feuilles de menthe, enveloppés d'une feuille de riz et accompagnés d'une sauce aux arachides.

Wontons frits / 5,5

Bouchées croustillantes au porc accompagnées d'une sauce impériale.

Nos entrées sont parfaites pour être partagées.

GRILLADES

BBQ ribs à l'asiatique / 25

Ribs de porc légèrement braisés et finis sur le grill, accompagnés d'une sauce BBQ au tamarin et d'une salade maison ou d'une salade de papaye.

Crevettes de Mékong / 25,5

Grillade de crevettes géantes « Black Tiger » nappée d'une sauce à la citronnelle et d'oignons confits et accompagnée d'une salade maison ou d'une salade de papaye.

Terre et mer Kompong Cham / 26

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

Trilogie de brochettes « Triangle d'or » / 22

Trio de brochettes - Kroeung rouge, satay de poulet et porc coco - accompagné d'une salade maison ou d'une salade de papaye.

Ribs steak à la cambodgienne / 35

Bœuf nappé d'une sauce à la citronnelle et aux huîtres, garni d'herbes fraîches accompagné d'une salade maison ou d'une salade de papaye.

Avisez-nous en cas d'allergie.

CLASSIQUES BATI

Amok ** / 25

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

L'arôme Bati *** / 22

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

Le Bassac / 22

Sauté de crevettes et de poulet accompagné de morceaux d'ananas grillés dans une sauce aigre-douce.

Boeuf Saolin' / 19

Boeuf pané et sauté dans une sauce teriyaki à l'orange et garni d'oranges confites aromatisée au sésame et de caviar d'orange.

Le khmer *** / 20

Boeuf et légumes sautés dans notre sauce Bati à la citronnelle (contient des arachides).

Loc Lac / 26

Sauté de bavette de bœuf en cubes servi avec salsa de tomate et maïs, vinaigrette à la lime, œuf poché, riz frit à la pâte de tomate, laitue, basilic et ciboulette.

Nid de Fruits de mer KompongSom / 26

Explosion de fruits de mer sautés et de légumes dans une sauce Bati maison, déposée sur un nid de nouilles croustillantes.

Pad Thaï « street style » * / 20

Nouilles de riz, omelette, tofu, poulet, crevettes, arachides, fèves germées et oignons verts.

Le Tao * / 19

Poulet Général Tao classique du Bati nappé d'une sauce aux piments confits et garni de graines de sésame rôties.

Le thaï au cari ** / 19

Poulet classique au cari (vert ou rouge) avec légumes variés.

Le Pailin / 22

Crevettes et légumes asiatiques variés dans notre sauce Bati légèrement sucrée et poivrée.

Le riz est inclus avec nos plats Classiques.

Pour avoir du vermicelle, ajoutez 1\$ ou 2,50\$ pour du riz collant.

FORMULE TABLE D'HÔTE

Ajoutez 12,5\$ à votre plat pour

Une soupe (Galanga, Kaowpiak, Thaï, Tom Yam ou Wonton),
Une entrée (Rouleaux impériaux, Crevettes royales ou Wontons frits)
ainsi qu'un dessert au choix et un breuvage chaud.