

WELCOME TO SAWATDEE THAI+VIET

Traditionally, Thai and Viet cuisine are similar in both taste and cooking ingredients. Both Thai and Viet food provide a healthy alternative to contemporary diet. One distinction is chili pepper are usually added directly into Thai dishes, while in Viet dishes, chili pepper are served on the side.

Our fresh ingredients are cooked to preserve the nutrients and enhance the flavor. Exotic herbs and spice create the distinctive flavor of Thai and Viet cuisine that are now savored by so many in Canada.

As mentioned, chili peppers are often added to Thai cuisine for the enjoyment of their complex properties and taste. We invite you to temper the spice level to your taste; or simply go with traditional Viet style-chili on the side. Please note that some dishes (both Thai or Viet) are naturally spicy, even it mild in flavor, such as curry dishes.

The impeccable taste of fine cuisine take time to prepare and cooked , so sample our tempting appetizer and flavorful soup, before your delectable entrée. Try our famous Thai beers; Singha, Amerit, Chang, or South Vietnam beer , Saigon. We also have an extensive selection of wine to complement your meal.

Thank you !!!!!

BIENVENUE AU RESTAURANT SAWATDEE THAÏ CUISINE THAÏE ET VIETNAMIENNE

Les cuisines thaïe et vietnamienne sont traditionnellement semblables en goût et ingrédients de cuisson. Les deux fournissent une alternative santé à la diète contemporaine. Une distinction est que les poivrons au chile sont ajoutés directement dans les mets thaïs tandis que pour les mets vietnamiens, les poivrons chili sont servis à part.

Nos ingrédients frais sont cuits afin de préserver les nutriments et améliorer le goût. Des herbes et épices exotiques créent le goût distinct des cuisines thaïe et vietnamienne qui sont maintenant savourées par plusieurs au Canada.

Tel que mentionné, des poivrons au chile sont souvent ajoutés à la cuisine thaïe pour la jouissance de leurs caractéristiques complexes et goût. Nous vous invitons à tempérer le niveau d'épices à votre goût; ou tout simplement choisir le style vietnamien traditionnel – chile à part. Veuillez noter que quelques plats (thaï et vietnamien) sont épicés naturellement, même si doux en goût, tels que les plats au cari.

Le goût impeccable de haute cuisine prend du temps à préparer et cuire, donc essayer nos hors-d'œuvre appétissants et notre soupe savoureuse, avant votre entrée délectable. Goûtez nos fameuses bières thaïes : Singha, Amerit, Chang ou bière sud-vietnamienne : Saigon. Nous avons aussi une sélection extensive de vin pour accompagner votre repas.

WELCOME TO SAWATDEE THAI REST.

**BIENVENUE AU RESTAURANT SAWATDEE
THAÏ**

APPETIZER

HORS-D'ŒUVRE

SALAD FRESH ROLL

SALADE, PETIT PAIN FRAIS

Vegetable..... \$6.95 2/Roll
Chicken/prawn..... \$7.95 2/Roll

Légumes.....\$6.95 2/Roll
Poulet/Crevettes.....\$7.95 2/Roll

BANH HOI CHAO TOM (grilled ground prawn)
Rice paper with thin rice vermicelli, mint, basil,
served with house special-mix fish sauce.....**\$10.95**

BANH HOI CHAO TOM (crevettes moulues grillées)
Crêpes de riz avec riz fin vermicelle, menthe, basilic –
servies avec sauce de poisson maison.....**\$10.95**

THAI SPRING ROLL

A traditional Thai spring roll stuffed with mixed vege-
tables and deep fried to golden - served with Thai
plum sauces.

ROULEAUX DE PRINTEMPS THAÏS

Rouleaux de printemps thaïs traditionnels farcis aux
légumes mixtes et frits dorés – servis avec sauces aux
prunes thaïes.

Vegetable\$6.95
Pork.....\$7.95

Légumes.....\$6.95
Porc.....\$7.95

VIET SPRING ROLL

The original style using rice paper wrapped with
stuffed mix vegetables - served with house special mix
fish sauce.....**\$7.95**

ROULEAUX DE PRINTEMPS VIETNAMIENS

Le style original utilisant crêpes de riz farcies aux lé-
gumes mixtes – servis avec sauce de poisson mai-
son.....**\$7.95**

LETTUCE WRAP

Crispy noodles with Thai herbs, basil, peppers and
mushrooms – served with chilled lettuce on the side.

ROULÉS DE LAITUE

Nouilles sautées avec herbes thaïes, basilic, poivrons
et champignons – servis avec laitue rafraîchie à part.

Vegetarian.....\$7.95
Ground beef.....\$8.95

Végétarien.....\$7.95
Bœuf haché.....\$8.95

TAMERIND PRAWN.....\$9.95

Tiger prawn toasted with Thai spices, herbs shallot and
tamarind sauce.

CREVETTES TAMERIND....\$9.95

Crevettes tigrées grillées aux épices thaïes, fines her-
bes, échalotes et sauce tamerind.

STEAMED MUSSEL.....\$8.95

New Zealand mussels steamed with Thai herbs -
served with spicy lemon sauce.

MOULES CUITES À LA VAPEUR....\$8.95

Moules de la Nouvelle-Zélande cuites avec des herbes
thaïes – servies avec sauce au citron épicée.

THAI SATAY CHICKEN.....\$8.95

Marinated with Thai spices, grilled and served with
pea nut sauce and cucumber vinaigrette.

POULET SATÉ THAÏ.....\$8.95

Poulet mariné avec épices thaïes, grillé et servi avec
sauce d'arachides et vinaigrette aux concombres.

SOUP

Your Choice of Meat :

**TOFU....SM \$6.95 / LG \$8.95,
CHICKEN.... SM \$7.95 / LG \$9.95,
PRAWN.... SM \$9.95 / LG \$10.95,
SEAFOOD.... SM \$9.95 / LG \$10.95,**

SAIGON GARDEN (GREEN SOUP)*

A flavourful soup with coconut milk with broccoli, green beans, snow peas, green peppers, eggplant, lemongrass and basil.

TOM YUM (HOT AND SOUR)**

Our famous traditional Thai hot and sour soup, full of favour, with kaffir lime, lemongrass, mushrooms, tomatoes, sweet chilli paste, yira, shallots, and few slice of galanga.

TOM KAH **

A unique combination of Thai herbs and coconut milk make a flavoured soup with mushroom , shallot, and bamboo shoot.

SOUPES

Votre choix de viande :

**TOFI....PT \$6.95 / GR \$8.95
POULET....PT \$7.95 / GR \$9.95
CREVETTES....PT\$9.95 / GR \$10.95
FRUITS DE MER....PT \$9.95 / GR \$10.95**

JARDIN SAIGON* (SOUPE VERTE)

Une soupe savoureuse avec lait de coco, brocoli, haricots verts, pois mange-tout, poivrons verts, aubergine, citronnelle et basilic.

TOM YUM (ÉPICÉE ET AIGRE)**

Notre soupe épicée et aigre thaïe traditionnelle, chargée de goût, avec lime cafre, citronnelle, champignons, tomates, pâte au chile doux, yira, échalotes et quelques tranches de galanga.

TOM KAH**

Une combinaison unique d'herbes thaïes et lait de coco fait une soupe savoureuse avec champignons, échalotes et pousses de bambou.

SALAD

YUM SEAFOOD* (YUM TALAY)....\$13.95**

Magnificent poached seafood with prawn, mussel and squid, in our house special spicy lemon dressing with Thai herbs, lemongrass, basil, onion and green bell pepper.

APPLE SALAD (SERVED WITH : PRAWN....\$12.95 OR DEEP FRIED TALPIA....18.95)**

Shredded green apple tossed with chef special sauce, shallots, Thai herbs, lime, lemongrass, cabbaged, celery and gingers.

SALADES

FRUITS DE MER YUM* (YUM TALAY)....\$13.95**

Fruits de mer pochés avec crevettes, moules et calmar, dans notre vinaigrette au citron épicé maison avec herbes thaïes, citronnelle, basilic, oignons, poivrons verts.

SALADE AUX POMMES (servie avec : CREVETTES....\$12.95 ou TALIPIA FRIT....\$18.95)**

Pomme verte émincée assaisonnée avec sauce spéciale du chef, échalotes, herbes thaïes, lime, citronnelle, chou, céleri et gingembre.

Porc haché assaisonné de chile sec, vinaigrette épicée et herbes thaïes.

ENTRÉE

Served with your choice of meat :
TOFU....\$9.95, CHICKEN....\$10.95,
PORK....\$10.95, BEEF....\$10.95,
PRAWNS....\$12.95,
Scallop and Basa Fillet....\$13.95

MA-SA-MAN CURRY (GANG MA-SA-MAN)

A rich & flavourful home-made creamy coconut milk with peanut sauce, potatoes, onions and topped with roasted peanuts.

GREEN CURRY* (GANG KIEW WAN)**

A magnificent curry with eggplants, green bell peppers, basil, green peas and kaffir lime.

RED CURRY * (GANG DANG)**

An enjoyable red curry flavoured with fresh chilli, bamboo shoots, bell peppers and sweet basil.

YELLOW CURRY (GANG GAREE)

A delicious home-made curry with potatoes, yam, tomatoes, onion, bell pepper and coconut milk.

PANANG CURRY * (GANG PANANG)**

The fundamental spicier curry with onions, mushrooms, red and green bell peppers and fine sliced kaffir lime.

KANG PRED PINEAPPLE ** (GANG PRED SAP-PA-RORD)

Authentic Thai delicacy with pineapple, grapes, tomatoes, bell peppers and sweet basil in rich coconut milk.

ENTRÉES

Servies avec votre choix de viande :
TOFU....\$9.95, POULET....\$10.95,
PORC....\$10.95, BEUF....\$10.95,
CREVETTES....\$12.95,
pétoncles et filet Basa....\$13.95

CARI MA-SA-MAN (GANG MA-SA-MAN)

Lait au coco maison crémeux, riche et savoureux, avec sauce d'arachides, pommes de terre, oignons et garni d'arachides grillées.

CARI VERT* (GANG KIEW WAN)**

Un magnifique cari avec aubergines, poivrons verts, basilic, pois verts et lime cafre.

CARI ROUGE* (GANG DANG)**

Un excellent cari rouge parfumé de chile frais, pousses de bambou, poivrons et basilic.

CARI JAUNE (GANG GAREE)

Un délicieux cari maison avec pommes de terre, ignames, tomates, oignons, poivrons et lait au coco.

CARI PANANG* (GANG PANANG)**

Le cari fondamentalement plus épicé avec oignons, champignons, poivrons rouge et vert et lime cafre en tranches fines

ANANAS KANG PRED* (GANG PRED SAP -PA-RORD)**

Friandise thaïe authentique avec ananas, raisins, tomates, poivrons et basilic dans un lait au coco riche.

STIR-FRIES

Served with your choice of :
TOFU....\$9.95, CHICKEN....\$10.95,
PORK....\$10.95, BEEF....\$10.95,
PRAWN....\$12.95, SCALLOP....\$13.95,
SEAFOOD....\$13.95

PAD LEMONGRASS**

A home-made special sauce sautéed with lemon-grass, jumbo onions, bell pepper and chilli paste

PAD SWEET AND SOUR

A fresh selection of seasonal vegetables in rich flavour sweet and sour sauce .

PAD NAM PRIEK POW**

Straight from the wok, we give you tossed onions, red and green peppers, mushrooms, sweet basil, Thai spices and a touch of chilli paste.

PAD CASHEW NUT

A magnificent stir-fry dish with oranges, water chestnuts, celery, onions, bell peppers, mushrooms, roasted chilli and cashew nuts in our house special sauce.

SAWATDEE JOO JOO

The Royal Thai famous cashew nut stir-fry tossed with snap peas, mushroom and roast chilli.

THE PARADISE (PAD CASHEW SAM-RORD)**

A mouth-watering special three flavour sauce tossed with cashew nuts, bamboo shoot and fresh selected vegetables.

PARADISE GARDEN

An exceptional sautéed stir-fry with bamboo shoot, cabbage, carrot, broccoli, baby corn, mushroom, snow peas, celery, bell peppers, and sweet basil in two flavourful sauce.

SIAM GARDEN

A fresh selection of vegetables stir- fried in the rich flavour of peanut sauce.

STIR-FRIES

Servis avec votre choix de viande :
TOFU....\$9.95, POULET....\$10.95,
PORC....\$10.95, BEUF....\$10.95,
CREVETTES....\$12.95, PETONCLES....\$13.95
FRUITS DE MER....\$13.95

PAD CITRONNELLE**

Une sauce spéciale maison sautée avec citronnelle, oignons géants, poivrons et pâte au chile.

PAD AIGRE-DOUCE

Une sélection de légumes saisonniers dans une sauce riche aigre-douce.

PAD NAM PRIEK POW**

Directement du wok, nous vous donnons un assaisonnement d'oignons, poivrons rouges et verts, champignons, basilic, épices thaïes, avec un petit peu de pâte au chile.

PAD NOIX DE CAJOU

Un plat magnifique sauté avec oranges, châtaignes d'eau, céleri, oignons, poivrons, champignons, chile et noix de cajou grillés dans notre sauce spéciale maison.

SAWATDEE JOO JOO

Plat Thaï royal sauté de noix de cajou assaisonnées avec pois « Sugar snap », champignons et chile grillé.

LE PARADIS (PAD NOIX DE CAJOU SAM-RORD)**

Une sauce spéciale appétissante à trois saveurs, assaisonnée avec noix de cajou, pousses de bambou et légumes frais.

JARDIN DU PARADIS

Un sauté exceptionnel de pousses de bambou, chou, carottes, brocoli, blé d'Inde, champignons, pois mange-tout, céleri, poivrons et basilic dans deux sauces savoureuses.

JARDIN DU SIAM

Une sélection de légumes frais sautés dans une sauce riche d'arachides.

HOUSE NOODLE SPECIAL

Served with your choice of meat :
TOFU....\$9.95, CHICKEN....\$10.95,
PORK....\$10.95, BEEF....\$10.95,
PRAWN....\$12.95

WORLD FAMOUS PAD THAI

Our infamous traditional Thai rice noodles with fried tofu, egg, bean sprouts, green onions , topped with ground peanuts.

PAD SEE-EW

Stir-fried jumbo flat rice noodles with a fresh selection of vegetables, all in our mouth-watering house special sauce.

GOLDEN SAWATDEE (PAD MEE SAWATDEE) *

A flavourful twist with yellow curry sauce and a slight touch of peanut sauce tossed with egg noodles and fresh select vegetables .

SAWATDEE PARADISE (LARD NARD)

A delicious saucy rice vermicelli noodle tossed with broccoli, cauliflower, carrots and mushrooms.
(CRISPY NOODLE)

THAI PARADISE (PAD MEE COCONUT)***

Thai natural herbs and vegetables create this magnificent rice noodle dish with herbs, coconut milk, sweet basil, green peas, bell peppers and a touch of green curry flavour.

NOUILLES SPÉCIALES MAISON

Servies avec votre choix de viande :
TOFU....\$9.95, POULET....\$10.95,
PORC....\$10.95, BOEUF....\$10.95, CREVET-
TES....\$12.95

PAD THAI DE RENOMMÉE MONDIALE

Nos nouilles de riz thaïes traditionnelles avec tofu frit, œuf, germes de haricot, oignons verts, garni d'arachides broyées.

PAD SEE-EW

Nouilles de riz plates géantes sautées avec une sélection de légumes frais, dans notre sauce spéciale maison appétissante.

SAWATDEE DORÉ (PAD MEE SAWATDEE) *

Une sauce au cari jaune et une larme de sauce d'arachides assaisonnées avec nouilles aux œufs et légumes frais.

PARADIS SAWATDEE (LARD NARD)

Nouilles au vermicelle de riz délicieusement assaisonnées avec brocoli, chou fleur, carottes et champignons
(NOUILLES SAUTÉES).

PARADIS THAI (NOIX DE COCO PAD MEE)***

Herbes et légumes thaïs naturels créent ce magnifique plat de nouilles au riz avec herbes, lait de coco, basilic, pois verts, poivrons, avec un goût subtil de cari vert.

HOT PLATES

Served with your choice of meat :
CHICKEN....\$11.95, PORK....\$11.95,
BEEF....\$11.95, PRAWN....\$12.95,
SCALLOP....\$14.95, SEAFOOD....\$15.95)

CHIANG-MAI (TA-LAY)**

A sizzling twist of Thai herbs, sweet basil and a slightly touch of chilli paste in our house special sauce.

U-DON (DONG-DANG)**

A magnificent touch of chilli paste and carnation milk sautéed with fresh select vegetables to create a tantalizing smoking hot plate.

OCEAN WAVE (PAD CHA)*

House specialty three flavour sauce combined with Thai herbs and fresh select vegetables tossed with seafood to creates this mouth-watering dish.

SUNSET (BLACK BEAN)

A fresh selection of vegetables sautéed with black bean sauce and a touch of chilli and ginger to create a magnificent traditional Viet style taste.

METS ÉPICÉS

(Servis avec votre choix de viande :
POULET....\$11.95, PORC....\$11.95,
BOEUF....\$11.95, CREVETTES....\$13.95, PETON-
CLES....\$15.95 FRUITS DE MER....\$15.95)

CHIANG-MAI (TA-LAY)**

Des herbes thaïes, basilic et une larme de pâte au chile dans notre sauce spéciale maison.

U-DON (DONG-DANG)**

Un petit peu de pâte au chile et de lait « Carnation » sauté avec des légumes frais pour créer un plat appétissant et très épicé.

VAGUE DE MER (PAD CHA)*

Sauce maison à trois saveurs combinée avec herbes thaïes et légumes frais assaisonnées avec fruits de mer créent ce plat alléchant.

COUCHÉ DE SOLEIL (HARICOTS NOIRS)

Un mélange de légumes frais sautés avec sauce aux haricots noirs et chile et gingembre et vous avez un goût vietnamien traditionnel et magnifique.

SAWATDEE HOT POTS

SEAFOOD HOT POT (COMBO HOT POT)

This special hot pot, from South Central Vietnam, has a mild taste, with a unique combination of seafood and chicken merged with fresh select greens (seasonal).
Served with rice vermicelli.

SAWATDEE WINNIPEG

The traditional Viet hot pot separated into two parts; hot and spicy on one side and milder flavours. Cooked right at your table to warm up your Winnipeg winter.

SMALL.....\$18.95

LARGE.....\$28.95

ADDITIONAL PLATE OF MEAT.....\$14.95

EXTRA VEGETABLE.....\$7.95

CASSEROLES SAWATDEE

CASSEROLE AUX FRUITS DE MER (COMBO HOT POT)

Cette casserole spéciale du Vietnam sud central a un goût doux, avec une combinaison unique de fruits de mer et poulet fusionnés avec des légumes verts frais saisonniers. Servie avec vermicelle de riz.

SAWATDEE WINNIPEG

Cette casserole vietnamienne traditionnelle est séparée en deux parties : épicée et piquante d'un côté et saveurs plus douces. Cuite à votre table pour réchauffer les hivers froids de Winnipeg.

PETIT.....\$18.95

GRAND.....\$28.95

PLAT ADDITIONNEL DE VIANDE.....\$14.95

LÉGUME EXTRA.....\$7.95

CHEF SPECIAL

SAWATDEE PRAWNS.....\$13.95

In famous traditional Viet style, tiger prawns tossed with sweet and sour sauce, and bedded with fresh select green vegetables.

SAWATDEE BAMBOO (PAD PHET BAMBOO)

From the wok, tossed bamboo shoots in our special curry sauce and Thai herbs.

(*your choice of meat : beef....\$12.95, prawn....\$12.95 or seafood....\$13.95*)

GULF OF SIAM.....\$13.95

Marinated Basa filet breaded and deep fried until golden and topped with house special sweet and sour sauce.

GULF OF TONKIN*.....\$13.95**

Steamed Basa filet with chef's special spicy lemon sauce, bedded with steamed select greens.

SAIGON WAY (GUNG HANH).....\$13.95

Traditional Viet style steam Basa filet with ginger onions, topped with fresh herbs and house special sauce.

BANKOK WAY (PLA SAM-RORD)

*****.....\$13.95

From the deep fried , a golden Basa filet top with chef's special sweet and spicy sauce, dry basil and fresh mint leaf.

THAI VIET***.....\$15.95**

A special creation from our chef, scallops tossed with pineapples, snow peas and a shot of hot sauce.

RED RIVER***.....\$15.95**

A magnificent pan-fried select seafood combination with red curry paste, fresh chilli, lemongrass, onions, green beans, and sweet basil.

GINGER BEEF.....\$13.95**

Tangy, marinated beef, breaded and deep fried until golden, then wok-tossed with onions and bell peppers in house specialty sauce.

GINGER CHICKEN.....\$13.95**

The classic marinated chicken, breaded & deep fried until golden, and deliciously wok -tossed with house specialty sauce .

LEMON CHICKEN.....\$14.95

A special marinated chicken breast, breaded and deep fried until golden, and topped with house-special lemon sauces.

PLATS MAISON

CREVETTES SAWATDEE.....\$13.95

Au style vietnamien traditionnel, crevettes géantes assaisonnées avec sauce aigre-douce garnies de légumes verts frais.

BAMBOU SAWATDEE (PAD PHET BAMBOO)

Du wok, pousses de bambou assaisonnées avec notre sauce spéciale au cari et herbes thaïes

(*votre choix de viande : bœuf....\$12.95, crevettes....\$12.95 ou fruits de mer....\$13.95*).

GOLFE DU SIAM....\$13.95

Filet basa mariné et frit doré et garni de sauce aigre-douce maison.

GOLFE DU TONKIN*\$13.95**

Filet basa cuit à la vapeur avec sauce au citron épicée du chef, avec légumes verts cuits à la vapeur.

SAIGON WAY (GUNG HANH)....\$13.95

Filet basa cuit à la vapeur au style traditionnel vietnamien avec oignons au gingembre, garni d'herbes fraîches et sauce maison.

BANGKOK WAY (PLA SAM-RORD)

*****....\$13.95

Filet basa frit doré, garni de sauce aigre-douce du chef, basilic et feuille de menthe.

THAÏ VIET***....\$15.95**

Une spécialité du chef, pétoncles assaisonnées avec ananas, pois mange-tout et sauce piquante.

RIVIÈRE ROUGE***\$15.95**

Une combinaison magnifique de fruits de mer panés avec pâte au cari rouge, chile frais, citronnelle, oignons, haricots verts et basilic.

BŒUF FRIT AU GINGEMBRE.....\$13.95**

Bœuf piquant mariné, pané et frit doré, assaisonné au wok avec oignons et poivrons et sauce spéciale maison.

POULET FRIT AU GINGEMBRE.....\$13.95**

Poulet mariné classique, pané et frit doré, assaisonné au wok avec sauce spéciale maison.

POULET AU CITRON.....\$14.95

Poitrine de poulet marinée, panée et frite dorée, garnie de sauce au citron maison.

FRIED RICE

SAWATDEE FRIED RICE

A mouth-watering fried rice tossed with eggs, green onions, green peas.

CHILLI PEPPER FRIED RICE

A Tastes of spice fried rice tossed with eggs, green peas, bell pepper and Thai chillies.

PINEAPPLE FRIED RICE

From the wok-tossed with eggs, pineapple, raisin, green onions, and green peas, topped with shredded dried pork and extra curry flavour.

THAI-VIET FRIED RICE.....\$12.95

Specialty fried rice with beef , shrimp, pork , green onions, green peas, and eggs.

Dishes above with your choices of:

Tofu.....\$9.95

Vegetables.....\$9.95

Mushroom.....\$9.95

Chicken.....\$10.95

Pork.....\$10.95

Beef.....\$10.95

Prawns.....\$12.95

Scallop.....\$14.95

Seafood.....\$14.95

RIZ FRIT

RIZ FRIT SAWATDEE

Riz frit alléchant assaisonné avec œufs, oignons verts et pois verts.

RIZ FRIT AU CHILE

Riz frit épicé assaisonné avec œufs, pois verts, poivrons et chiles thaïs.

RIZ FRIT AUX ANANAS

Assaisonné au wok avec œufs, ananas, raisins secs, oignons verts, garni de porc sec émincé et goût au cari extra.

RIZ FRIT THAÏ-VIETNAMIEN.....\$12.95

Riz frit spécial avec bœuf, crevettes, porc, oignons verts, pois verts et œufs.

Les plats ci-dessus sont servis avec votre choix de :

Tofu.....\$9.95

Légumes.....\$9.95

Champignons.....\$9.95

Poulet.....\$10.95

Porc.....\$10.95

Bœuf.....\$10.95

Crevettes.....\$12.95

Pétoncles....\$14.95

Fruits de mer....\$14.95

NON ALCOHOLIC BEVERAGES*Shirley Temple....\$3.95**Orange juice....\$2.95**Pineapple juice....\$2.95**Mango juice....\$2.95**Soya bean milk....\$2.95**Famous Thai ice Tea....\$3.95**Thai ice coffee....\$3.95**Famous Viet ice coffee....\$3.95**Regular coffee....\$1.95**Decaffeinated coffee....\$1.95**Regular tea....\$1.95**Chinese tea....\$1.95**Vietnamese tea (GREEN TEA)....\$1.95**Soft drinks....\$1.95**Ice tea....\$2.95***BOISSONS NON ALCOOLISÉES***Shirley Temple....\$3.95**Jus d'orange....\$2.95**Jus d'ananas....\$2.95**Jus de mangue....\$2.95**Lait de soya....\$2.95**Fameux thé glacé thaï....\$3.95**Café glacé thaï....\$3.95**Fameux café glacé thaï....\$3.95**Café....\$1.95**Café décaféiné....\$1.95**Thé....\$1.95**Thé chinois....\$1.95**Thé vietnamien (THÉ VERT)....\$1.95**Boissons gazeuses....\$1.95**Thé glacé....\$2.95***DESSERTS***Deep- fried banana with honey....\$6.95**Deep fried Banana with exotic Ice cream....\$7.95**Sticky rice and Mango....\$6.95**Tropical fruit (lychee, longan, jackfruit, and mango)
....\$4.95**Regular Ice cream (vanilla, chocolate)....\$4.95**Exotic Ice cream (purple yam, purple yam coconut
fruit salad coconut, mango, green tea)....\$6.95**Tropical shake (lychee, longan, jackfruit,
mango....\$4.95***DESSERTS***Bananes frites avec miel....\$6.95**Bananes frites avec crème glacée exotique....\$7.95**Riz et mangues....\$6.95**Fruits tropicaux (litchis, longanes, jaques et man-
gues)....\$4.95**Crème glacée (vanille, chocolat)....\$4.95**Crème glacée exotique (igname violette, noix de coco
et igname violette, noix de coco et salade aux fruits,
mangue, thé vert)....\$6.95**Milk-shake tropical (litchi, longane, jaque, man-
gue....\$4.95*