



MENU

LES DÉLICES DU PARADIS



CUISINE
CAMBODGIENNE, VIETNAMIENNE, THAÏLANDAISE

2130 Boulevard Marie-Victorie,
Longueuil, QC

(450) 651-9668

lesdelicesduparadis.com

ENTRÉES

ROULEAUX IMPÉRIAUX - 4.50

Rouleaux de viande de porc, carottes, oignons, taro, croustillants

DUMPLING AUX ARACHIDES- 4,95

Porc et crevettes en boulettes, mélangées avec la sauce d'arachide et des graines de sésame ou enveloppées dans la viande de porc et crevettes cuites à la vapeur.

PAPILLOTES DE L'INDOCHINE - 4.95

Enveloppe de viande de porc et de crevettes frites, sauce impériale.

SALADE À LA CAMBODGIENNE - 4.95

Salade, tomates, lanielles de poulet, sauce impériale.

SALADE D'ASIE - 4.95

Salade, tomates, crevettes séchées râpées, sauce impériale.

SALADE THAÏLANDAISE - 4.95

Salade, nouilles frites, fèves germées et notre sauce maison avec porc haché.

AILES D'ARISTOCRATE - 7,00

Ailes de poulet assaisonnées d'une sauce légèrement piquante.

BANH SONG - 10.95

Poulet, salade, vermicelle, rouleau, sauce impériale (arachides)

BAMY THAI - 10.95

Viande de crabe, salade, vermicelle, rouleau, sauce impériale arachide

BANH CHOCK - 10.95

Viande de crabe et de poulet, salade, vermicelle, rouleau, sauce impériale arachide

BANH BUNG - 10.95

Viande de boeuf, salade, vermicelle, rouleau, sauce impériale arachide.

LES PLATS PRINCIPAUX

*TOUS NOS PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS AVEC RIZ À LA VAPEUR,
SAUF LES NOUILLES.*

Si vous préférez vos plats au goût plus épicé ou non, nous vous recommandons de bien le spécifier à votre serveur.

PORC - 13.95

PORC AUX ANANAS

Morceaux de porc sautés avec ananas, oignons, poivrons rouges dans une sauce asiatique et poivre.

PORC IMPÉRIAL

Morceaux de porc sautés avec gingembre, carottes, oignons et poivre.

PORC KHMER

Morceaux de porc sautés avec chou vert, chou chinois, céleri, citronnelle et arachides.

PORC EXOTIQUE

Morceaux de porc sautés avec chou vert, chou chinois, céleri et poivre.

PORC AU BASILICS

Morceaux de porc sautés avec basilic, oignons, poivrons, ananas, zucchini et céleri.

PORC ASIATIQUE

Morceaux de porc sautés avec poireaux, oignons, poivrons rouges, gingembre et poivre.

PORC PHNOM PENH

Morceaux de porc sautés avec fèves germées, oignons, carottes, concombres, poivrons rouges et poivre.

PORC AUX LÉGUMES

Morceaux de porc sautés avec des légumes dans une sauce asiatique et poivre.

PORC DE L'EMPEREUR

Morceaux de porc sautés avec poivrons verts et rouges, oignons, citronnelle et arachides.

PORC AYUTHIA

Morceaux de porc sautés avec poivrons rouges et verts, zucchini, pousses de bambou et petit maïs dans une sauce à la noix de coco et arachides.

BOEUF - 13.95

BOEUF AU BROCOLI

Boeuf sauté, brocoli, oignons, poivrons rouges et poivre.

BOEUF KHMER

Boeuf sauté aux poivrons verts et rouges, oignons et citronnelle

BOEUF KORAL

Boeuf sauté aux poivrons verts et rouges, oignons dans une sauce soya épicée et poivre.

BOEUF AU BASILIC

Boeuf sauté avec basilic, oignons, poivrons, ananas, zucchini et céleri.

BOEUF À L'ORIENTAL

Boeuf sauté avec tomates, céleri, oignons, poivrons rouges et poivre.

BOEUF IMPÉRIAL

Boeuf sauté avec gingembre, carottes, oignons et poivre.

BOEUF AUX LÉGUMES

Boeuf sauté avec des légumes dans une sauce asiatique et poivre.

BOEUF AUX ANANAS

Boeuf sauté avec ananas, oignons, poivrons rouges dans une sauce asiatique et poivre.

BOEUF PHNOM PENH

Boeuf sauté aux fèves germées, concombres, carottes, oignons, poivrons rouges et poivre.

SPÉCIAUX DU DÎNER

11h à 14h

SPÉCIAUX DU SOIR

17h à 22h

ATTENTION AUX ALLERGIES

Veuillez signaler à votre serveur(euse), si vous avez une allergie alimentaire, car nos assiettes peuvent contenir **des arachides**.

SPÉCIAL DE LA SOIRÉE #1

SOUPE AU CHOIX

ROULEAUX IMPÉRIAUX

BROCHETTES D'AMOUR

(3) CHOIX DE POULET, BŒUF ET CREVETTES

RIZ À LA VAPEUR

DESSERT CAFÉ OU THÉ AU JASMIN

19,95 \$ / PERSONNE

SPÉCIAL DE LA SOIRÉE #2

SOUPE AU CHOIX

ROULEAUX IMPÉRIAUX

SALADE AU CHOIX PLAT AU CHOIX

SAUF... BÂNH HŒI VIETNAM LŒC LAC PARADIS ET FRUITS DE MER

RIZ À LA VAPEUR

DESSERT

CAFÉ OU THÉ AU JASMIN

22,95 \$ / PERSONNE

JARDIN ÉTERNEL ME #3

PLAT POUR 2 PERSONNES

2 SOUPES AU CHOIX

JARDIN ÉTERNEL SERVI SUR PETITE TABLE TOURNANTE
(AVEC PETIT POÊLE AU MILIEU)

6 MINI BROCHETTES

DE POULET, BŒUF, CREVETTE ET 4 ROULEAUX

2 RIZ À LA VAPEUR

2 DESSERTS

CAFÉ OU THÉ AU JASMIN

42,95 \$

POULET - 13.95

POULET IMPÉRIAL

Morceaux de poulet sautés avec gingembre, carottes, oignons et poivre.

POULET AUX CITRONS

Morceaux de poulet sautés avec poivrons rouges et verts, oignons, citron dans une sauce asiatique et poivre.

POULET AUX CHAMPIGNONS

Morceaux de poulet sautés avec champignons, oignons, piments rouges et poivre.

POULET KHMER

Morceaux de poulet sautés avec chou vert, chou chinois, céleri, citronnelle et arachides.

POULET 5 PARFUMS

Morceaux de poulet sautés à la saveur douce et parfumée, chou vert, piments rouges, chou chinois, céleri et poivre.

POULET AUX ANANAS

Morceaux de poulet sautés avec ananas, oignons, poivrons rouges dans une sauce asiatique et poivre.

POULET VIETNAMIEN

Morceaux de poulet légèrement panés, sauce zigre-douce.

POULET THAÏLANDAIS

Morceaux de poulet baignés aux cari, carottes, oignons et arachides.

POULET EXOTIQUE

Morceaux de poulet sautés avec chou vert, chou chinois, céleri et poivre.

POULET AUX LÉGUMES

Morceaux de poulet sautés avec légumes dans une sauce asiatique et poivre.

POULET ASIATIQUE

Morceaux de poulet sautés avec poireaux, gingembre, oignons, poivrons rouges et poivre.

POULET DE PHUKET

Morceaux de poulet sautés avec chou fleur, zucchini, oignons, piments rouges et poivre.

POULET AYUTHIA

Morceaux de poulet sautés avec poivrons rouges et verts, zucchini, pousses de bambou, petit maïs dans une sauce à la noix de coco et arachides.

POULET ROYAL TAO

Poulet légèrement pané, baigné dans une sauce sucrée.

POULET GÉNÉRAL TAO

Morceaux de poulet panés, sautés avec céleri, poivrons, ananas, tomates et oignons dans une sauce sucrée du chef.

POULET AU BASILIC

Morceaux de poulet sautés avec basilic, oignons, poivrons, ananas, zucchini et céleri.

POULET CAMBODGIEN

Morceaux de poulet sautés avec oignons, poivrons, céleri, champignons, carottes et sauce aux arachides.

POULET À L'ORIENTALE

Morceaux de poulet sautés avec tomates, céleri, oignons, piments rouges et poivre.

POULET AUX ARACHIDES

Morceaux de poulet sautés avec sauce aux arachides champignons et épinards frits.

POULET AUX BROCOLIS

Morceaux de poulet sautés avec brocoli, oignons, poivrons rouges et poivre.

POULET BANGKOK

Morceaux de poulet baignés aux cari, carottes, pousses de bambou, champignons, poivrons verts et rouges.

POULET PHNOM PENH

Morceaux de poulet sautés avec fèves germées, oignons, carottes, poivrons rouges, concombre et poivre.

RIZ

RIZ BLANC À LA VAPEUR - 2.50

VERMICELLE À LA VAPEUR - 2.50

RIZ FRIT THAÏ - 13.95

Riz frit, œuf, poulet, crevettes, poivrons verts et rouges, poivre.

RIZ CAMBODGE - 10.95

Riz frit, œuf, crevettes, poivre.

DESSERTS - 3.50

LE BEIGNET À LA NOTRE

Pomme, banane, ananas frit (garni de crème glacée)

LE POUDING D'ASIE

Riz collant, tapioca, noix de coco

LES FRUITS DE LYCHEE

BREUVAGES

CAFÉ - 1.75

THÉ AU JASMIN - 1.75

LIQUEUR DOUCE - 1.95

LAIT - 1.75

PERRIER - 2.50

CREVETTES - 14.95

CREVETTES ASIATIQUES

Crevettes sautées avec poireaux, oignons, piments rouges et poivre.

CREVETTES MALACCA

Crevettes sautées avec poivrons verts et rouges, oignons dans une sauce asiatique et poivre.

CREVETTES DE L'EMPEREUR

Crevettes sautées avec poivrons verts et rouges, oignons, citronnelle et arachides.

CREVETTES THAÏLANDAISES

Crevettes baignées au cari, avec carottes, oignons et arachides.

CREVETTES AUX TROIS SAVEURS

Crevettes sautées avec ananas, poivrons rouges et verts, oignons, zucchini dans une sauce aigre-piquante.

CREVETTES AU BASILIC

Crevettes sautées avec basilic, oignons, poivrons, ananas, zucchini et céleri.

CREVETTES AYUTHIA

Crevettes sautées avec poivrons rouges et verts, zucchini, pousses de bambou et petit maïs dans une sauce à la noix de coco et arachides.

CREVETTES AUX LÉGUMES

Crevettes sautées avec variété de légumes dans une sauce asiatique et poivre.

CREVETTES AUX CITRONS

Crevettes sautées avec poivrons rouges et verts, oignons, citron dans une sauce asiatique et poivre.

CHAMPIGNONS D'ASIE

Crevettes sautées avec champignons, oignons, piments rouges et poivre.

LES DEMOISELLES DU MEKONG

Crevettes légèrement panées avec la sauce aigre-douce.

CREVETTES DE PHUKET

Crevettes sautées avec chou fleur, zucchini, oignons, piments rouges et poivre.

CREVETTES AUX BROCOLIS

Crevettes sautées avec brocoli, oignons, poivrons rouges et poivre.

POISSON - 14.95

POISSON DU PARADIS (LE POISSON DU GÉNÉRAL TAO)

Poisson pané, sauté avec céleri, poivrons, ananas, tomates et oignons dans une sauce sucrée du chef.

POISSON AU BASILIC

Poisson pané, sauté avec basilic, oignons, poivrons, ananas, zucchini et céleri.

POISSON BANGKOK

Poisson pané, sauté avec carottes, pousses de bambou, champignons, poivrons verts et rouges, dans une sauce au cari.

FRUITS DE MER - 16.95

FRUITS DE MER IMPÉRIAL

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec gingembre, carottes, oignons et poivre.

FRUITS DE MER AU CITRON

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec poivrons rouges et verts, oignons, citron dans une douce sauce asiatique et poivre.

FRUITS DE MER AUX CHAMPIGNONS

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec champignons, oignons, poivrons rouges et poivre.

FRUITS DE MER KHMER

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec chou vert, chou chinois, céleri, citronnelle et morceaux d'arachides.

FRUITS DE MER AUX 5 PARFUMS

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec une saveur douce et parfumée, chou vert, chou chinois, céleri et poivre.

FRUITS DE MER AUX ANANAS

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec ananas, oignons, poivrons rouges dans une sauce asiatique et poivre.

FRUITS DE MER THAÏLANDAIS

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec carottes, oignons et d'arachides en grain.

FRUITS DE MER EXOTIQUES

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec chou vert, chou chinois, céleri et poivre.

FRUITS DE MER AUX LÉGUMES

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec variété de légumes dans une sauce asiatique et poivre.

FRUITS DE MER ASIATIQUES

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec poireaux, gingembre, oignons, poivrons rouges et poivre.

FRUITS DE MER À L'ORIENTALE

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec tomates, céleri, oignons, poivrons rouges et poivre.

FRUITS DE MER AYUTHIA

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec poivrons rouges et verts, zucchini, pousses de bambou, petits maïs, et morceaux d'arachides dans une sauce à la noix de coco.

FRUITS DE MER PHUKET

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec chou fleur, zucchini, oignons, poivrons rouges et poivres.

FRUITS DE MER AUX ARACHIDES

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec champignons, dans une sauce aux arachides accompagnés d'épinards frits.

FRUITS DE MER AUX BROCOLIS

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec brocoli, oignons, poivrons rouges et poivre.

FRUITS DE MER BANGKOK

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec cari, carottes, pousses de bambou, champignons, poivrons rouges et verts.

FRUITS DE MER PHNOM PENH

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec fèves germées, oignons, carottes, poivrons rouges, concombre et poivre.

FRUITS DE MER CAMBODGIENS

Crevettes, moule, pétoncles sautés avec oignons, poivrons, céleri, champignons et carottes dans une sauce aux arachides.

FRUITS DE MER AU BASILIC

Crevettes, moules, calmars, pétoncles sautés avec basilic, oignons, poivrons, ananas, céleri et zucchini.

FRUITS DE MER DE L'EMPEREUR

Crevettes, moules, calmars et pétoncles sautés avec poivrons vert et rouges, oignons, citronnelle et morceaux d'arachides.