



ROUGE

BISTRO & GRILL ORIENTAL

*Chaque plat principal peut devenir votre table d'hôte :
Make any main dish your Table d'hôte:*

Soir / Evening

Plat principal / Main Dish + 13\$

Inclus / Including

- Raviolis Pékin / Dumplings ou/or rouleaux impériaux / Imperial Rolls
- Soupe Wonton ou aigre-piquante Wonton soup or Hot and sour
- Dessert du jour / Desert of the day
- Thé ou café / Tea or Coffee

Midi / Lunch

Plat principal / Main Dish + 6\$



Inclus / Including

- Soupe Wonton ou rouleaux impériaux Wonton soup or Imperial Rolls
- Dessert du jour / Desert of the day

Entrées

Rouleaux Impériaux (2) Rouleaux croustillants farcis aux légumes	5
Rouleau aux Crevettes Géantes (1) Rouleau au Saumon Fumé (1) Crevettes géantes ou saumon fumé, vermicelles et laitue, le tout enroulé dans une feuille de riz	9 9
 Raviolis du Hunan (6) Raviolis farcis au porc haché avec sauce à l'arachide et sésame	9
Raviolis de Pékin (6) Raviolis farcis au porc et légumes poêlés	9
Wrap du ROUGE Poulet sauté avec épices et légumes, le tout servi sur feuilles de laitue, accompagné de sauce hoisin	14
 Calmars au Sel et Poivre Calmars frits avec échalottes, assaisonnés aux sel et poivre épicés	14
 Tofu au Sel et Poivre Tofu frits avec échalottes, assaisonnés aux sel et poivre épicés	11
 Poulet au Sel et Poivre Poulet frits avec échalottes, assaisonnés aux sel et poivre épicés	13
 Crevettes en fête Crevettes croustillantes nappées d'une sauce crémeuse et épicée	12

Soupes




Soupe Wonton Notre interprétation d'un classique chinois avec du poulet	4
 Aigre-Piquante Tofu, pousses de bamboo et champignons Shitake assaisonnés avec du poivre blanc et du vinaigre	4
 Tom Yum Goong aux fruits de mer Soupe aigre-piquante thaïlandaise à la citronnelle et galangal avec crevettes, calmars et pétoncles	10




Appetizers

Imperial Rolls (2) Crispy rolls stuffed with vegetables	
Jumbo Shrimp Roll (1) Smoked Salmon Roll (1) Shrimp or smoked salmon, vermicelli and crispy lettuce, wrapped in rice paper	
 Dumplings in Peanut Sauce (6) Pork stuffed raviolis served with sesame peanut sauce	
Peking Dumplings (6) Pan-fried crescent shaped dumplings stuffed with pork and vegetables	
ROUGE Lettuce Wraps Spiced chicken sautéed with vegetables in a lettuce cup served with hoisin sauce	
 Salt and Pepper Calamari Fried calamari tossed with coarse spicy salt and pepper	
 Salt and Pepper Tofu Fried Tofu tossed with coarse spicy salt and pepper	
 Salt and Pepper Chicken Fried chicken strips tossed with coarse spicy salt and pepper	
 Festive Shrimps Crispy shrimps covered in a creamy Spiced sauce	

Soups

Wonton Soup Our interpretation of a Chinese classic with chicken	
 Hot and Sour Tofu, bamboo shoots and Shitake mushrooms sparked with white pepper and vinegar	
 Seafood Tom Yum Goong Thai spicy and sour soup with shrimp, calamari, scallop, lemongrass and galangal	

 Légèrement épicé •  Épicé •  Très épicé sur demande
Aviser votre serveur de votre choix d'intensité




 Mild •  Spicy •  Very spicy on request
Advise your waiter of your choice of intensity

Du Ciel

-  **Poulet à l'orange** 22
Tranches de poulet légèrement panées, frites avec du zeste d'orange, servies dans une sauce doucement épicée
-  **Poulet Kung Pao** 19
Cubes de poulet frits sur le wok avec piments forts, échalottes et noix de cajou
-  **Poulet Général Tao** 23
Notre version du poulet croustillant, nappé d'une délicieuse sauce piquante
-  **Poulet et Aubergines Épicés** 21
Poulet et aubergines sautés aux échalottes dans une sauce piquante et savoureuse au soya, servis avec du riz au Jasmin
- Poulet au Gingembre et brocoli** 21
Poulet au style Cantonais servi dans une sauce aux huîtres et sésame
- Poulet Malaisien** 23
Poulet légèrement pané et sauté avec poivrons doux, ananas et tomates, servis dans un ananas
- Poulet Satay** 22
Tranches de poulet sautées avec légumes dans une sauce satay
-  **Poulet au Cari Rouge Thaïlandais** 23
Poulet mariné dans du cari rouge et lait de coco crémeux, servis avec des légumes et du riz au Jasmin
-  **Canard au cari rouge Thaïlandais** 29
Canard mariné dans un cari rouge et lait de coco crémeux servi avec un mélange de légumes et du riz au Jasmin
- Poulet au citron** 22
Poulet légèrement pané dans une sauce au miel et citron
-  **Poulet aux arachides** 24
Poulet sauté à la sauce aux arachides avec épinards croustillants

De la Terre

- Longe de porc au sel et poivre** 20
Longe de porc frit avec échalottes, assaisonnés aux sel et poivre épicés avec nouilles
- Bœuf Satay** 24
Tranches de bœuf sautées avec légumes dans une sauce satay
- Bœuf Mongolien** 24
Bœuf sauté avec de l'ail et de la ciboulette orientale
- Bœuf à l'Ananas Malaisien** 26
Bœuf légèrement pané, sauté avec poivrons doux, ananas et tomates, servis dans un ananas
-  **Bœuf à l'Orange** 23
Tranches de bœuf légèrement panées, frites avec du zeste d'orange, servies dans une sauce doucement épicée
- Bœuf et brocoli à la Sauce aux Huîtres** 23
Tendres morceaux de bœuf, sautés avec brocoli et ail, servis avec sauce aux huîtres
-  **Bœuf au Cari Vert Thaïlandais** 24
Bœuf et légumes mijotés dans une sauce de lait de coco au cari vert, servis avec du riz Jasmin
-  **Bœuf au poivre** 26
Tendres morceaux de bœuf sautés avec légumes dans une sauce poivrée et épicée

 Légèrement épicé •  Épicé •  Très épicé sur demande
Aviser votre serveur de votre choix d'intensité

ALLERGIES




S.V.P. aviser votre serveur de vos allergies et/ou intolérances

From the Sky

- Orange Chicken**  22
Lightly breaded chicken slices fried with fresh orange peels served with a mild chili sauce
- Kung Pao Chicken**  19
Diced chicken wok-fried with chili peppers, scallions and cashew nuts
- General Tao Chicken**  23
Our version of crispy chicken in a delicious spicy sauce
- Spicy Chicken and Eggplant**  21
Stir-fried chicken with scallions in a savoury soy chili pepper sauce served with Jasmine rice
- Ginger Chicken with Broccoli** 21
Chicken served Cantonese style with oyster and sesame sauce
- Malaysian Chicken** 23
Lightly breaded and stir-fried chicken with fresh sweet pepper, pineapple and tomato served in a split pineapple
- Satay Chicken** 22
Tender chicken slices stir-fried with vegetables in a satay sauce
- Thai Red Curry Chicken**  23
Chicken cooked in a creamy red curry and coconut milk with mixed vegetables served with Jasmine rice
- Thai Red Curry Duck**  29
Marinated duck cooked in a creamy red curry and coconut milk with mixed vegetables served with Jasmin Rice
- Lemon chicken** 22
Lightly breaded chicken in a lemony honey sauce
- Peanut butter chicken**  24
Sautéed chicken with peanut sauce and crispy spinach

From the Land

- Salt and Pepper Pork loin** 20
Fried pork loin tossed with coarse spicy salt and pepper on noodles
- Satay Beef** 24
Tender beef slices stir-fried with vegetables in a satay sauce
- Mongolian Beef** 24
Sautéed beef with oriental chives and garlic
- Malaysian Pineapple Beef** 26
Medley of fresh peppers, pineapple and tomatoes glazed with our sauce served in a split pineapple
- Orange Beef**  23
Lightly breaded beef slices fried with fresh orange peels served with a mild chili sauce
- Beef and broccoli Oyster Sauce** 23
Tender beef stir-fried with broccoli and garlic served with oyster sauce
- Thai Green Curry Beef**  24
Beef cooked with vegetables in a creamy coconut milk and green curry sauce served with Jasmine rice
- Pepper beef**  26
Tender beef stir fried with vegetables in a spicy pepper sauce

 Mild •  Spicy •  Very spicy on request
Advise your waiter of your choice of intensity

ALLERGIES

Please advise your waiter of your allergies and/or intolerances

Du Jardin

Brocoli à la Sauce aux huîtres	8
Brocoli sauté au gingembre, ail et sauce aux huîtres	
Légumes Sautés	8
Légumes chinois et champignons assaisonnés avec sauce aux huîtres et soya	
Légumes Cuits à la Vapeur	8
Légumes frais de saison accompagnés de sauce aux huîtres et sésame	
 Légumes Sautés Thaïlandais	9
Variété de légumes cuits dans une sauce au cari et coco	
Pois mange-tout à l'Ail et au Gingembre	10
Pois mange-tout cuits avec oignons, céleri, gingembre et ail	
 Tofu Général Tao	18
Notre version de tofu croustillant nappé d'une délicieuse sauce piquante	

From the Garden

Broccoli with Oyster Sauce	
Stir-fried broccoli with fresh ginger, garlic and oyster sauce	
Stir-Fried Mixed Vegetables	
Chinese vegetables and mushrooms seasoned with soya and oyster sauce	
Steamed Mixed Vegetables	
Fresh seasonal vegetables with oyster and sesame sauce	
Thai Fried Vegetables 	
An array of fresh vegetables cooked in a thick coconut curry sauce	
Garlic Ginger Snow Peas	
Onions, celery, ginger and garlic tossed with snow peas	
General Tao Tofu 	
Our version of crispy tofu in a delicious spicy sauce	

Breuvages

Café	2.85
Cappuccino	3.95
Espresso	3.45
Espresso allongé	3.45
Café au Lait	4.35
Thé	2.85
Thé vert	2.85
Thé chinois	2.85
Thé florissant pour deux	5
Tisane	2.95
Boisson gazeuse	2.95
Jus	2.95
Lait	2.95
Smoothies	8
Eska 750 ml	7
San Pellegrino 750 ml	8
Perrier 750 ml	8

Beverages



Coffee	
Cappuccino	
Espresso	
Long Espresso	
Latte	
Tea	
Green Tea	
Chinese Tea	
Blooming Tea for two	
Herbal Tea	
Soft drinks	
Juices	
Milk	
Smoothies	
Eska 750 ml	
San Pellegrino 750 ml	
Perrier 750 ml	



Desserts

Gâteaux	8
Banane frite et coulis chocolat	5
Beignet oriental	5
Lichee	5

Desserts

Cakes	
Fried banana and chocolate coulis	
Oriental Eggpuff	
Lichee	

 Légèrement épicé •  Épicé • Très épicé sur demande
Aviser votre serveur de votre choix d'intensité



 Mild •  Spicy • Very spicy on request
Advise your waiter of your choice of intensity



De l'Océan

- Worbar aux Fruits de mer** 31
Crevettes, pétoncles et calmars,
servis avec légumes sur assiette grésillante
- Nid aux Fruits de mer** 30
Crevettes, pétoncles, calmars et légumes,
servis dans un nid croustillant
-  **Crevettes Géantes au Sel et Poivre** 34
Crevettes géantes légèrement panées et
sautées avec échalottes, piments forts et gingembre
-  **Poisson Croustillant à la Ma-Cheung** 25
Filets de poisson croustillants sur une sauce
Szechuannaise, servis avec légumes sautés
-  **Crevettes au Cari Rouge style Thaïlandais** 27
Crevettes «tigrées» et mélange de légumes, dans une
sauce au coco et cari rouge, servis avec riz au Jasmin
-  **Crevettes Géantes style « Szechuan »** 34
Crevettes légèrement panées, servies avec une
sauce épicée, garnies de noix de Grenoble caramélisées
-  **Crevettes Enflammées** 33
Crevettes géantes légèrement panées, servies sur des
nouilles épicées de Shanghai
- Crevettes Ding aux Noix de Cajou** 27
Crevettes sautées au wok avec oignons,
céleri, châtaignes d'eau et pousses de bambou,
saupoudrées de noix de cajou
- Dragon et Phénix** 31
Mélange croustillant de poulet et crevettes géantes
servis avec une sauce douce et crémeuse
-  **Crevettes macheung** 29
Crevettes légèrement panées sur une sauce szechuannaise,
servies avec légumes sautés
-  **Crevettes Géantes à la Thaïlandaise** 34
Crevettes géantes servies sur un lit de
nouilles sautées avec une sauce épicées

From the Sea

- Seafood Worbar**
Shrimp, scallops and calamari served with
vegetables on a sizzling plate
- Seafood Nest**
Shrimp, scallops and calamari served with mixed
vegetables in a crispy nest
- Salt and Pepper Jumbo Shrimp** 
Jumbo shrimp lightly breaded and tossed
with scallions in a mixture of hot peppers and ginger
- Ma-Cheung Crispy Fish** 
Crispy fish filets on a Szechuan sauce
served with stir-fried vegetables
- Thai Red Curry Shrimp** 
Tiger shrimp and mixed vegetables in a
coconut red curry sauce served with Jasmine
- Jumbo Szechuan Shrimp** 
Lightly breaded in a spicy sauce garnished with
honey-glazed walnuts
- Firecracker Shrimp** 
Jumbo shrimp lightly breaded, served with spicy
Shanghai noodles
- Shrimp Cashew Ding**
Wok-fried shrimp sautéed with onion, celery, water
chestnuts and bamboo shoots sprinkled with
cashew nuts
- Dragon and Phoenix**
Crispy chicken and jumbo shrimp
in a cream sauce
- Macheung Shrimp** 
Crispy shrimp served on a szechuan sauce,
with stir fried vegetables
- Jumbo Thai Shrimp** 
Jumbo shrimp served on a bed of spicy
noodles

 Légèrement épicé •  Épicé • Très épicé sur demande
Aviser votre serveur de votre choix d'intensité



 Mild •  Spicy • Very spicy on request
Advise your waiter of your choice of intensity



Nouilles, Meins et Riz

- Lo-Mein au Poulet** 18
Nouilles aux œufs sautées avec poulet et oignons espagnols
-  **Nouilles de Singapour** 19
Fines nouilles au riz sautées avec crevettes, poulet et légumes, assaisonnées de cari jaune
-  **Pad Thai** 20
Nouilles au riz (très populaires en Thaïlande) sautées avec poulet, crevettes et basilic frais, garnies d'arachides grillées
- Chow Mein « ROUGE »** 21
Nouilles aux œufs avec crevettes, poulet et légumes, servies sur assiette grésillante
-  **Nouilles Dan Dan** 22
Poulet sauté avec échalottes, ail et sauce épicée aux arachides, servis sur lit de nouilles garnis de concombre et fèves germées
- Nouilles de Shanghai** 19
Larges nouilles sautées avec poulet, nappa chinois et oignons sucrés et fèves germées
- Chow Mein Cantonnais** 22
Un favori de tout les temps ! Crevettes, poulet, porc BBQ dans un mélange de légumes, le tout servi sur des nouilles aux œufs
- Riz Frit Maison** 15
Riz frit avec votre choix de poulet, bœuf, porc, crevettes ou légumes
- Riz Frit à la ROUGE** 17
Une combinaison de poulet, crevettes, bœuf, œufs et légumes
- Chow Fun au boeuf** 19
Nouilles au riz sautées avec boeuf et légumes
- Riz frit Hawaïen** 19
Riz frit au poulet, ananas et légumes servis sur ananas frais
-  **Riz frit Thaïlandais** 19
Riz frit au cari vert avec boeuf et légumes
- Riz Blanc au Jasmin** 3
Riz blanc fraîchement cuit
- Vermicelle** 3
Cuit à la vapeur

Noodles, Meins and Rice

- Chicken Lo-Mein** 18
Egg noodles stir-fried with shredded chicken and Spanish onions
-  **Singapore Street Noodles** 19
Thin rice noodles stir-fried in a yellow curry with shrimp, chicken and vegetables
-  **Pad Thai** 20
Thailand's popular rice noodles stir-fried with chicken, shrimp and fresh basil sprinkled with roasted peanuts
- ROUGE Sizzling Chow Mein** 21
Egg noodles with shrimp, chicken and mixed vegetables served on a sizzling plate
-  **Dan Dan Noodles** 22
Scallions, garlic and chili peanut sauce stir-fried with chicken on a bed of hot noodles garnished with shredded cucumber and bean sprouts
- Shanghai Noodles** 19
Thick noodles stir-fried with chicken, Chinese Nappa and sweet onions garnished with bean sprouts
- Cantonese Chow Mein** 22
An all-time favourite dish - stir-fried mixture of shrimp, chicken, BBQ pork and a fine array of vegetables served on egg noodles
- Home Style Fried Rice** 15
Fried rice with your choice of chicken, beef, pork, shrimp or vegetables
- ROUGE Fried Rice** 17
A combination of chicken, shrimp, beef, eggs and vegetables
- Beef Chow Fun** 19
Rice noodles stir fried with beef and vegetables
- Hawaiian fried rice** 19
Fried rice with chicken, pineapple and vegetable served on a split pineapple
-  **Thaï fried rice** 19
Green curry fried rice with beef and vegetables
- Jasmine White Rice** 3
Freshly cooked white rice
- Vermicelli** 3
Freshly steamed vermicelli

 Légèrement épicé •  Épicé • Très épicé sur demande
Aviser votre serveur de votre choix d'intensité

 Mild •  Spicy • Very spicy on request
Advise your waiter of your choice of intensity

CARTE DES VINS

APÉRITIFS ET COCKTAILS

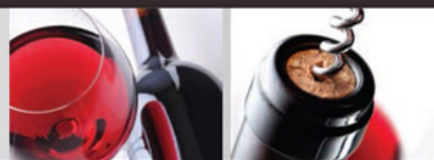
Virgin Caesar	5
Dubonnet/Saint-Raphaël	6
Sex on the Beach	7
Bloody Mary/Caesar	7
Manhattan	7
Tequila Sunrise	7
Stinger	7
Kir	7
Martini sec	7
Smirnoff Ice	7
Amaretto Sour	7
Blue Lagoon	7
Harvey Wall Banger (Galliano/Vodka/jus d'orange)	7
Mojito	8
Mojito à la fraise (purée de fraise)	8
Frozen Margarita	8
Frozen Daiquiri	8
Lichee Martini	8
Piña colada	8
Cosmopolitan	8
Singapore Sling	8
Sweet Martini	8
Apple Jack	8
Long Island Iced Tea	12
Martini Grey Goose	15
Sangria	20

verre : 7

pichet : 20

SPIRITUEUX

Gin/Rhum/Vodka	6
St Léger	6
Rye/Whisky/Scotch	6
Grey Goose/Chivas Regal	10



VINS ROUGES

●	Trapiche, Cabernet sauvignon, Argentine	30
●	Borsao Crianza, Campo de Borja, Espagne	32
●	Georges Dubœuf, Beaujolais-Villages, France	32
●	Jacob's Creek, Shiraz/Cabernet, Australie	32
●	Chaminé, Alentejo, Portugal	32
●	Ruffino, Chianti, Italie	34
●	Mezzacorona, Teroldego Rotaliano Riserva, Italie	34
●	Mark West, Pinot noir, Californie	36
●	Clos du Bois, Cabernet sauvignon, Californie	36
●	EXP, Syrah, Californie	36
●	Ravenswood, Zinfandel, Californie	38
●	Monasterio de Las Viñas Gran Reserva, Espagne	38
●	Torres, Gran Coronas, Cabernet sauvignon, Espagne	40
●	Château de La Chaize, Brouilly, France	40
●	Liberty School, Syrah, Californie	40
●	Masi, Campofiorin, Italie	40
●	The Show, Cabernet sauvignon, Californie	40
●	Benjamin Brunel Rasteau, Côtes du Rhône, France	42
●	Borsao Tres Picos, Garnacha, Espagne	45
●	Ruffino, Riserva Ducale, Chianti Classico, Italie	50
●	Rocca Guicciarda Riserva, Chianti Classico, Italie	52
●	Umberto Cesari, Liano, Italie	55
●	Coppola, Director's Cut, Cab. sauvignon, Californie	58
●	Montresor, Amarone della Valpolicella, Italie	65

VINS ROUGES (AU VERRE)

●	Quinta de Bons-Ventos, Portugal	6
●	Georges Dubœuf, Beaujolais-Villages, France	7
●	Ruffino, Chianti, Italie	8
●	Borsao Crianza, Campo de Borja, Espagne	8
●	Masi, Campofiorin, Italie	10

VINS ROUGES (375 ML)

●	Georges Dubœuf, Beaujolais-Villages, France	18
●	Ruffino, Chianti, Italie	19
●	La Terrasse de la Garde, Pessac-Léognan, Bordeaux (375 ml)	26



Fruité
et léger



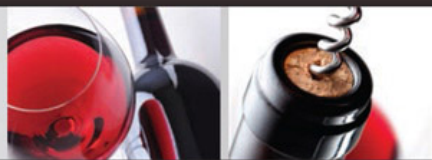
Fruité et
généreux



Aromatique
et souple



Aromatique
et charnu



VINS BLANCS

● Willm, Pinot blanc, Alsace, France	30
● Voga, Pinot grigio, Vénétie, Italie	30
● Willm, Riesling Réserve, Alsace, France	32
● EXP, Chardonnay, Californie	36
● Dreaming Tree, Everyday, Californie	36
● Albert Bichot, Chablis, France	40
● Kim Crawford, Pinot gris, Nouvelle-Zélande	40
● Mondavi Private Selection, Chardonnay, Californie	40
● Kim Crawford, Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande	40

VINS BLANCS (AU VERRE)

● Les Jardins de Meyrac, vin de pays d'Oc, France	8
● Domaine du Tariquet, Chardonnay/Sauvignon, France	9
● Kim Crawford, Pinot gris, Nouvelle-Zélande	9
● Albert Bichot, Chablis, France	10

VINS BLANCS (375 ML)

● Willm, Riesling Réserve, Alsace, France	20
● Kim Crawford, Sauvignon, Nouvelle-Zélande	22
● Albert Bichot, Chablis, France	24

MOUSSEUX ET ROSÉ

● Pétale de Rose, Côtes de Provence, France	34
● Wolfberger, Crémant d'Alsace, France	36
● Ruffino, Prosecco, Italie	36

SAKÉ

Hakutsuru (1/4 litre)	10
Hakutsuru (bouteille)	28
Gekkeikan Black & Gold	44



Fruité
et léger



Délicat
et léger



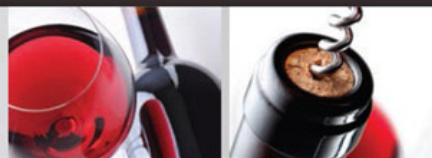
Fruité
et vif



Aromatique
et rond



Fruité
et doux



BIÈRES EN FÛT

Coors Light	6 / 8
Rickard's Red	6 / 8
Heineken	7 / 9

BIÈRES LOCALES ET IMPORTÉES

Molson .5	6
Tsingtao	7
Dos Equis	7

DIGESTIFS

Amaretto/Baileys/Crème de menthe	6
Malibu/Sambuca/Tia Maria/Kahlua/Jack Daniel's	6
Porto	7
Grand Marnier/Rémy Martin V.S.	8
Rémy Martin V.S.O.P.	10

CAFÉS ALCOOLISÉS

Café Amarula	8
Café irlandais	8
Café espagnol	8
Café brésilien	9

