



**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*

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

*Soupes*

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

*Appetizers*

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

*Soups*

<b>Wonton Soup</b> Our interpretation of a Chinese classic with chicken	
 <b>Hot and Sour</b> Tofu, bamboo shoots and Shitake mushrooms sparked with white pepper and vinegar	
 <b>Seafood Tom Yum Goong</b> 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  
Sauteed 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  
Sauteed 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

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

## From the Garden

<b>Broccoli with Oyster Sauce</b>	8
Stir-fried broccoli with fresh ginger, garlic and oyster sauce	
<b>Stir-Fried Mixed Vegetables</b>	8
Chinese vegetables and mushrooms seasoned with soya and oyster sauce	
<b>Steamed Mixed Vegetables</b>	8
Fresh seasonal vegetables with oyster and sesame sauce	
<b>Thai Fried Vegetables</b> 	9
An array of fresh vegetables cooked in a thick coconut curry sauce	
<b>Garlic Ginger Snow Peas</b>	10
Onions, celery, ginger and garlic tossed with snow peas	
<b>General Tao Tofu</b> 	18
Our version of crispy tofu in a delicious spicy sauce	

## Breuvages

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

## Beverages

<b>Coffee</b>	2.85
<b>Cappuccino</b>	3.95
<b>Espresso</b>	3.45
<b>Long Espresso</b>	3.45
<b>Latte</b>	4.35
<b>Tea</b>	2.85
<b>Green Tea</b>	2.85
<b>Chinese Tea</b>	2.85
<b>Blooming Tea for two</b>	5
<b>Herbal Tea</b>	2.95
<b>Soft drinks</b>	2.95
<b>Juices</b>	2.95
<b>Milk</b>	2.95
<b>Smoothies</b>	8
<b>Eska 750 ml</b>	7
<b>San Pellegrino 750 ml</b>	8
<b>Perrier 750 ml</b>	8

## Desserts

<b>Gâteaux</b>	8
<b>Banane frite et coulis chocolat</b>	5
<b>Beignet oriental</b>	5
<b>Lichee</b>	5

## Desserts

<b>Cakes</b>	8
<b>Fried banana and chocolate coulis</b>	5
<b>Oriental Eggpuff</b>	5
<b>Lichee</b>	5

 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  
Szechuanaise, 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 szechuanaise,  
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

