



Menu

O thai thai

8203 Rue St-Jacques, Mirabel QC J7N 1W7, Canada | (450) 475-9777

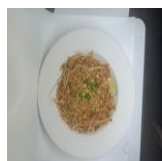
Most Ordered



01. General Tao

CA\$25.95

(Servi avec du riz vapeur) Poulet frit dans une sauce sucrée avec des oignons verts, piments rouge et vert et des graines de sésame. / (Served with steamed rice) Fried chicken in a sweet sauce with green onions, red and green chilies and sesame seeds.



02. Pad thaï / 02. Pad Thai

CA\$25.95

Oufs. Arachides. Fruits de mer. Crevettes, poulet ou bouf sautés avec nouilles de riz traditionnelles, ouf, germes de soja, arachides et sauce sucrée et piquante. / Eggs. Peanuts. Seafood. Sautéed shrimp, chicken or beef with traditional rice noodles, egg, bean sprouts, peanuts and sweet and spicy sauce.



12. Nouilles croustillantes / 14. Crispy Noodles

CA\$25.95

Fruits de mer. Choix de : bouf, poulet ou (crevettes pour frais supplémentaire) servi avec légumes frais, ananas et sauce soja thaï fait maison. / Seafood. Choice of: beef, chicken or (shrimp for additional charge) served with fresh vegetables, pineapple and homemade Thai soy sauce.



03. Pad Sew Ew

CA\$25.95

Nouilles de riz plates au brocoli chinois dans une sauce soja sucrée et salée fait maison, servies avec un choix de bouf ou de poulet. / Flat chinese broccoli rice noodles in homemade sweet and salty soy sauce, served with a choice of beef or chicken.



01. Rouleaux impériaux (2) / 01. Imperial Rolls (2)

CA\$7.95

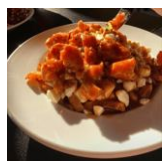
Rouleau de printemps au porc frit servi avec une sauce chili douce ou une sauce au poisson sucré. / Fried pork spring roll served with sweet chili sauce or sweet fish sauce.



11. Poulet aux arachides / 12. Chicken with Peanuts

CA\$25.95

(Servi avec du riz vapeur) Poulet frit servi avec des oignons et des graines de sésame dans une sauce aux arachides fait maison. / (Served with steamed rice) Fried chicken served with onions and sesame seeds in a homemade peanut sauce.

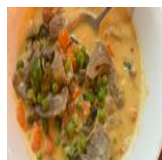


13. Poutine tao Grande

CA\$25.95

Pommes de terre fraîches coupées à la main avec du fromage à poutine traditionnel garni de notre fameux général tao. / Hand-cut fresh potatoes with traditional poutine cheese topped with our famous general tao. Sauce emballé à part pour une meilleure expérience

Menu O thaï thaï



4. Curry rouge / 4. Red Curry

CA\$27.95

Piquant. Piments séchés à la citronnelle, feuilles de galanga et lait de coco servis avec un choix de boeuf et poulet ou (crevettes). / Spicy. Dried lemongrass peppers, galangal leaves and coconut milk served with a choice of beef and chicken or (shrimp).



9. Riz frit / 10. Fried Rice

CA\$25.95

Ouf. Sans gluten. Riz frit avec ouf, poivrons, oignons verts et épices thaïlandaises avec un choix de poulet ou de bouf. / Egg. Gluten-free. Fried rice with egg, peppers, green onions and Thai spices with a choice of chicken or beef.

03. Dumpling

CA\$7.95

Fruits de mer. Boulette de pâte maison au porc, crevettes, chou thaï et ciboulette servis avec une sauce aux arachides fait maison. / Seafood. Homemade pork dumpling, shrimp, Thai cabbage and chives served with homemade peanut sauce.

Entrées / Appetizers



05. Crevettes frites / 05. Fried Shrimps

CA\$8.95

Crevettes frites panées maison servi avec une sauce chili douce. / Homemade breaded fried shrimp served with a sweet chili sauce.

03. Dumpling

CA\$7.95

Fruits de mer. Boulette de pâte maison au porc, crevettes, chou thaï et ciboulette servis avec une sauce aux arachides fait maison. / Seafood. Homemade pork dumpling, shrimp, Thai cabbage and chives served with homemade peanut sauce.



08. Soupe madame Wong (3) / 08. Madame Wong Soup (3)

CA\$7.95

Fruits de mer. Bouillon de pâte de crevettes maison avec une touche de lait de coco avec champignons, ananas sucré et herbes thaïlandaises avec un choix de 3 morceaux de wontons (porc et légumes) ou de nouilles de riz. / Seafood. Homemade shrimp paste broth with a touch of coconut milk with mushrooms, sweet pineapple and Thai herbs with a choice of 3 pieces of wontons (pork and vegetables) or rice noodles.

06. Kreng Chuo Pak

CA\$7.95

Végétarien. Soupe douce de légumes mélangés aux herbes thaïlandaises. / Vegetarian. Mild vegetable soup mixed with Thai herbs.



07. Calmar/Calamari

CA\$7.95

Fruits de mer. Calmar mariné maison et frit servis avec de la lime et une sauce au chili sucrée. / Seafood. Homemade fried squid served with lime and sweet chili sauce.

Menu O thaï thaï

Chicken wings 1/2 lbs

CA\$9.95

1/2 lbs of Wings Slow-marinated in house for deep flavor, roasted first for tenderness, then fried until insanely crispy. Every bite is juicy, savory, and perfectly seasoned. Rich flavor, serious crunch - these are not your average wings.



01. Rouleaux impériaux (2) / 01. Imperial Rolls (2)

CA\$7.95

Rouleau de printemps au porc frit servi avec une sauce chili douce ou une sauce au poisson sucré. / Fried pork spring roll served with sweet chili sauce or sweet fish sauce.



02. Tofu Tod (6)

CA\$7.95

Arachides. Tofu frit servi avec une sauce chili douce et des arachides. / Peanuts. Fried tofu served with sweet chili sauce and peanuts.

Combos



11. Poulet aux arachides / 12. Chicken with Peanuts

CA\$25.95

(Servi avec du riz vapeur) Poulet frit servi avec des oignons et des graines de sésame dans une sauce aux arachides fait maison. / (Served with steamed rice) Fried chicken served with onions and sesame seeds in a homemade peanut sauce.



15. Pad ki mow (drunken noodles)

CA\$28.95

Spicy and salty wide rice noodles, bell peppers, broccoli, carrots and Thai basil. Choose chicken, beef, tofu or shrimp+3.00\$



4. Curry jaune / 4. Yellow Curry

CA\$27.95

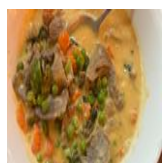
Piquant. Curry doux au poulet avec pommes de terre et lait de coco. / Spicy. Mild chicken curry with potatoes and coconut milk.



12. Nouilles croustillantes / 14. Crispy Noodles

CA\$25.95

Fruits de mer. Choix de : boeuf, poulet ou (crevettes pour frais supplémentaire) servi avec légumes frais, ananas et sauce soja thaï fait maison. / Seafood. Choice of: beef, chicken or (shrimp for additional charge) served with fresh vegetables, pineapple and homemade Thai soy sauce.



4. Curry rouge / 4. Red Curry

CA\$27.95

Piquant. Piments séchés à la citronnelle, feuilles de galanga et lait de coco servis avec un choix de boeuf et poulet ou (crevettes). / Spicy. Dried lemongrass peppers, galangal leaves and coconut milk served with a choice of beef and chicken or (shrimp).

Menu O thaï thaï



9. Riz frit / 10. Fried Rice

CA\$25.95

Ouf. Sans gluten. Riz frit avec ouf, poivrons, oignons verts et épices thaïlandaises avec un choix de poulet ou de bouf. / Egg. Gluten-free. Fried rice with egg, peppers, green onions and Thai spices with a choice of chicken or beef.



13. Poutine tao Grande

CA\$25.95

Pommes de terre fraîches coupées à la main avec du fromage à poutine traditionnel garni de notre fameux général tao. / Hand-cut fresh potatoes with traditional poutine cheese topped with our famous general tao. Sauce emballé à part pour une meilleure expérience



03. Pad Sew Ew

CA\$25.95

Nouilles de riz plates au brocoli chinois dans une sauce soja sucrée et salée fait maison, servies avec un choix de bouf ou de poulet. / Flat chinese broccoli rice noodles in homemade sweet and salty soy sauce, served with a choice of beef or chicken.



4. Curry vert / 4. Green Curry

CA\$27.95

Piquant. Curry de piment vert frais avec un choix de poulet, bouf ou tofu avec pousses de bambou, légumes et lait de coco. / Spicy. Fresh green chili curry with a choice of chicken, beef or tofu with bamboo shoots, vegetables and coconut milk.



05. Yum Marmuang

CA\$25.95

Noix. Arachides. Piquant. Salade de mangue épicée aux crevettes, noix de cajou, arachides et vinaigrette thaïlandaise. / Nut. Peanuts. Spicy. Spicy mango salad with shrimp, cashews, peanuts and Thai dressing.



10. Kai pad meo mamuang (noix de cajou grillées) / 11. Kai Pad Meo Mamuang (Roasted Cashews)

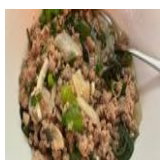
CA\$25.95

Noix. Sans gluten. (Servi avec du riz vapeur) Poulet sauté aux noix de cajou, légumes et sauce maison douce et salée. / Nut. Gluten-free. (Served with steamed rice) stir-fried chicken with cashews, vegetables and sweet and salty homemade sauce.

08. Nuer Takai

CA\$25.95

Piquant. (Servi avec du riz vapeur) Bouf croustillant sauté à la citronnelle, au piment séché et à la sauce sucrée et épicée maison. / Spicy. (Served with steamed rice) Crispy beef stir-fried with lemongrass, dried chili and homemade sweet and spicy sauce.



06. Pad bai kra prow (piment thaï et basilic) / 07. Pad Bai Kra Prow (Thai Chili And Basil)

CA\$25.95

Piquant. (Servi avec du riz vapeur) Poulet ou bouf sauté aux piment et basilic frais, servi dans une sauce à base de bouillon de poulet et une sauce thaï aux huîtres et au soja. / Spicy. (Served with steamed rice) Chicken or beef stir-fried with chili and fresh basil, served in a chicken broth base sauce and a Thai oyster and soy sauce.

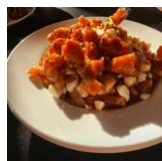
Menu O thaï thaï



07. Khao Pad Sapparod

CA\$28.95

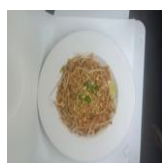
Ouf. Noix. Légèrement piquant. Fruits de mer. Riz frit thaï aux crevettes avec ouf, noix de cajou et ananas frais. / Egg. Nut. Mild spice. Seafood. Thai shrimp fried rice with egg, cashews and fresh pineapple.



14. Poutine tao reguliere

CA\$19.95

Crispy fries topped with cheese curds, rich brown gravy, green onions, and black sesame seeds. Sauce packed separately for best experience



02. Pad thaï / 02. Pad Thai

CA\$25.95

Oufs. Arachides. Fruits de mer. Crevettes, poulet ou bouf sautés avec nouilles de riz traditionnelles, ouf, germes de soja, arachides et sauce sucrée et piquante. / Eggs. Peanuts. Seafood. Sautéed shrimp, chicken or beef with traditional rice noodles, egg, bean sprouts, peanuts and sweet and spicy sauce.

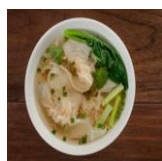


01. General Tao

CA\$25.95

(Servi avec du riz vapeur) Poulet frit dans une sauce sucrée avec des oignons verts, piments rouge et vert et des graines de sésame. / (Served with steamed rice) Fried chicken in a sweet sauce with green onions, red and green chilies and sesame seeds.

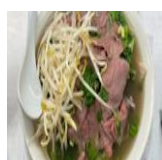
Soupes combo / Soup Combos



20. Soupe wonton / 20. Wonton Soup

CA\$25.95

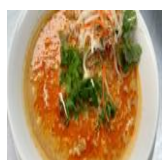
Fruits de mer. Noix. 10 wontons faits maison farcis de porc, de champignons thaïs, de légumes thaïs, de châtaignes et d'oignons verts. / Seafood. Nuts. 10 homemade wontons stuffed with pork, Thai mushrooms, Thai vegetables, chestnuts and green onions.



18. Soupe pho (tonkinoise) / 18. Pho Soup (Tonkinese)

CA\$25.95

Bouillon de bouf avec nouilles de riz, pousses de soja, oignons verts avec un choix de bouf saignant, bouf bien cuit, boulettes de viande ou crevettes. / Beef broth with rice noodles, bean sprouts, green onions with a choice of rare beef, well-done beef, meatballs or shrimps.



19. Mee kra tee (soupe) / 19. Mee Kra Tee (Soup)

CA\$25.95

Légèrement piquant. Bouillon de porc épicé avec nouilles de riz, lait de coco, germes de soja, concombre et laitue. / Mild spice. Spicy pork broth with rice noodles, coconut milk, bean sprouts, cucumber and lettuce.



16. Khao soi (soupe) / 16. Khao Soi (Soup)

CA\$25.95

Piquant. Porc haché dans une sauce tomate et servi dans un bouillon de poulet fait maison accompagné de nouilles de riz plates et de germes de soja. / Spicy. Minced pork in tomato sauce served in homemade chicken broth with flat rice noodles and bean sprouts.

Menu O thaï thaï



17. Madame Wong (soupe) / 17. Madame Wong (Soup)

CA\$25.95

Fruits de mer. Bouillon de pâte de crevettes maison avec une touche de lait de coco avec champignons, ananas sucré et herbes thaïlandaises avec un choix de 10 morceaux de wontons (porc, crevettes et légumes) ou de nouilles de riz. / Seafood. Homemade shrimp paste broth with a touch of coconut milk with mushrooms, sweet pineapple and Thai herbs with a choice of 10 pieces of wontons (pork, shrimp and vegetables) or rice noodles.

Extra et desserts



Gâteaux fromage fait maison

CA\$9.95

Choix de fraises, cerises ou bleuets

Extra poulet / Extra Chicken

CA\$9.00

Extra chicken: Additional portion of chicken, typically marinated or grilled, to complement your dish.

Extra bouf / Extra Beef

CA\$9.00

Extra beef: 100% all-natural beef tenderloin, typically added to enhance your dish.

Extra crevettes (4) / Extra Shrimps (4)

CA\$10.00

Extra shrimps (4): Typically sautéed or stir-fried, these extra shrimps can be added to enhance your dish.

Riz nature / Plain Rice

CA\$4.50

Steamed plain rice, a classic accompaniment typically prepared with jasmine or long-grain rice.

Nouilles nature / Plain Noodles

CA\$4.95

Plain rice noodles, commonly served as a simple base or side dish, typically enjoyed with various Thai sauces or soups.

Breuvages / Beverages

Boisson aux fruits de la passion / Passion Fruit Drink

CA\$4.95

Freshly squeezed passion fruit juice, typically enhanced with natural sweetness for a tangy and aromatic beverage.

Menu O thaï thaï

Boisson au litchi / Lychee Drink

CA\$4.95

House-brewed tea blended with lychee juice and sweetened, typically including fresh lychee fruit.

Jus de mangue / Mango Juice

CA\$4.95

Freshly squeezed mango juice made from ripe mangoes.

Thé thaïlandais / Thai Iced Tea

CA\$7.95

Sweet black tea blended with condensed milk and a hint of spices, served over ice.

Eau de noix de coco / Coconut Water

CA\$5.95

Coconut water: Naturally sweet coconut water, often sourced from young green coconuts, typically includes tender coconut meat.

Jus d'orange / Orange Juice

CA\$3.50

Freshly squeezed orange juice, offering a burst of natural citrus flavor.

Boisson de corossol / Soursop Drink

CA\$4.95

Soursop juice: Typically includes fresh soursop fruit, creating a tropical and refreshing beverage with a unique blend of sweet and tangy flavors.

Café régulier / Regular Coffe

CA\$2.50

Regular coffee: Brewed coffee, typically enjoyed black or with milk and sugar.

Thé / Tea

CA\$2.50

Freshly brewed tea, typically includes green, jasmine, or oolong varieties, offering a delicate and aromatic experience.

Boissons gazeuse / Soft Drinks

CA\$3.00

Choice of three sodas: Cola, Diet Cola, Lemon Lime.

Perrier

CA\$4.00

Effervescent, crystal-clear sparkling water with a refreshing zest.
