



# Menu

## Siam DIX30

155 Promenade Des Lanternes, Brossard, QC J4Y 0L3, Canada | (450) 445-4141

### Most Ordered



#### Dumpling sauce arachide végétarien (7 pièces) / Vegetarian Peanut Dumpling Sauce **CA\$16.95**

Végétarien. Végan. Cuit à la vapeur. Ciboulette, sauce sésame et arachide. Huile de chili & basilic frit. Servi avec une sauce aux arachides. / Vegetarian. Vegan. Steamed. Chives, sesame and peanut sauce. Chili oil & fried basil. Served with a peanut sauce.



#### Pad Thai **CA\$27.95**

Nouilles de riz, tofu, fèves germées, oufs, ciboulette et arachides. / Rice noodles, tofu, bean sprouts, eggs, chives and peanuts.



#### Poulet croustillant du chef panithit / Chef Panithit's Crispy Chicken **CA\$31.95**

Morceaux de poulet panés et frits, pâte de piment et ail. Accompagné de concombres et de coriandre. Servi avec du riz au jasmin. / Battered fried chicken, chili paste and garlic. Served with cucumbers, coriander and jasmine rice.



#### Salade de mangue / Mango Salad **CA\$14.95**

Mangue, lime, ail, menthe, basilic, oignon rouge, carotte, coriandre, oignon vert et sauce poisson. / Mango, lime, garlic, mint, basil, red onion, carrot, coriander, shallot and fish sauce.



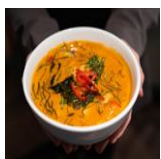
#### Pad See Ew **CA\$30.95**

Bouf, nouilles de riz, brocoli Chinois, oufs et sauce soya. / Beef, rice noodles, Chinese broccoli, eggs and soy sauce.



#### Rouleaux impériaux (x3) / Imperial Rolls (x3) **CA\$16.95**

Porc, crevettes et légumes dans une pâte feuilletée frite. Servis avec une sauce poisson. / Pork, shrimp and vegetables, rolled and deep fried. Served with fish sauce.



#### Cari rouge au poulet / Chicken in Red Curry **CA\$28.95**

Épicé. Poulet, tomates cerises, aubergine, poivron rouge, haricots longs, Cari rouge, lait de noix de coco, feuilles de kaffir et basilic. Servi avec du riz au jasmin. / Spicy. Chicken, cherry tomatoes, eggplant, red pepper, long beans, red curry, coconut milk, kaffir leaves and basil. Served with jasmine rice.



## Tom Kah

CA\$12.95

Champignons de Paris, tomate, lait de coco, feuilles de kaffir, coriandre, citronnelle, galanga, pâte de piment and jus de lime. / Button mushrooms, tomato, coconut milk, kaffir leaves, coriander, lemongrass, galangal, chili paste and lime juice.



## Cari panang au bouf / Beef in Panang Curry

CA\$35.95

Épicé. Morceaux de bouf braisé, Cari panang, lait de noix de coco et feuilles de kaffir. Servi avec du riz au jasmin. / Spicy. Braised beef, panang curry, coconut milk and kaffir leaves. Served with jasmine rice.



## Poulet au arachides / Peanut Chicken

CA\$29.95

Gailan, pousse de bambou, maïs, oignon, poivron, basilic et sauce aux arachides. / Gailan, corn, bamboo shoot, basil, onion, bell pepper and peanut sauce.

## Entrées / Appetizers



## Dumpling sauce arachide végétarien (7 pièces) / Vegetarian Peanut Dumpling Sauce

CA\$10.95

Végétarien. Végan. Cuit à la vapeur. Ciboulette, sauce sésame et arachide. Huile de chili & basilic frit. Servi avec une sauce aux arachides. / Vegetarian. Vegan. Steamed. Chives, sesame and peanut sauce. Chili oil & fried basil. Served with a peanut sauce.



## Crevettes à la noix de coco (x5) / Coconut Shrimp (x5)

CA\$22.95

Crevettes panées dans un mélange de flocons de noix de coco et de chapelure panko. Accompagnées d'une salade de concombre mariné, servie avec une sauce aigre-piquante. / Shrimp battered in a mix of coconut flakes and bread crumbs. Served with a marinated cucumber salad and a spicy sweet and sour sauce.



## Poulet satay (x5) / Chicken Satay (x5)

CA\$19.95

Brochettes de poulet grillé. Servies avec salade de concombre et sauce aux arachides. / Chicken brochettes marinated and grilled. Served with cucumbers salad and peanut sauce.



## Ailes de poulet Siam (x5) / Siam's Chicken Wings (x5)

CA\$16.95

Épicé. Ailes de poulet frites, enrobées d'une sauce à l'ail sucrée et épicée. Servies avec une salade de papaye marinée. / Spicy. Fried chicken wings, coated in a sweet and spicy garlic sauce. Served with a marinated papaya salad.



## Karee puffs végétarien (x4) / Karee Puffs Vegan (x4)

CA\$15.95

Végétarien. Végan. Patate douce, taro, oignon, coriandre, poudre de Cari jaune et sriracha maison. / Vegetarian. Vegan. Sweet potato, taro, onion, coriander, yellow curry powder and homemade sriracha.

## Menu Siam DIX30



### Bouf satay (x5) / Beef Satay (x5)

CA\$21.95

Épicé. Brochettes de bouf grillé. Accompagnées d'une salade de papaye et carottes marinées, servies avec sauce piment. / Spicy. Beef brochettes marinated and grilled. Served with a marinated papaya and carrot salad and a chili sauce.



### Bouf séché Siam / Siam Beef Jerky

CA\$17.95

Lanières de bouf mariné, séché et frit. Servies avec une sauce aux piments séchés et coriandre. / Beef slices marinated, dried and deep fried. Served with dried chili and coriander sauce.



### Karee puffs au poulet (x4) / Chicken Karee Puffs (x4)

CA\$16.95

Poulet, patates douces blanches, oignon, coriandre et pâte de Cari jaune. Servis avec une sriracha. / Chicken, white sweet potatoes, onion, coriander and yellow curry paste. Served with a sriracha.



### Rouleaux impériaux (x3) / Imperial Rolls (x3)

CA\$16.95

Porc, crevettes et légumes dans une pâte feuilletée frite. Servis avec une sauce poisson. / Pork, shrimp and vegetables, rolled and deep fried. Served with fish sauce.



### Wontons au canard (x6) / Duck Wontons (x6)

CA\$19.95

Canard laqué haché, champignons de Paris et shiitake et échalotes dans une pâte wonton frite. Servis avec une sauce aux prunes. / Roasted duck, button mushrooms, shiitake mushrooms and shallots. Deep fried and served with a plum sauce.

## Soupe entrée / Soup Appetizer



### Soupe végétarienne / Vegetarian Soup

CA\$11.95

Végétarien. Bouillon végétarien, ail, légume de saison, coriandre et basilic thai. / Vegetarian. Vegetarian stock, garlic, seasonal vegetable, coriander and thai basil.



### Tom Yum

CA\$12.95

Épicé. Champignons de Paris, Tomate, feuilles de kaffir, coriandre, citronnelle, galanga, pâte de piment et jus de lime. / Spicy. Button mushrooms, tomato, kaffir leaves, coriander, lemongrass, galangal, chili paste and lime juice.



### Tom Kah

CA\$12.95

Champignons de Paris, tomate, lait de coco, feuilles de kaffir, coriandre, citronnelle, galanga, pâte de piment and jus de lime. / Button mushrooms, tomato, coconut milk, kaffir leaves, coriander, lemongrass, galangal, chili paste and lime juice.

## Salade / Salad



### Salade de papaye / Papaya Salad

CA\$15.95

Papaye verte, carotte, haricot long, tomate cerise, lime, ail, piment, arachide, sauce poisson et craquelin de porc. / Green papaya, carrot, long bean, cherry tomatoes, lime, garlic, chili, peanut, fish sauce and pork skin cracker.



### Salade de mangue (vege) / Mango Salad (vegan)

CA\$14.95

Épicé. Végan. Mangue, oignon rouge, carotte, coriandre, arachides grillées, piments séchés et sauce végété. / Spicy. Vegan. Mango, red onion, carrot, coriander, dried chilli, roasted peanuts and vegetarian sauce.



### Salade de mangue / Mango Salad

CA\$14.95

Mangue, lime, ail, menthe, basilic, oignon rouge, carotte, coriander, oignon vert et sauce poisson. / Mango, lime, garlic, mint, basil, red onion, carrot, coriander, shallot and fish sauce.



### Salade de papaye (vege) / Papaya Salad (Vegan)

CA\$15.95

Épicé. Végan. Papaye verte, carotte, haricots longs, tomates cerises, lime, ail, piments, arachides grillées et sauce végété. / Spicy. Vegan. Green papaya, carrot, long beans, cherry tomatoes, lime, garlic, chili, peanuts and vegetarian sauce.

## Plats sautés au wok / Stir-Fries



### Poulet aigre-doux / Sweet and Sour Chicken

CA\$30.95

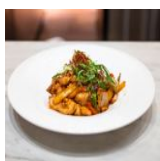
Morceaux de poulet panés et frits, tomate, poivron rouge, ananas, oignon et coriandre. Servi avec du riz au jasmin. / Battered fried chicken, tomatoes, red pepper, pineapple, onion and coriander. Served with jasmine rice.



### Poulet aux noix de cajoux / Chicken Cashew

CA\$30.95

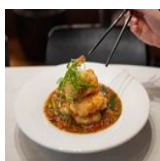
Épicé. Lanières de poulet, noix de cajoux, champignons de Paris, oignon, échalotes et piment séché. Servi avec du riz au jasmin. / Spicy. Chicken, cashews, button mushrooms, onion, shallots and dried chili. Served with jasmine rice.



### Poulet au gingembre / Ginger Chicken

CA\$30.95

Poulet, gingembre, poivron rouge, oignon et échalotes. Servi avec du riz au jasmin. / Chicken, ginger, red bell pepper, onion and shallots. Served with jasmine rice.



### Crevettes à l'ail / Garlic Shrimp

CA\$34.95

Crevettes panées et frites, poivron rouge, oignons, échalotes, coriandre, ail et sel et poivre. Servi avec du riz au jasmin. / Battered fried shrimp, red pepper, onion, shallots, coriander, garlic and salt and pepper. Served with jasmine rice.



### Pad Kra Pao Moo

CA\$27.95

Ail, piment, porc haché, oignon, poivron, basilic thaï, ouf frit // Garlic, chili, ground pork, bell pepper, Thai basil, fried egg



### Bouf et poivre et vert / Beef and Green Peppercorn

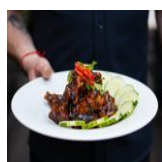
CA\$33.95

Filet mignon, poivre vert, krachai, oignon vert, oignon, champignon de Paris et shiitake et poivron. / Filet mignon, green peppercorn, krashai, green onion, onion, button and shiitake mushroom and bell pepper.

### Extra légumes / Extra Vegetables

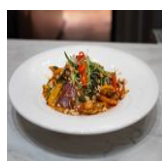
CA\$17.95

Végan. Légumes du jour sautées au wok. / Vegan. Stir-fried vegetables of the day.



### Poulet croustillant du chef panithit / Chef Panithit's Crispy Chicken CA\$31.95

Morceaux de poulet panés et frits, pâte de piment et ail. Accompagné de concombres et de coriandre. Servi avec du riz au jasmin. / Battered fried chicken, chili paste and garlic. Served with cucumbers, coriander and jasmine rice.

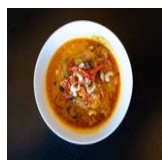


### Poulet au arachides / Peanut Chicken

CA\$29.95

Gailan, pousse de bambou, maïs, oignon, poivron, basilic et sauce aux arachides. / Gailan, corn, bamboo shoot, basil, onion, bell pepper and peanut sauce.

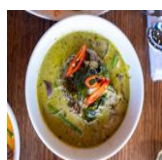
## Caris / Currys



### Cari massaman au bouf / Beef Massaman Curry

CA\$35.95

Bouf braisé, curcuma, feuilles de lime, tamarin, noix de cajou, pommes de terre, échalotes et chili. / Braised beef, turmeric, lime leaves, tamarind, cashew, potatoes, shallot and chili.



### Cari vert au bouf / Beef in Green Curry

CA\$33.95

Épicé. Bouf, aubergine thaï, haricots longs, pousses de bambou, Cari vert, lait de noix de coco, feuilles kaffir et basilic. Servi avec du riz au jasmin. / Spicy. Beef, thaï eggplant, long beans, Bamboo Shoots, green curry, coconut milk, kaffir leaves, and basil. Served with jasmine rice.



### Cari vert au poulet / Green Curry with Chicken

CA\$28.95

Poulet, aubergine thaï, haricots longs, pousses de bambou, Cari vert, lait de noix de coco, feuilles kaffir et basilic. Servi avec du riz au jasmin. / Chicken, thaï eggplant, long beans, bamboo shoots, green curry, coconut milk, kaffir leaves and basil. Served with jasmine rice.

## Menu Siam DIX30

### Cari Jaune Au Saumon / Salmon with yellow curry

CA\$35.95

Saumon poêlé, ananas, haricot long, pomme de terre, relish à l'ananas // Pan seared salmon, pineapple, long bean, potato, pineapple relish



### Cari jaune au fruits de Mer / Seafood in Yellow Curry

CA\$33.95

Épicé. Crevettes, palourdes, calmars, pétoncles, haricots long, tomates cerises, pousses de maïs, pousses de bambou, Cari jaune, lait de noix de coco, feuilles de kaffir et basilic. Servi avec du riz au jasmin. / Spicy. Shrimp, clams, calamari, scallops, long beans, cherry tomatoes, baby corn, Bamboo Shoots, yellow curry, coconut milk, kaffir leaves and basil. Served with jasmine rice.



### Cari rouge au canard laqué / Roasted Duck in Red Curry

CA\$32.95

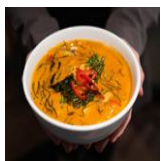
Poitrine de canard laqué, tomates cerises, litchis, ananas, aubergine thaï, Cari rouge, lait de noix de coco, feuilles de kaffir et basilic. Servi avec du riz au jasmin. / Lacquered duck breast, cherry tomatoes, lychees, pineapples, thai eggplant, red curry, coconut milk, kaffir leaves and basil. Served with jasmine rice.



### Cari panang au bouf / Beef in Panang Curry

CA\$35.95

Épicé. Morceaux de bouf braisé, Cari panang, lait de noix de coco et feuilles de kaffir. Servi avec du riz au jasmin. / Spicy. Braised beef, panang curry, coconut milk and kaffir leaves. Served with jasmine rice.



### Cari rouge au poulet / Chicken in Red Curry

CA\$28.95

Épicé. Poulet, tomates cerises, aubergine, poivron rouge, haricots longs, Cari rouge, lait de noix de coco, feuilles de kaffir et basilic. Servi avec du riz au jasmin. / Spicy. Chicken, cherry tomatoes, eggplant, red pepper, long beans, red curry, coconut milk, kaffir leaves and basil. Served with jasmine rice.

## Nouilles et riz / Noodles and Rice

### Riz frit au basilic et poulet / Fried Rice with Basil and Chicken

CA\$28.95

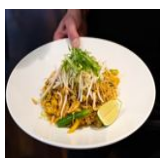
Oignon, poivron, pâte de chili, oignon vert et ouf frit. / Onion, bell pepper, chili paste, green onion and fried egg.



### Riz frit aux crevettes et à l'ananas / Pineapple and Shrimp Fried Rice

CA\$30.95

Épicé. Crevettes, oufs, ananas, poivron rouge, oignon, échalotes et pâte de Cari jaune. / Spicy. Shrimp, eggs, pineapple, red pepper, onion, shallots and yellow curry paste.



### Pad Mee

CA\$26.95

Épicé. Vermicelles de riz, Cari jaune, oufs, poivron rouge, oignon et fèves germées. / Spicy. Rice vermicellis, yellow curry, eggs, red pepper, onion and bean sprouts.

## Khao Pad Saumon

CA\$35.95

Saumon grillé, Nam Jhim [sauce à l'ail, à la lime et à la coriandre], oignon frit, basilic, riz frit // Pan seared salmon, Nam Jhim [lime, garlic, coriander sauce], fried onion, basil, fried rice



## Riz frit au basilic et crevettes / Fried Rice with Basil and Shrimp

CA\$30.95

Oignon, poivron, pâte de chili, oignon vert et ouf frit. / Onion, bell pepper, chili paste, green onion and fried egg.



## Rad Na

CA\$30.95

Bouf, nouilles de riz, brocoli Chinois, oufs, et sauce rad na (sauce soya, pâte de haricots et sauce au poisson). / Beef, rice noodles, Chinese broccoli, eggs, and rad na sauce (soy sauce, bean paste and fish sauce).

## Riz frit extra / Extra Fried Rice

CA\$10.95

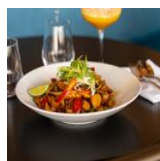
Extra fried rice typically includes egg, vegetables, and soy sauce.



## Riz frit au basilic et canard confit / Fried Rice with Basil and Duck Confit

CA\$32.95

Oignon, poivron, pâte de chili, oignon vert et ouf frit. / Onion, bell pepper, chili paste, green onion and fried egg.



## Pad Kee Mao au fruits de mer / Seafood Pad Kee Mao

CA\$33.95

Nouilles de riz, poivrons, maïs miniature, pousses de bambou, gailan, champignons, citron vert, chili et feuilles de basilic. / Rice noodles, bell pepper, baby corn, Bamboo Shoots, gailan, mushroom, lime, chili and basil leaves.



## Pad Kee Mao au bouf / Pad Kee Mao with Beef

CA\$31.95

Nouilles de riz, poivrons, maïs miniature, pousses de bambou, gailan, champignons, citron vert, chili et feuilles de basilic. / Rice noodles, bell pepper, baby corn, Bamboo Shoots, gailan, mushroom, lime, chili and basil leaves.



## Pad Thai

CA\$27.95

Nouilles de riz, tofu, fèves germées, oufs, ciboulette et arachides. / Rice noodles, tofu, bean sprouts, eggs, chives and peanuts.

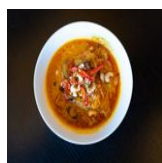


## Pad See Ew

CA\$30.95

Bouf, nouilles de riz, brocoli Chinois, oufs et sauce soya. / Beef, rice noodles, Chinese broccoli, eggs and soy sauce.

## Menu végétarien / Vegetarian Menu



### Cari massaman aux légumes / Vegetable Massaman Curry

CA\$30.95

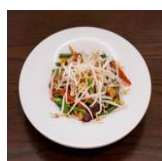
Végétarien. Tofu, pommes de terre, échalotes, gailan, curcuma, tamarin, noix de cajou et poivron et champignon. / Vegetarian. Tofu, potatoes, shallot, turmeric, gailan, tamarind, cashew, bell pepper and mushroom.



### Tofu aigre doux / Sweet and Sour Tofu

CA\$23.95

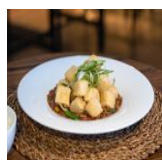
Tofu frit, tomates cerises, poivron rouge, ananas, oignon et coriandre. / Fried tofu, cherry tomatoes, red pepper, pineapple, onion and coriander.



### Sauté de légumes / Stir Fried Vegetables

CA\$22.95

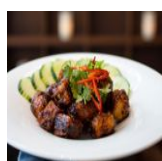
Champignons de Paris et shiitake, brocoli Chinois, poivron rouge, aubergine thaï, haricots longs, pousses de maïs, oignon et oignons verts. / Button mushrooms, shiitake mushrooms, Chinese broccoli, red pepper, Thai eggplant, long beans, baby corn, onion and green onions.



### Tofu à l'ail / Garlic Tofu

CA\$24.95

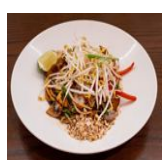
Tofu frit, poivron rouge, oignon, oignons verts, coriandre, ail, sel et poivre. / Fried tofu, red pepper, onion, green onions, coriander, garlic, salt and pepper.



### Tofu du chef panithit / Chef Panithit's Tofu

CA\$24.95

Tofu frit, pâte de piment et ail. Accompagné de concombres et de coriandre. / Fried tofu, chili paste and garlic. Served with cucumbers and coriander.



### Pad thaï aux légumes / Vegetarian Pad Thai

CA\$25.95

Végétarien. Nouilles de riz, tofu, champignons de Paris et shiitake, brocoli Chinois, poivron rouge, aubergine thaï, haricots longs, pousse de maïs, oignon, oignons verts et fèves germées, ciboulette et arachides. / Vegetarian. Rice noodles, tofu, button mushrooms, shiitake mushrooms, Chinese broccoli, red pepper, Thai eggplant, long beans, baby corn, onion, green onions, bean sprouts, chives and peanuts.

## Boissons / Drinks

### Altitude eau de source 750ml / Altitude Spring Water 750ml

CA\$8.00

Altitude spring water 750ml: Pure spring water sourced from natural underground springs, offering a refreshing and clean taste.



### Coca-Cola

CA\$5.00

Classic cola with a refreshing, sweet and slightly tangy flavor.

## Menu Siam DIX30

---



### **Coca-Cola diet**

A refreshing cola beverage with a crisp and classic taste, offering a low-calorie option for cola enthusiasts.

**CA\$5.00**

---



### **Sprite**

Clear, lemon-lime flavored soda with a crisp, refreshing taste.

**CA\$5.00**

---

### **Altitude eau minéral 750 ml / Altitude Mineral Water 750 ml**

Altitude mineral water 750 ml: Typically sourced from natural springs, offering pure and refreshing hydration.

**CA\$8.00**

---

### **Soda au gingembre / Ginger Ale**

Ginger ale: A carbonated drink typically featuring the distinct taste of ginger.

**CA\$5.00**

---