

Le ChuChai

Restaurant et traiteur haut de gamme spécialisé en fine cuisine thaïlandaise végétarienne.

Nommé meilleur restaurant thaïlandais végétarien à Montréal depuis plus d'une décennie.

«Le restaurant le plus flyé en ville.»

- Josée Blanchette, *Le Devoir*

«ChuChai : a thai victory.»

- Paul Johnston, *The Mirror*

Les bouchées :

En 2005 et en 2006, les bouchées créées par la chef Lily Sirikittikul du restaurant ChuChai ont remporté les grands honneurs lors de la compétition gastronomique Les 50 plus grands chefs du Québec.

Les plats :

Votre choix parmi une vaste sélection haute en couleur et en saveur.
Les plats du ChuChai réinventent l'idée même de la cuisine thaïe.

Le service :

Professionnel, personnalisé, prévenant.

Les produits : la liberté des saveurs

Imaginez une variété impressionnante de plats végétariens créés par une chef utilisant des ingrédients de toute première qualité.

Imaginez des formes, des textures, des saveurs revisités : bœuf, poulet, crevettes, poisson... à base de soja et de seitan ou autres produits végétaux.

Mieux, imaginez tout ce que la Thaïlande a de meilleur à offrir, de plus frais, d'exotique.

La tendance végétarienne, aujourd'hui : un choix santé et gastronomique qui s'explique

Évolution marquée des habitudes alimentaires des consommateurs.

Désir accru pour une alimentation diversifiée.

Recherche d'une saine alimentation.

Attrait pour la découverte.

*** Un minimum de 20 \$ par personne pour des groupes de 6 et plus**


*** Minimum \$20 per person for groups of 6 or more**



HORS-D'ŒUVRE**APPETIZERS**

	MIAM KRAM Bouchée cinq saveurs Bouchée gagnante des 50 plus grands chefs du Québec 2005	9,00	Five flavors finger food Best fingers food among the top 50 chefs of Quebec 2005
1sp	KIAO TOD Dumpling frit, sauce sucrée et épicée	5,95	Deep fried dumpling, sweet and spicy sauce
1	 KIAO SATAY Dumpling, sauce arachide	7,95	Dumpling, peanut sauce
2	 TAO-HU TOD Tofu frit, sauce sucrée et épicée	5,95	Fried tofu, sweet and spicy sauce
2 sp	 TAO-HU DAN Tofu frit, sauce du chef, concombres et coriandre	7,95	Fried tofu, sauce du chef, cucumber and coriander
3	KIAO SA Dumplings poêlés farcis aux légumes et aux champignons	7,95	Pan fried dumplings filled with vegetables and mushrooms
3 sp	TOUG TONG Pochette d'amour Maïs, poulet, sauce sucrée	7,95	Love Bag Corn, chicken, sweet sauce
9	 HET WAAN Champignons panés croustillants, sauce sucrée et épicée	8,50	Breaded crispy mushrooms, sweet and spicy sauce
10	 WAAN KROB Algues de mer panées croustillantes, sauce sucrée et épicée	7,95	Breaded crispy seaweed, sweet and spicy sauce
14	POE PIA Rouleaux impériaux frits (4)	5,95	Fried imperial rolls (4)
15	KARI PUFF Feuilleté de légumes au cari jaune (4)	5,95	Crispy pastry filled with vegetables and yellow curry (4)
17	TOD MUN PLA Croquettes de poisson	7,95	Fish cake
18	POE PIE SOD Rouleau printanier	5,95	Fresh spring roll

SALADES

-  4 **SOM TAM**
Salade de papayes vertes 8,50
-  6 **LARB PED**
Salade de canard aux piments
et aux feuilles de menthe 8,50
-  7 **YAM MAMUANG**
Salade de mangues,
vinaigrette maison 8,50
- 8 **GAI SALAT**
Salade de poulet,
vinaigrette citron et sésame 8,50

SALAD

- Green papaya salad
- Duck salad with hot chili
and mint leaves
- Mango salad
with house dressing
- Chicken salad with lemon
and sesame dressing



SOUPES

-  22 **TOM YAM KOUNG**
Soupe pimentée aux crevettes
et à la citronnelle 4,95
-  23 **TOM KHA PAK**
Soupe pimentée aux légumes
et au lait de coco 5,75
-  24 **TOM YAM GAI**
Soupe pimentée au poulet
et à la citronnelle 4,95
-  25 **TOM YAM PAK**
Soupe pimentée
à la citronnelle 4,95
-  26 **TOM KHA GAI**
Soupe pimentée au poulet
et au lait de coco 5,75
-  27 **TOM KHA KOUNG**
Soupe pimentée aux crevettes
et au lait de coco 5,75
- 28 **KANG CHEAED**
Soupe de vermicelles
aux légumes et au tofu 4,95
- 29 **KIO NAM**
Soupe won ton 4,95

SOUP

- Hot and sour shrimp soup
with lemon grass
- Hot and sour vegetarian
soup with coconut milk
- Hot and sour chicken soup
with lemon grass
- Hot and sour soup
with lemon grass
- Hot and sour chicken soup
with coconut milk
- Hot and sour shrimp soup
with coconut milk
- Silver noodles soup
with vegetables and tofu
- Won ton soup

POISSONS VÉGÉTARIENS

- 52  **PLA SAM ROT**
Poisson aux trois sauces épicées 15,25
- 53  **PLA CHOO-CHI**
Poisson, sauce épicée,
lait de coco et basilic 15,75
- 55 **PLA PAD KHING**
Poisson au gingembre frais 15,25

CREVETTES VÉGÉTARIENNES

- 32  **KOUNG PAD KHA PAO**
Crevettes au piment
et au basilic 14,95
- 37  **KHIAO WAN KOUNG**
Crevettes au cari vert,
lait de coco et basilic 14,95
- 40 **KOUNG HIMAPARN**
Crevettes aux noix d'acajou
et à l'ananas 14,95
- 41 **KOUNG PIAO WAN**
Crevettes, sauce aigre-douce 14,95
- 42  **PHRA-RAM KOUNG**
Crevettes, sauce arachide,
épinards croustillants 15,95
- 45  **KOUNG PAD MAKERE**
Crevettes, sauce épicée,
aubergines et basilic 14,95

VEGETARIAN FISH

Fish with three spicy sauces

Fish, spicy sauce,
coconut milk and basil

Fish with fresh ginger

VEGETARIAN SHRIMPS

Shrimp with chili
and basil

Shrimp in green curry sauce,
with coconut milk and basil







Shrimp with cashew nuts,
and pineapples

Shrimp, sweet and sour sauce




Shrimp, peanut sauce,
crispy spinach

Shrimps, spicy sauce,
eggplant and basil

POULETS VÉGÉTARIENS

71	 KANG DAENG GAI Poulet au cari rouge, lait de coco et basilic	14,95	Chicken in red curry, coconut milk and basil
72	 GAI PAD KHA PAO Poulet aux piments et au basilic	14,95	Chicken with chili and basil
74	 GAI PLIK KHING Poulet, sauce épicée, haricots verts	14,95	Chicken, spicy sauce, green beans
75	 GAI PAD MAKERE Poulet, sauce épicée, aubergines et basilic	14,95	Chicken, spicy sauce, eggplant and basil
76	 KHIAO WAN GAI Poulet au cari vert, lait de coco et basilic	14,95	Chicken in green curry, coconut milk and basil
77	GAI PAD KA-NAH Poulet au brocoli	14,95	Chicken with broccoli
78	GAI SONG CUANG Poulet aux champignons et aux petit maïs	14,95	Chicken with mushrooms and babycorn
79	GAI HIMAPARN Poulet au noix d'acajou et à l'ananas	14,95	Chicken with cashew nuts and pineapples
80	GAI PIAO WAN Poulet, sauce aigre-douce	14,95	Chicken, sweet and sour sauce
81	 PHRA RAM GAI Poulet, sauce arachide, épinards croustillants	15,95	Chicken, peanut sauce, crispy spinach
82	GAI PAD KHING Poulet au gingembre frais	14,95	Chicken with fresh ginger

CANARDS VÉGÉTARIENS

- 90  **KANG DAENG PED**
Canard au cari rouge,
tomates, ananas et basilic 15,95
- 91  **PED KHA PAO**
Canard aux piments
et au basilic 15,95
- 92 **PED PALO**
Canard croustillant, sauce soya
et épinards 16,95
- 93  **PED PAD PLIK THAI**
Canard au poivre noir 15,95

BŒUFS VÉGÉTARIENS

- 99 **NEUA SWEEDY**
Bœuf, sauce trois saveurs 14,95
- 101  **KARI NEUA**
Bœuf au cari jaune,
lait de coco, pommes de terre
et carottes 13,95
- 102  **NEUA PAD KHA-PAO**
Bœuf aux piments frais
et au basilic 13,95
- 104  **PANANG NEUA**
Bœuf au cari panang,
lait de coco et basilic 13,95
- 105 **NEUA PAD KHA-NAH**
Bœuf au brocoli 14,95
- 106  **NEUA PELOTH**
Bœuf, sauce épicée,
pousses de bambou 13,95

VEGETARIAN DUCK

Duck in red curry, tomato,
pineapple and basil

Duck with chili
and basil

Crispy duck, soya sauce
and spinach

Duck with black pepper

VEGETARIAN BEEF

Beef, three flavours sauces

Beef in yellow curry,
coconut milk, potatoes
and carrots

Beef with basil
and fresh chili

Beef in panang curry,
coconut milk and basil

Beef with broccoli

Beef, spicy sauce,
bamboo shoots

TOFUS
Certifiés biologiques

128	TOM KAIM TAO-HU Tofu, bâtons de soya et champignons noirs, sauce cinq saveurs	11,95
151	TAO-HU SONG CUANG Tofu aux champignons et aux petits maïs	11,95
 152	TAO-HU PAD KHA PAO Tofu aux piments et au basilic	11,95
154	TAO-HU HIMAPARM Tofu frit aux noix d'acajou et à l'ananas	11,95
 155	PHRA RAM TAO-HU Tofu, sauce arachide, épinards croustillants	12,95
156	TAO-HU PAD KHING Tofu au gingembre frais	11,95
 157	TAO-HU CHOO-CHI Tofu frit, sauce épicée, lait de coco et basilic	11,95
158	TAO-HU PAD PAK Tofu frit aux légumes variés	11,95
 159	TAO-HU PAD MAKERE Tofu, sauce épicée, aubergines et basilic	11,95

ACCOMPAGNEMENTS

NAM SATAY Sauce arachide	3,00
SALAT THANG Salade de concombres	4,00
POUAI-LANG TOD Épinards croustillants	6,00

TOFU
Certified organic

Tofu, soya stick and black mushrooms, five flavors sauce
Tofu with mushrooms and babycorn
Tofu with chili and basil
Deep fried tofu with cashew nuts and pineapple
Tofu, peanut sauce, crispy spinach
Tofu with fresh ginger
Deep fried tofu, spicy sauce, coconut milk and basil
Deep fried tofu with mixed vegetables
Tofu, spicy sauce, eggplant and basil

SIDE ORDERS

Peanut sauce
Cucumber salad
Crispy spinach





PLATS VÉGÉTARIENS**VEGETARIAN DISH**

121	PAD PAK RUAMIT Légumes variés sautés	10,95	Sauteed mixed vegetables
122	PAD KA-NAH Brocoli et chou-fleur sautés	10,95	Sauteed broccoli and cauliflower
 123	KHIAO WAN PAK Légumes variés au cari vert, lait de coco et basilic	11,95	Mixed vegetables in green curry, coconut milk and basil
 124	KANG DAENG PAK Légumes variés au cari rouge, lait de coco et basilic	11,95	Mixed vegetables in red curry, coconut milk and basil
 125	PHRA RAM PAK Légumes variés sautés, sauce arachide	10,95	Sauteed mixed vegetables, peanut sauce
 126	PAD MAKERE Aubergines sautées, sauce épicée et basilic	10,95	Sauteed eggplant, spicy sauce and basil
 127	PAD PLIK KHING Haricots verts sautés, sauce épicée et gingembre	10,95	Sauteed green beans, spicy sauce and ginger
 163	PAD PAK KHA-PAO Légumes variés sautés aux piments et au basilic	10,95	Sauteed mixed vegetables with chili and basil
 164	KANG KARI Courges, pommes de terre et carottes au cari jaune et au lait de coco	11,95	Squash, potatoes and carrots in yellow curry with coconut milk
 165	PANANG PAK Chou-fleur au cari panang, lait de coco, piments et basilic	11,95	Cauliflower in panang curry, coconut milk, chili and basil
 166	MASAMAUN Légumes variés au cari masamaun, ananas et arachides	11,95	Mixed vegetables in masamaun curry, pineapple and peanut
167	PAK CHOY SHITAKE Pak choy et shiitakes sautés, sauce aux champignons	12,95	Sauteed pak choy and shiitake, mushrooms sauce

NOUILLES

131 **PAD THAÏ**
Vermicelle de riz à la thaïe,
tofu, légumes et arachides moulues 11,95

 132 **CHANE PAD POU**
Vermicelle de riz
aux champignons noirs 12,25

 134 **PAD KEMOW**
Vermicelle de riz, canard,
œufs, piments et basilic 13,95


135 **MEEKROB JAY**
Nouilles aux œufs croustillantes
et légumes 12,95

GUAY-TEOW
Vermicelle de riz (1 portion) 3,00

RIZ

140 **KAO PAD GAI**
Riz frit au poulet
et aux œufs 12,95

141 **KAO PAD SAPPAROT**
Riz frit à l'ananas 10,95

 142 **KAO PAD KHA PAO**
Riz frit aux piments et au basilic 10,95

143 **KAO PAD PAK**
Riz frit aux légumes 10,95

KAO-NEOW
Riz collant (1 portion) 2,95

KAO
Riz à la vapeur (1 portion) 2,25

KAO DANG
Riz brun (1 portion) 2,95

NOODLES

Fried noodles Thai style with tofu,
vegetables and ground peanut

Rice noodles with
with black mushrooms

Rice noodles, duck,
egg, chili and basil

Crispy egg noodles
with vegetables

Rice noodles (1 person)

RICE

Fried rice with
chicken and eggs

Pineapple fried rice

Fried rice with chili and basil

Vegetarian fried rice

Sticky rice (1 person)

Steamed rice (1 person)

Brown rice (1 person)

** Un minimum de 20 \$ par personne pour des groupes de 6 ou plus*

** Minimum \$20 per person for groups of 6 or more*





fine cuisine | bistro | traiteur | loft

