

A wooden crate filled with fresh Thai ingredients. The crate is painted a light green color and contains several stalks of lemongrass, a whole green lime, a sliced lime, several pieces of ginger, and several red chilies. The background is a solid light green color.

Galanga

Bistro Thai

Pour emporter • Take Home
Livraison • Delivery

438.381.3289

Soupes

Légumes • Vegetable	5	Poulet • Chicken	6
Crevettes • Shrimps	7	Poisson • Fish	7
Fruits de mer • Seafood	8		

- T.1 Tom kha**
Soupe au galanga et lait de coco • *Soup with galangal and coconut milk*
- T.2 Tom yum kha** 🍷
Soupe citronnelle et lait de coco • *Lemongrass and coconut milk*

Hors d'oeuvres

- T.3 Popia thod** 6
Beignets impériaux frits • *Deep fried egg rolls*
- T.4 Popia sod** 6
Rouleau printanier • *Spring roll*
- T.5 Kung thod** 8
Crevettes enrobées de nouilles croustillantes
Shrimps wrapped with crispy noodles
- T.6 Thod man kung** 9
Croquettes de crevettes frites accompagnées de sauce aigre douce
Deep fried shrimp cake served with spicy sweet and sour sauce
- T.7 Yum nua nam jim jiew** 12
Salade de boeuf avec sauce Isane • *Grilled beef salad with Isan sauce*
- T.8 Labp pla salmon** 11
Tartare de Saumon • *Salmon tartare*
- T.9 Yum mamuang** 10
Salade de mangue verte avec crevettes
Green mango salad with shrimps

Plat principal

Voici les options pour accompagner votre plat principal. À vous de choisir.
Here are the options to combine with your main course. Please select your choice.

- | | | | |
|---|----|---------------------------|----|
| 1 Tofu et légumes • Tofu and vegetables | 15 | 6 Crevettes • Shrimps | 18 |
| 2 Légumes • Vegetable | 14 | 7 Pétoncles • Scallops | 19 |
| 3 Poulet • Chicken | 16 | 8 Fruits de mer • Seafood | 19 |
| 4 Canard • Duck | 18 | 9 Saumon • Salmon | 18 |
| 5 Tilapia - Tempura | 17 | | |

● Le chef vous propose • *The chef's recommendation*

- T.10 Phad bai kha prow** 🍷 3 6
Sauté aux piments forts, oignons et feuilles de basilic
Sauteed with basil, chillies and onions
- T.11 Phad markheua** 6
Sauté aux aubergines avec piments et feuilles de basilic
Sauteed with eggplant, hot chillies and basil leaves
- T.12 Phad pha ram** 🍷 3
Sauté dans une sauce aux arachides avec épinards croustillants
Sauteed in peanut sauce with crispy spinach
- T.13 Phad khing** 9 6
Sauté au gingembre, champignons noirs et oignons
Sauteed with ginger, black mushrooms and onions
- T.14 Prieu warn** 5
Sauté dans une sauce aigre-douce • *Sauteed in sweet and sour sauce*
- T.15 Phad prink khing** 🍷 7 6
Sauté avec du gingembre, garni d'une pâte épicée
Sauteed with ginger in spicy paste
- T.16 Keang phed** 🍷 4 7
Au cari rouge avec lait de coco et feuilles de basilic
In red curry with coconut milk and basil leaves

T.17 Keang kiew 🍷 3 6

Au cari vert avec lait de coco et feuilles de basilic
In green curry with coconut milk and basil leaves

T.18 Keang masaman kea *

18

Mijoté d'agneau dans un cari masaman avec lait de coco,
pommes de terre, carottes et arachides
Lamb stew in masaman curry with coconut milk, potatoes, carrots and peanuts

T.19 Spaghetti tom yum 🍷 8

Spaghetti dans une sauce tom yum • *Spaghetti in tom yum sauce*

T.20 Spagetti keang kiew 🍷 8

Spaghetti dans un cari vert • *Spaghetti in green curry*

T.21 Phad thai kung • Kai * Poulet • Chicken 14 Crevettes • Shrimps 16

Nouilles de riz sautées aux crevettes ou poulet
Sauteed rice noodles with shrimps or chicken

T.22 Kaow horm

2

Riz à la vapeur • *Steamed rice*

● Le chef vous propose • *The chef's recommendation*

* (T.18 et T.21) : Ces plats ne peuvent être modifiés • *These meals cannot be modified*

🍷 Épicé • *Spicy*

Boissons • Drinks

Coca-Cola • Coca-Cola Diet • Sprite • Ginger Ale • Thé glacé • Perrier

3

Bon appétit

1231, Avenue Lajoie, Montréal H2V 1P2
galanga.ca