

## LES EXTRAS

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| SAUCE ARACHIDE (TREPETTE) | 2   |
| SAUCE ROULEAUX PRINTEMPS  | 2.5 |
| SAUCE POISSON             | 2   |
| NOUILLES DANS LA SOUPE    | 3   |
| ÉPINARDS CROUSTILLANTS    | 7   |
| LÉGUMES                   | 4   |
| LÉGUMES DANS LA SOUPE     | 4   |
| SAUCE (SAUTÉ)             | 2   |
| POULET                    | 4.5 |
| BŒUF                      | 5.5 |
| CREVETTES                 | 6.5 |



## LES À-CÔTÉS

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| RIZ PARFUMÉ AU JASMIN       | 3.5  |
| RIZ NOIR IMPÉRIAL           | 4.75 |
| RIZ COLLANT AU LAIT DE COCO | 4.75 |
| VERMICELLES                 | 4    |



## RIZ (assiette à-côté)

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 50. RIZ FRIT TOFU ET LÉGUMES      | 15 |
| 51. RIZ FRIT POULET ET LÉGUMES    | 15 |
| 52. RIZ FRIT CREVETTES ET LÉGUMES | 17 |

## PLUSIEURS ME DEMANDENT POURQUOI BANANIER?

*Et bien, voici son histoire!*

Avez-vous déjà senti l'odeur d'une feuille de banane cuite à la vapeur? Ce parfum unique imprègne les doux souvenirs de mon enfance, provoquant d'inéluctables images du magnifique continent asiatique, de ses plats typiques, de ses marchés pleins de vie, de ses restaurants branchés. En grandissant, cet arôme de feuilles me conduisait directement à la cuisine, intriguée par les recettes de Ba Noi, ma grand-mère. Une passion pour la gastronomie s'est transmise de génération en génération. Mon père m'a introduite aux saveurs, aux techniques et à la créativité de la cuisine gastronomique Thaïlandaise. Peu de temps après, mes parents m'ont familiarisée avec le rouage de leurs restaurants «Pavillon de l'Indochine, L'Escale à Bangkok et le Red Thai».

Vingt ans plus tard, inspirée par les recettes de mon enfance et les miennes, je suis finalement fière de vous présenter:

**BANANIER.**

## NIVEAU D'ÉPICE

Dû aux épices thaïes, comme le cari, nos plats sont relevés et considérés doux. Veuillez aviser votre serveur si vous ne tolérez pas les mets légèrement épicés.

PAS ASSEZ PIQUANT? NOUS AVONS NOTRE SAUCE PIQUANTE FAITE MAISON!

MAI PHET  
TOLÉRANCE ZÉRO

MOYEN  
VOUS AIMEZ LORSQUE ÇA PIQUE UN PETIT PEU

FARANG  
VOUS AIMEZ ÉPICÉ

PHET MAK MAK  
VOUS AIMEZ ÉPICÉ...  
COMME LES THAÏLANDAIS

# MENU

## SOUPES

### 1. PHO - SOUPE TONKINOISE 10 17

*J'ai hésité longtemps à mettre une Pho dans un menu thaïlandais mais je n'ai pas pu résister à vous faire essayer cette soupe savoureuse de mon enfance concoctée par Mama Ly et Papa Ngoc. ...Et j'ai bien fait car vous l'adorez cette pho!*

Nouilles de riz, bouillon boeuf et poulet, oignon, coriandre, échalote

Choix: Flanc de steak, poulet grillé ou légumes 10 17

### 2. TOM KHA KAI 10 17

Poulet, légumes, bouillon citronnelle et lait de coco, oignon, coriandre, échalote

### 3. TOM YUM 11 19

Légumes, bouillon citronnelle et crevette, oignon, coriandre, échalote

|           |         |                         |
|-----------|---------|-------------------------|
| Légumes   | 10 / 17 | UN PEU DE LAIT DE COCO? |
| Poulet    | 10 / 17 |                         |
| Crevettes | 11 / 19 | +0.50/1.00\$            |
| Poisson   | 11 / 19 |                         |

### 4. WON TON 11

Notre version, won ton aux crevettes, bouillon au poulet, huile de sésame, oignon, coriandre, échalote

## ENTRÉES

### 13. ROULEAUX IMPÉRIAUX (4 rouleaux) 11

Rouleaux croustillants au poulet de Mama Ly, sauce poisson

### 14. ROULEAUX CREVETTES (3 rouleaux) 11

Rouleaux croustillants au crevette, salsa ananas et gingembre

### 15. ROULEAUX PRINTEMPS (2 rouleaux) 11

Rouleaux frais, laitue, nouilles (feuilles de riz), sauce arachide et hoisin, arachides rôties

Choix: Tofu et légumes, avocat, crevette ou poulet grillé

### 16. SEICHE 5 ÉPICES 16

Seiche grillée et parfumée aux cinq épices, poivres concassés, graines de sésame, salsa ananas et gingembre

### 17. SATAY (3 brochettes) 17

Brochettes marinées et grillées, sauce arachide parfumée au cari rouge et kaffir, graines de sésame

Poulet 11 Crevette (2 brochettes) 13  
Bœuf 12

### 18. GYOZA - DUMPLINGS (4) 12

Style gyoza, sauce arachide cari et kaffir

Légumes 11  
Poulet et légumes 11  
Porc et légumes 11  
Crevette et poireaux 12

À LA VAPEUR OU FRITS?

### 19. HAR GOW - RAVIOLIS (4) 11

Raviolis de tapioca au crevette à la vapeur, sauce arachide cari et kaffir

## BANANIER

## SALADES

SERVIS AVEC CHIPS DE CREVETTE

### 9. SALADE PAPAYE - CREVETTE 14 20

Papayes vertes, laitue, crevettes, fines herbes thaïes, oignon, arachides rôties, sauce poisson

### 10. SALADE MANGUE - CREVETTE 14 20

Mangues, laitue, crevettes, fines herbes thaïes, oignon, arachides rôties, sauce poisson

### 11. SALADE PAPAYE - BOEUF 14 20

Papayes vertes, laitue, jerky de boeuf maison, fines herbes thaïe, oignon, arachides rôties, vinaigrette de sucre de coco et soya

## À PARTAGER

### LES CROUSTILLANTS 16

Comprends:  
2 rouleaux impériaux de Mama Ly  
2 dumplings au poulet et légumes  
2 rouleaux aux crevettes  
Sauce poisson & salsa ananas

### LES BROCHETTES 17

Comprends:  
Satay poulet  
Satay bœuf  
Satay crevette  
Graines de sésame & sauce arachide cari et kaffir

### LES AILES 14

Ailes de poulet croustillantes enrobées de notre sauce aigre douce épicée à la Siracha

### LES PALOURDES STYLE ROYAL 21

Petites palourdes sautées dans une sauce savoureuse au cari rouge, lait de coco et basilic (Mon coup de <3)

### LES PALOURDES STYLE HOISIN 21

Petites palourdes sautées dans une délicieuse sauce aux huîtres, hoisin, gingembre, échalote, coriandre

### LE VÉGANE 13

Tofu croustillant pop-corn au sel & poivre, gingembre, échalote, coriandre, sauce Général Bananier

RESTOBANANIER.COM

! Autres modifications ou personnalisations peuvent entraîner des suppléments.  
! Veuillez signaler toutes allergies ou restrictions alimentaires à votre serveur lors de la commande.

! Autres modifications ou personnalisations peuvent entraîner des suppléments.  
! Veuillez signaler toutes allergies ou restrictions alimentaires à votre serveur lors de la commande.

## PLATS CLASSIQUES

! Dû aux épices thaïes, comme le cari, nos plats sont relevés et considérés doux.  
• Veuillez aviser votre serveur si vous ne tolérez pas les mets légèrement épicés.

Les plats sont servis avec du riz parfumé au jasmin.  
Charge supplémentaire pour vermicelles,  
riz noir impérial ou riz collant au lait de coco.

Choix de:

|                 |    |          |    |
|-----------------|----|----------|----|
| Tofu et légumes | 20 | Agneau   | 27 |
| Poulet          | 20 | Canard   | 36 |
| Bœuf            | 21 | Crevette | 23 |
| Saumon          | 27 | Doré     | 27 |
|                 |    | Morue    | 27 |

### 20. CARI ROUGE

Légumes, gingembres, feuilles de lime de kaffir et basilic mijotés dans du lait de coco

### 21. CARI VERT

Légumes, gingembres, feuilles de lime de kaffir et basilic mijotés dans du lait de coco

### 22. SAUCE ARACHIDE

Mélange de cari rouge et arachides, légumes, feuilles de lime de kaffir mijotés dans du lait de coco, servie avec épinards croustillants

## Nouilles

### 40. PAD THAI BANANIER STYLE

Nouilles de riz sautées, légumes, tofu, fèves germées, échalote, coriandre, arachides rôties

Choix: Poulet (20), Légumes (20), Crevette (23)

### 41. PAD SEW

Nouilles de riz larges et légumes sautés style thaï, échalote, coriandre

Choix: Poulet (20), Tofu (20), Crevette (23), Boeuf (21)




### 42. NID D'HIRONDELLE

Nouilles aux oeufs croustillantes, légumes sautés, sauce thaïe aux huitres, échalote, coriandre

Choix: Poulet (20), Tofu (20), Crevette (23), Boeuf (21)

## PLATS Signatures

Les plats signatures sont servis avec du riz parfumé au jasmin.

30. Magret de canard grillé sur un lit de légumes, sauce agrume au kumquat 36
31. Langoustines du Mékong grillées, salsa de mangue, saké et basilics 38
32. Terre et Mer: Viande et brochette de crevettes grillées à la citronnelle, graine de sésame, salade  
Choix: Poulet (25), Bœuf (25), Steak Surlonge (29)
-  34. Filet de poisson croustillant sur un lit de légumes, sauce ananas et chilis doux  
Choix: Pangasius (25), Doré (27), Morue (27)
35. Sauté au gingembre, légumes, coriandre, échalote et choix de protéine  
Choix: Tofu (20), Poulet (20), Crevette (23), Doré (27)
36. Sauté aux noix de cajou, légumes, coriandre, échalote et choix de protéine  
Choix: Tofu (20), Poulet (20), Crevette (23), Doré (27)
-  37. Général Bananier: notre version du Général Tao, moins sucrée, légèrement relevée, légumes et choix de protéine  
Choix: Tofu (20), Poulet (20), Crevette (23), Doré (27), Bœuf (21)
-  38. Bang Bang: sauce aigre douce, un peu crémeuse, légumes, choix de protéine  
Choix: Tofu (20), Poulet (20), Crevette (23), Doré (27), Bœuf (21)
39. Crevettes sautées au sel et poivre, légumes, coriandre, échalote, gingembre 23

## PLATS FOODIES

Les plats foodies sont servis avec du riz parfumé au jasmin.

60. LE TERRE ET LANGOUSTINE 38  
Queues de langoustine croustillantes, filet mignon en cube et légumes sautés sauce aux fruits de mer
61. LE FILET MIGNON 40  
8oz de Filet Mignon grillé servi sur légumes, sauce aux 3 caris, lait de coco, kaffir, basilics
62. LE CARNIVORE 36  
Filet mignon en cube et légumes sautés dans une sauce au poivre vert de Phu Quoc
63. LES CÔTELETTES 43  
Un favori depuis le début, côtelettes d'agneau grillées de Papa, légumes sautés au cari vert
64. L' ASSIETTE DU PÊCHEUR 37  
Langoustine, crevette, pétoncle, palourde, filet de poisson et légumes sautés aux épices satay, lait de coco, gingembre, kaffir, basilics

! Autres modifications ou personnalisations peuvent entraîner des suppléments.  
• Veuillez signaler toutes allergies ou restrictions alimentaires à votre serveur lors de la commande.