



Nan Thai Fine Dining

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Ka-Nom Jeeb Dumplings thaïlandais garnis de crevettes et de poulet, parsemés de ciboulette, relevés de piment thaï et d'ail croustil...	\$10.00
Pla Muk Thod Calamars croustillants accompagnés de feuilles de lime kaffir et d'une sauce au piment rôti.	\$12.00
Poh Pia Thod Crispy vegetable rice paper spring rolls with roasted chili tamarind sauce.	\$9.00
Kung Yak Thod Queue de homard des eaux froides croustillante, accompagnée de sa sauce au piment rôti et sauce à l'ail et piment.	\$28.00
Satay Kai Brochettes de poulet grillées sur bambou, accompagnées d'une sauce aux arachides et curry rouge, servies avec une salade...	\$10.00
Kung Thod Stuffed fried shrimp, pineapple chili sauce	\$10.00
Poh Pia Sod Rouleaux enveloppés dans du papier de riz frais, remplis de basilic thaï, carotte, concombre, nouilles vermicelles et cé...	\$9.00

Salads

ITEM	PRICE
Larb Kai Poulet haché servi avec du chou croquant, menthe fraîche, échalotes, coriandre, oignon rouge et un zeste de lime, agréme...	\$17.00
Som Tum Kung Green papaya salad, grilled jumbo prawn, tomato, lime, carrot, peanut, palm sugar, Thai chili, green bean	\$19.00

Soups

ITEM	PRICE
Tom Kha Kung Un velouté de lait de coco infusé au galanga et citronnelle, agrémenté de crevettes, jeunes copeaux de noix de coco et u...	\$12.00
Tom Yum Talay Seafood medley = prawn, shrimp, scallop and calamari simmered with a lemongrass broth, shiitake and straw mushrooms.	\$15.00

Traditional Thai Sautéé

ITEM	PRICE
Kai Siam Morceaux de poulet croustillants sautés, enrobés d'une sauce au chili rouge sucrée, agrémentés de morceaux d'ananas frai...	\$24.00
Kung Pad Thai Sautéed jumbo tiger prawns with rice noodle, egg, peanuts, scallions, pickled radish, bean sprout, lime	\$26.00
Kra Pow Hoi Coquilles Saint-Jacques poêlées, accompagnées d'une sauce au basilic thaï, oignons, haricots verts, poivrons, croustilla...	\$36.00

Chef Nan's Selections

ITEM	PRICE
Kai Yang Massaman Grilled lemongrass chicken breast in massaman curry with avocado, green beans, cashew nuts, pickled shallots, cucumber s...	\$32.00

ITEM	PRICE
Pla Sahn Rod Pan-roasted Chilean sea bass with three flavored chili sauce, eggplant, crispy brussel sprouts, jasmine rice	\$46.00
Gang Nuea Côtes de bœuf tendrement mijotées, accompagnées de curry panang, haricots verts sautés et riz jasmin.	\$38.00
Pla Yang Prik Khing Filet de saumon grillé accompagné de haricots verts sautés dans une pâte de curry rouge rôti, servi avec du riz jasmin.	\$36.00
Panang Talay Pan seared jumbo prawns, calamari and sea scallops in panang curry, green bean, jasmine rice	\$38.00
Lamb Hung Lay Lentement mijoté, le jarret d'agneau se mêle à un curry rouge du nord de la Thaïlande, accompagné de cacahuètes, pommes...	\$36.00
Geah Yang Thai BBQ lamb chops, som tum, kaffir lime honey glaze, served with sticky rice	\$46.00
The Emerald Grilled eight ounce Filet Mignon with Chef Nan's special green curry, brussel sprouts, eggplant, peppercorn and jasmine...	\$58.00
Plah Yak Sahn Rod Crispy whole Red Snapper served with crispy brussels sprouts, three-flavor chili sauce and jasmine rice.	\$54.00
Siam Ruby Faux-filets de mer parfaitement saisis, nappés d'un curry rouge thaïlandais authentique. Accompagnés de pousses de bambo...	\$36.00
Kung Yak Pad Thai Crispy lobster tail over rice noodles, egg, peanuts, scallions, pickled radish, bean sprouts and lime.	\$48.00

Side Dishes

ITEM	PRICE
Pineapple Fried Rice	\$6.00
Sautéed Mixed Vegetables Un mélange vibrant de légumes frais sautés juste assez pour atteindre une tendreté croquante. Brocoli, carottes, pois ma...	\$8.00
Cucumber Salad	\$5.00
Brown Rice	\$5.00

Dessert

ITEM	PRICE
Coconut Cake Une délicate génoise à deux étages, aérée et moelleuse, garnie de copeaux de noix de coco.	\$10.00
Dark Chocolate Mousse Cake Faux gâteau au chocolat noir, mousse onctueuse et intense, repose sur une délicate génoise chocolatée, servi avec une cr...	\$12.00