★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Veranda Thai Cuisine

Veranda Thai Cuisine

Menu Prices — October 25, 2026

Veranda Thai Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 155 items across 7 categories, prices from $1.95 to $19.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Veranda Thai Cuisine Menu with Prices (United States)

Veranda Thai Cuisine menu with prices in United States, updated October 2019: 155 items across 7 categories, prices from $1.95 to $19.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/veranda-thai-cuisine

Menu categories: Appetizer · Soup & Salad · Rice & Noodles · Wok Stir-Fry · Entrée · Chef’s Favorites · Luncheon Specials

Appetizer

ITEM	PRICE
Fresh Veggie Spring Rolls (2) Croquantes et légères, ces rouleaux de printemps regorgent d'un mélange coloré de légumes de saison finement tranchés. E...	**$4.95**
Fresh Tofu (2) Enveloppé de papier de riz, ce rouleau de légumes croquants rassemble laitue, carottes, menthe, concombre, germes de soj...	**$5.95**
Chicken (2) Lettuce, carrots, mint, cucumber, bean sprouts, rice noodle freshly roll in rice paper. Served with sweet and sour sauce...	**$5.95**
Shrimp Rolls (2) De tendres crevettes enveloppées dans du papier de riz avec de la laitue croquante, des carottes, de la menthe fraîche,...	**$5.95**
Crunchy Thai Veggie Roll (2) Rouleaux de printemps croustillants farcis de carottes, chou, champignons noirs, oignons verts et nouilles transparentes...	**$4.95**
Vietnamese Egg Roll (3) Un mélange de porc haché et de crevettes combiné avec des carottes croquantes, des champignons noirs et des nouilles tra...	**$5.95**
Crab Rangoon (6) Crab meat with cream cheese wrapped in crispy wonton skins. Served with sweet and sour sauce.	**$7.95**
Calamari Puffs Calamars enrobés de chapelure et dorés à la perfection, accompagnés d'une sauce cocktail thaïlandaise.	**$7.95**
Thai Dumplings Pan Fried (6) Pâte à dumplings maison garnie de porc haché mariné, dorée à la poêle. Accompagnée d'une sauce au gingembre.	**$7.95**
Thai Dumplings Steamed (6) Fausse.	**$7.95**
Chicken Satay (4) Chicken tender marinated in coconut milk and light curry sauce. Served with peanut sauce.	**$7.95**
Beef Satay (4) Beef slices marinated in coconut milk and light curry sauce. Served with peanut sauce.	**$7.95**
Tofu Triangle (6 Pieces) Tofu frit mariné jusqu’à une teinte ambrée, offert avec une sauce aux arachides pour une touche de parfum riche en saveu...	**$6.95**
Shrimp Bikini (4) Jumbo shrimp wrap with rice paper, deep fried until crispy and served with Thai cocktail sauce.	**$7.95**
Golden Chicken Wings Marinées à la thaïlandaise, ces ailes de poulet sont croustillantes après avoir été plongées dans l'huile chaude. Elles...	**$7.95**
Veranda Roasted Pork Porc désossé rôti au four, imprégné de notre marinade maison, accompagné de sauce BBQ thaïlandaise.	**$7.95**
Bangkok Platter for 1 Un délicieux assortiment conçu pour un éventail de saveurs : ailes de poulet bien croustillantes, brochettes de poulet e...	**$10.95**
Bangkok Platter for 2 Appetizer sampler wings, chicken and beef satay, crab rangoon, dumpling, shrimp bikini, tofu triangle and Thai roll.	**$19.95**
Side Orders	**$1.95**
Pork Dumplings Faites maison et cuits à la vapeur jusqu'à devenir tendres, nos raviolis de porc sont remplis de viande juteuse, assaiso...	**$7.95**

Soup & Salad

ITEM	PRICE
Veggie Little spicy.	**$4.95**
Tofu Tom Yum Tofu Tom Yum se démarque par son bouillon épicé et acidulé, enrichi de morceaux de tofu tendre et rehaussé de notes de c...	**$4.95**
Chicken Tom Yum Un bouillon aux arômes piquants, rehaussé d'herbes fraîches et d'épices, accompagné de morceaux tendres de poulet.	**$4.95**
Shrimp Tom Yum Bouillon parfumé à la citronnelle, légèrement épicé et bien sûr bien acidulé grâce à ses herbes aromatiques. Garni de cr...	**$5.95**
Wonton Soup Ground shrimp and pork wrapped in wonton skin cooked in chicken broth.	**$4.95**
Vegetable Soup Un mélange de légumes variés et de tofu frais mijoté dans un bouillon clair agrémenté de nouilles de haricot.	**$4.95**
Chicken Tom Kha Gai Poulet parfumé infusé à la galanga, nageant dans un bouillon crémeux de noix de coco, agrémenté de champignons et d'oign...	**$4.95**
Seafood Tom Yum Bouillon épicé et acidulé infusé de citronnelle, accueillant crevettes, pétoncles, moules et calmars. Léger parfum d'her...	**$7.95**
Yum Nua (Beef Salad) Bœuf grillé enrobé de jus de citron, accompagné d'oignon, menthe, chou, poivron rouge, citronnelle, feuilles de lime et...	**$14.95**
Larb Gai (Minced Chicken Salad) Poulet haché sauté, mélangé avec oignons, poivrons rouges, chou et menthe, le tout relevé de jus de lime et de poudre de...	**$14.95**
Seafood Yum Woon Sen Un mélange épicé de crevettes géantes, moules, pétoncles et calmars, rehaussé par du jus de citron, des oignons, de la c...	**$16.95**

Rice & Noodles

ITEM	PRICE
Famous Pad Thai Nouilles de riz, œufs, pousses de soja, échalotes vertes et cacahuètes concassées mélangées dans une sauce pad aromatiqu...	**$10.95**
Thai Radnar Sauté de légumes variés servi sur des nouilles plates sautées avec un œuf.	**$10.95**
Thai Fried Rice Riz sauté à la thaïlandaise avec brocoli croquant, haricots verts, carottes, ananas juteux, oignons et ciboulette.	**$10.95**
Veranda Fried Rice Notre riz frit maison avec porc BBQ et crevettes, sauté avec brocoli, haricots verts, carottes, oignons, échalotes, anan...	**$14.95**
Veranda Lo Mein Nouilles jaunes tendres sautées avec des pois mange-tout croquants, des carottes, des poivrons et du chou.	**$10.95**
Drunken Noodle Little spicy. Combination of vegetables pan fried with flat rice noodles in drunken sauce.	**$10.95**
Pan Fried Rice Noodle Nouilles de riz larges sautées à la poêle avec un assortiment de légumes variés, le tout enrobé d'une sauce brune savour...	**$10.95**
Combo Meat Beef, pork, chicken.	**$13.95**
Combo Seafood Un savoureux mélange de crevette, pétoncle, calmar et moule.	**$16.95**

Wok Stir-Fry

ITEM	PRICE
Hot Basil Leaves Un mélange épicé de champignons frais, poivrons, oignons et pousses de bambou, enveloppé dans une sauce piquante rehauss...	**$12.95**
In Garlic Sauce Carottes, pois mange-tout et champignons frais nappés d'une sauce à l'ail, servis sur un lit d'épinards.	**$12.95**
Sweet & Sour Tomates, carottes, ananas, pois mange-tout, châtaignes d'eau, poivrons rouges et oignons.	**$12.95**
Spicy Bamboo Faux.	**$12.95**
Nam Prik Pao Sauce Little spicy. String bean, red bell pepper, carrots, bamboo, and onion in nam prik pao sauce.	**$12.95**
Roasted Peanut Champignons, carottes, châtaignes d'eau, haricots verts, oignons et échalotes, le tout mijoté dans une sauce brune.	**$12.95**
Star Ginger Champignons frais, oignon et tomates mijotent dans une sauce au gingembre thaï au goût riche.	**$12.95**
Garden Fresh Broccoli Brocoli croquant et carottes accompagnés de ciboulette, le tout nappé d'une sauce thaïlandaise savoureuse.	**$12.95**
Thai Cashew Nut Roasted cashew nuts, pineapple, water chestnut, green pepper, fresh mushroom, carrot, onion in oyster sauce.	**$12.95**
Snow Peas Pois mange-tout sautés avec des champignons, châtaignes d'eau et oignons verts. Les pois mange-tout sont cuits à la perf...	**$12.95**
Orange Chicken Morceaux de poulet panés, frits puis sautés avec du brocoli, des carottes, des pois mange-tout, du poivron rouge, de l'o...	**$12.95**
Pepper Steak Tranches de steak sautées avec poivrons rouges et verts, oignons et échalotes, nappées d'une sauce au poivre façon thaï.	**$12.95**

Entrée

ITEM	PRICE
Red Curry Au cœur de notre cuisine, le curry rouge se dévoile avec une touche épicée. Savourez des morceaux de poivron rouge, des...	**$12.95**
Green Curry Little spicy. Green bell pepper, basil leave, snow peas, broccoli, string bean and bamboo.	**$12.95**
Masaman Curry Un curry doux et légèrement épicé, rempli de morceaux ananas sucrés, d’oignons savoureux, de pommes de terre tendres, et...	**$12.95**
Panang Curry Un curry légèrement épicé avec des morceaux de d'ananas, de poivron rouge, de pois mange-tout croquants, de pousses de b...	**$12.95**

Chef’s Favorites

ITEM	PRICE
Chicken Lemongrass Saveurs vibrantes de poulet sauté dans une sauce parfumée à la citronnelle. Agrémenté d'oignon, de champignons, de pois...	**$14.95**
Basil Duck Fausses	**$16.95**
Triple Delight Poulet, bœuf et crevettes sautés avec du gingembre et un assortiment de légumes croquants dans une sauce au gingembre.	**$16.95**

ITEM	PRICE
Tamarind Sweet & Sour Breaded jumbo shrimp deep fried until crispy and pour over with sautéed tomatoes, carrots, red bell pepper, pineapple in...	**$16.95**
Roasted Duck Canard rôti doucement au four, déposé sur un lit de brocoli à la vapeur. Agrémenté de pois mange-tout croquants, de caro...	**$16.95**
Bangkok House Morceaux de poulet et crevettes sautés accompagnés de champignons frais, pousses de bambou, poivrons croquants et pois m...	**$16.95**
Shrimp Loves Scallop Une poêlée abondante de crevettes géantes et de pétoncles, accompagnée de champignons frais, pois mange-tout croquants,...	**$16.95**
Salmon Curry Filet de saumon légèrement épicé accompagné de brocoli, pois mange-tout, pousses de bambou, ananas et tomate, le tout na...	**$16.95**
Blue Ocean Falafel	**$16.95**
Crispy Duck Little spicy. Boneless crispy duck with carrots, snow pea, onion, and scallion in house’s spicy sweet and sour sauce.	**$16.95**
Crispy Bird Nest Meat Un sauté de légumes croquants repose sur un nid croustillant de lo mein, offrant une expérience à la fois savoureuse et...	**$14.95**
Crispy Bird Nest Seafood Sauté de fruits de mer et légumes variés, disposé sur un nid croustillant de nouilles lo mein.	**$16.95**
Sweet & Sour Haddock Haddock moelleux, légèrement pané et frit ou simplement cuit à la vapeur, nappé d'une sauce aigre-douce aux oignons saut...	**$16.95**
Spicy Basil Haddock Haddock légèrement pané et frit ou simplement cuit à la vapeur, accompagné de bambou, de feuilles de basilic, de champig...	**$16.95**
Ginger Haddock Faux filet d'églefin avec un enrobage léger ou préparé à la vapeur sans panure, nappé d'une sauce brune au gingembre. Ac...	**$16.95**

Luncheon Specials

ITEM	PRICE
L1. Roasted Peanut Champignons, carottes, châtaignes d'eau, oignons et oignons verts cuisinés dans une sauce brune.	**$9.95**
L2. Spicy Bamboo Little spicy. Bamboo shoots, bell peppers, string bean, onion and basil leave in hot sauce.	**$9.95**
L3. Star Ginger Champignons frais, oignons et tomates mijotés dans une sauce au gingembre thaï.	**$9.95**
L4. Thai Fried Rice Riz sauté thaïlandais avec brocoli croquant, haricots verts, ananas juteux, carottes, oignons et ciboulette.	**$9.95**
L5. Famous Pad Thai Fines nouilles sautées avec œuf, germes de haricot, oignons verts et une touche de cacahuètes pilées, le tout enrobé d'u...	**$9.95**
L6. Red Curry Un savoureux mélange légèrement épicé de poivrons rouges, basilic, carottes, tomates, pousses de bambou et ananas, agrém...	**$9.95**
L7. Veranda Lo Mein Nouilles jaunes molles sautées à la poêle, agrémentées de pois mange-tout, chou croquant, carottes et poivrons éclatants...	**$9.95**
L8. Hot Basil Leave Un soupçon de piquant à l'horizon avec champignons frais, poivrons colorés, oignons croquants, bambou tendre, ciboulette...	**$9.95**
L9. Drunken Noodle Nouilles plates sautées mêlées de légumes variés dans une sauce épicée, offrant une note légèrement piquante.	**$9.95**
L10. Pan Fried Rice Noodle De larges nouilles de riz plates sont poêlées avec un assortiment de légumes variés et rehaussées d'une sauce brune savo...	**$9.95**

ITEM	PRICE
L11. Masaman Curry Piquant et aromatique, ce curry réchauffe les papilles avec un équilibre harmonieux d'ananas sucré, d'oignons, de pommes...	**$9.95**
L12. in Garlic Sauce Carottes croquantes, pois mange-tout et champignons frais nappés d'une sauce à l'ail, servis sur un lit d'épinards.	**$9.95**
L13. Sweet & Sour Sauce Une combinaison équilibrée de tomates, carottes croquantes, morceaux d'ananas juteux, châtaignes d'eau, pois mange-tout,...	**$9.95**

Appetizer

ITEM	PRICE
Fresh Veggie Spring Rolls (2) Roulez dans la fraîcheur avec ces rouleaux de printemps aux légumes. De tendres légumes croquants comme le concombre, la...	**$4.95**
Fresh Tofu (2) Laitue croquante, carottes râpées, menthe fraîche, concombre en julienne, germes de haricot et vermicelles de riz, le to...	**$5.95**
Chicken (2) Lettuce, carrots, mint, cucumber, bean sprouts, rice noodle freshly roll in rice paper. Served with sweet and sour sauce...	**$5.95**
Shrimp Rolls (2) Feuilles de laitue croquantes, carottes râpées, menthe parfumée, concombres frais, germes de haricots croquants et nouil...	**$5.95**
Crunchy Thai Veggie Roll (2) Rouleaux printaniers croustillants, farcis de carottes, chou, champignons noirs, oignons verts et vermicelles, délicatem...	**$4.95**
Vietnamese Egg Roll (3) Une savoureuse combinaison de porc haché et de crevettes, agrémentée de carottes croquantes, de champignons noirs, et de...	**$5.95**
Crab Rangoon (6) Une combinaison de chair de crabe et de fromage à la crème, délicatement enveloppée dans des peaux de wonton croustillan...	**$7.95**
Calamari Puffs Faux filet de calmar enrobé d’une panure légère et cuit à la perfection dorée. Accompagné d'une sauce cocktail thaïlanda...	**$7.95**
Thai Dumplings Pan Fried (6) Fausse.	**$7.95**
Thai Dumplings Steamed (6) Homemade dumpling dough stuffed with marinated ground pork. Served with ginger sauce.	**$7.95**
Chicken Satay (4) Morceaux de poulet tendre marinés dans du lait de coco et une sauce curry légère. Accompagnés d'une sauce aux arachides.	**$7.95**
Beef Satay (4) Tranches de bœuf marinées dans du lait de coco et une sauce curry légère, accompagnées d’une sauce aux arachides.	**$7.95**
Tofu Triangle (6 Pieces) Golden brown fried tofu. Served with peanut sauce.	**$6.95**
Shrimp Bikini (4) Crevettes géantes enveloppées de papier de riz, frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes, accompagnées...	**$7.95**
Golden Chicken Wings Ailes de poulet marinées à la thaï, dorées à la perfection par une cuisson à la friteuse. Accompagnées d'une sauce aigre...	**$7.95**
Veranda Roasted Pork Porc désossé, délicatement rôti au four après une marinade dans une sauce maison, accompagné d'une sauce BBQ thaïlandais...	**$7.95**
Bangkok Platter for 1 Appetizer sampler wings, chicken and beef satay, crab rangoon, dumpling, shrimp bikini, tofu triangle and Thai roll.	**$10.95**
Bangkok Platter for 2 Assortiment pour deux : ailes de poulet, satay de poulet et de bœuf, rangoon au crabe, raviolis, crevettes en habit, tri...	**$19.95**
Side Orders	**$1.95**

ITEM	PRICE
Pork Dumplings Galettes de porc tendres, légèrement croustillantes à la vapeur puis poêlées pour une touche dorée. Farcies d'une savour...	**$7.95**

Soup & Salad

ITEM	PRICE
Veggie Little spicy.	**$4.95**
Tofu Tom Yum Bouillon parfumé réunissant tofu délicatement cuit, herbes fraîches et épices thaïes, offrant une chaleur saisissante et...	**$4.95**
Chicken Tom Yum Bouillon de poulet aromatique avec des morceaux de poulet tendre, épicé d'un soupçon de piment. Notes de citronnelle, ga...	**$4.95**
Shrimp Tom Yum Bouillon parfumé aux herbes épicées et acidulées, riche en citronnelle. Crevettes juteuses côtoient champignons, tomates...	**$5.95**
Wonton Soup Un mélange de crevettes et de porc hachés enveloppé dans une fine pâte à won-ton, mijoté dans un bouillon de poulet.	**$4.95**
Vegetable Soup Un mélange de légumes variés et du tofu frais mijoté dans un bouillon clair, agrémenté de nouilles de haricot.	**$4.95**
Chicken Tom Kha Gai Un soupçon de piquant distingue cette soupe où le poulet se mêle harmonieusement aux arômes de galanga, baignant dans un...	**$4.95**
Seafood Tom Yum Un bouillon parfumé de citronnelle qui marie subtilement le piquant et l'acidité. Crevettes, pétoncles, moules et calama...	**$7.95**
Yum Nua (Beef Salad) Faux filet grillé assaisonné de jus de citron, accompagné d'oignon, menthe fraîche, chou, poivron rouge, citronnelle, fe...	**$14.95**
Larb Gai (Minced Chicken Salad) Une touche épicée distingue ce Larb Gai où du poulet haché est sauté à la perfection et mélangé avec des oignons, poivro...	**$14.95**
Seafood Yum Woon Sen Little spicy. Jumbo shrimp, mussels, scallop, calamari seasoned with lemon juice, onion, lemongrass, lime leaves, cabbag...	**$16.95**

Wok Stir-Fry

ITEM	PRICE
Hot Basil Leaves Profitez d'une touche de chaleur avec ce mélange pétillant de champignons frais, poivrons croquants, oignons, et pousses...	**$12.95**
In Garlic Sauce Carrots, snow peas, fresh mushroom in garlic sauce over a bed of spinach.	**$12.95**
Sweet & Sour Tomates juteuses, carottes croquantes, ananas sucré, pois mange-tout frais, châtaignes d'eau, poivrons rouges et oignons...	**$12.95**
Spicy Bamboo Little spicy. Bamboo shoots, bell peppers, string bean, onion in basil hot sauce.	**$12.95**
Nam Prik Pao Sauce Haricots verts, poivrons rouges, carottes, bambou et oignons mijotent dans une sauce nam prik pao légèrement épicée.	**$12.95**
Roasted Peanut Champignons, carottes, châtaignes d'eau, haricots verts, oignons et oignons verts nappés d'une sauce brune savoureuse.	**$12.95**
Star Ginger Champignons frais, oignons et tomates mijotés dans une sauce au gingembre thaï.	**$12.95**
Garden Fresh Broccoli Brocoli, carottes et oignons verts, nappés d'une sauce thaïlandaise savoureuse.	**$12.95**

ITEM	PRICE
Thai Cashew Nut Des noix de cajou grillées se mêlent à l'ananas juteux, aux châtaignes d'eau croquantes, aux poivrons verts, aux champig...	**$12.95**
Snow Peas Pois mange-tout croquants sautés avec des champignons, châtaignes d'eau et oignons verts, le tout enrobé d'une sauce à l...	**$12.95**
Orange Chicken Breaded chunks of chicken, deep fried then sautéed with broccoli, carrots, snow peas, red bell pepper, onion and scallio...	**$12.95**
Pepper Steak Faux filet émincé, sauté avec des poivrons rouges et verts, oignons et échalotes, le tout nappé d'une sauce au poivre th...	**$12.95**

Rice & Noodles

ITEM	PRICE
Famous Pad Thai Nouilles de riz sautées avec de l'œuf, des germes de haricot, des oignons verts et des arachides moulues, le tout enrobé...	**$10.95**
Thai Radnar Un mélange de légumes sautés déposé sur des nouilles plates poêlées avec œuf.	**$10.95**
Thai Fried Rice Broccoli, string bean, carrots, pineapple, onion and scallion.	**$10.95**
Veranda Fried Rice Riz frit garni de porc BBQ et de crevettes, accompagné de brocoli, haricots verts, carottes, oignons, oignons verts, ana...	**$14.95**
Veranda Lo Mein Stir fried soft yellow noodles with snow peas, carrots, bell peppers and cabbage.	**$10.95**
Drunken Noodle Un mélange de légumes sautés avec des nouilles de riz plates, enveloppées dans une sauce légèrement épicée.	**$10.95**
Pan Fried Rice Noodle Large rubans de nouilles de riz sautés à la perfection avec une variété colorée de légumes frais, le tout enrobé d'une s...	**$10.95**
Combo Meat Sélection de viandes avec bœuf tendre, porc juteux et poulet grillé.	**$13.95**
Combo Seafood Shrimp, scallop, calamari, mussel.	**$16.95**

Entrée

ITEM	PRICE
Red Curry Curie onctueuse avec une touche épicée, agrémentée de poivrons rouges, de feuilles de basilic frais, de pousses de bambo...	**$12.95**
Green Curry Une pointe épicée avec une harmonie de poivrons verts, feuilles de basilic, pois mange-tout, brocoli, haricots verts et...	**$12.95**
Masaman Curry Un mélange savoureux de morceaux d'ananas, d'oignons et de pommes de terre mijotés dans un curry légèrement épicé. Accom...	**$12.95**
Panang Curry Un mélange de saveurs avec de l'ananas juteux, des poivrons rouges croquants et des pois mange-tout délicats. Ajoutez de...	**$12.95**

Chef’s Favorites

ITEM	PRICE
Chicken Lemongrass Poulet épicé sauté avec de l'oignon, champignons, pois mange-tout et poivrons, nappé d'une sauce à la citronnelle.	**$14.95**

ITEM	PRICE
Basil Duck Canard désossé, champignons juteux, pousses de bambou croquantes, poivrons et oignons, le tout enrobé d'une sauce au bas...	**$16.95**
Triple Delight Chicken, beef, shrimp sautéed with ginger and mix vegetables in ginger sauce.	**$16.95**
Tamarind Sweet & Sour Faux filet de crevettes géantes panées, doré à la perfection, garni de tomates sautées, carottes, poivrons rouges et ana...	**$16.95**
Roasted Duck Canard rôti au four reposant sur un lit de brocoli vapeur, accompagné de pois mange-tout croquants, carottes, oignon et...	**$16.95**
Bangkok House Poulet et crevettes sautés au wok, accompagnés de champignons frais, pousses de bambou, poivrons et pois mange-tout, le...	**$16.95**
Shrimp Loves Scallop Jumbo shrimp and sea scallop stir fry with fresh mushroom, snow peas, onion, scallion in ginger s.	**$16.95**
Salmon Curry Un filet de saumon légèrement épicé, baignant dans une onctueuse sauce au curry rouge. Accompagné de brocoli croquant, p...	**$16.95**
Blue Ocean Jumbo shrimp, scallop, mussels, calamari sautéed with combo of veggie in ginger s.	**$16.95**
Crispy Duck Faux filet de canard croustillant nappé d'une sauce sucrée-épicée. Accompagné de carottes, pois mange-tout, oignons et é...	**$16.95**
Crispy Bird Nest Meat Un sauté de légumes mélangés repose délicatement sur un nid croquant de nouilles lo mein.	**$14.95**
Crispy Bird Nest Seafood Un mélange de fruits de mer et légumes croquants, sauté à point et niché sur des nouilles lo mein croustillantes, pour u...	**$16.95**
Sweet & Sour Haddock Morue légèrement panée et frite, ou simplement cuite à la vapeur sans panure, garnie d'oignons sautés, d'ananas, de pois...	**$16.95**
Spicy Basil Haddock Little spicy. Lightly breaded, then deep fried, or unbreaded steamed haddock bamboo, basil leave, mushroom, red bell pep...	**$16.95**
Ginger Haddock Haddock légèrement pané puis frit, ou cuit à la vapeur sans panure, nappé de champignons, pois mange-tout, tomates, oign...	**$16.95**