

អង្គរ

APSARA

Parfums d'Asie à Québec



Cambodge



Thaïlande

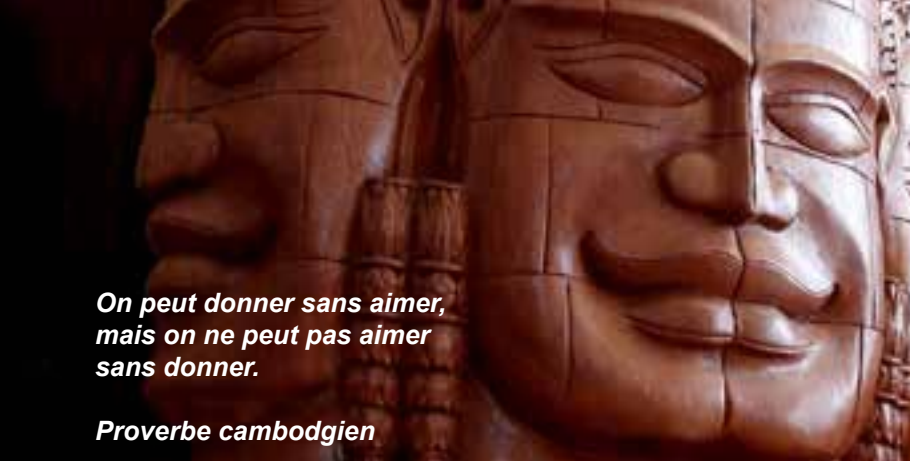


Vietnam



Asiatique

restaurantapsara.com



*On peut donner sans aimer,
mais on ne peut pas aimer
sans donner.*

Proverbe cambodgien

ASSIETTE APSARA

Votre choix de soupes

- Khémara
- Vietnamienne
- TomYam

Vos entrées



Mini Lat de Sangker *

Mou Sati *

Vos plats principaux



Crevettes d'Annam



Boeuf Khémara *



Riz Khémara

Votre choix de desserts

- Tapioca
- Beignets
- Sorbet
- Sélection du Chef

Thé au jasmin ou café

30 par personne
pour deux personnes et plus



*Contient
de l'arachide



*Tout est délicieux
à celui qui a faim.
rien n'est plus laid
à celui qui aime.*

*Proverbe
cambodgien*

ASSIETTE SEDA

Votre choix de soupes

- Khémara
- Vietnamienne
- Tom Yam

Vos entrées



Mini Lat de Sangker *

Mou Sati *

Vos plats principaux



Crevettes sautées à la cambodgienne

Poulet Sorya

Riz Khémara

Votre choix de desserts

- Tapioca
- Beignets
- Sorbet
- Sélection du Chef

Thé au jasmin ou café

30 par personne
pour deux personnes et plus



*Contient de l'arachide



Le riz qui est dans
ton grenier
est ton ennemi
parce qu'il existe
la jalousie de qui
n'en ont pas.

Proverbe thaïlandais

ASSIETTE TRIDARA

Votre choix de soupes

- Khémara
- Vietnamienne
- Tom Yam





Comprend
une bouteille de vin
parmi les choix spécifiés
sur la carte

Vos entrées

-  Rouleaux Chai Yor
-  Salade Vietnamienne
-  Mou Sati *

Vos plats principaux

-  Poulet Oudong
-  Plar Van
-  Riz Khémara

Votre choix de desserts

- Tapioca
- Beignets
- Sorbet
- Sélection du Chef

Thé au jasmin ou café

42 par personne
pour deux personnes et plus

32 sans le vin



*Contient de l'arachide

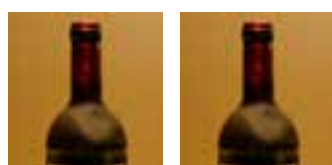
*Pense à celui
qui a planté l'arbre
dont tu manges les fruits*

*Proverbe
vietnamien*

TOURNÉE ASIATIQUE

Votre choix de soupes

- Khémara
- Vietnamienne
- Tom Yam



**Comprend
deux bouteilles de vin
parmi les choix
spécifiés sur la carte**

Vos entrées



Salade de homard
Rouleaux Chai Yor
Mou Sati *

Vos plats principaux



Crevettes de Bangkok
Boeuf Khémara *
Poulet Sorya
Crevettes sautées aux légumes
Riz Khémara

Votre choix de desserts

- Tapioca
- Beignets
- Sorbet
- Sélection du Chef

Thé au jasmin ou café

180 pour 4 personnes et plus
35 par personne sans le vin



*Contient de l'arachide

La barque s'en va,
le quai demeure.

Proverbe cambodgien



SAVEURS CAMBODGIENNES

LES ENTRÉES

Soupe Khémara

Bouillon de poulet aux vermicelles transparentes et champignons parfumés

4,5

Mini Lat de Sangker *

Minis rouleaux au porc, arachides et crevettes, servis avec sauce Apsara

5,5

Fleur de Pailin

Rouleau de printemps au porc et crevette, servi avec sauce Apsara

5,5

Salade Apsara

Salade de crevettes à la citronnelle

8,5



LES PLATS DE RÉSISTANCE

Boeuf Bayon

Émincé de boeuf sauté aux poivrons verts

17

Poulet Oudong

Émincé de blanc de poulet sauté au gingembre

17

Porc Oudong

Émincé de filet de porc sauté au gingembre

17

Boeuf Khémara *

Brochette de boeuf aux épices cambodgiennes

17

Crevettes sautées aux légumes

À la façon du pays, relevées de sauce Apsara

17

Crevettes sautées à la cambodgienne

Crevettes sautées à la manière de Grand-maman Khuong

17

Fleur de Pailin



*Contient de l'arachide



*Une petite impatience
peu ruiner un grand projet.*

Proverbe vietnamien

SAVEURS THAÏLANDAISES

LES ENTRÉES

Soupe Tom Yam

*Poulet accompagné de légumes
dans un bouillon de Tom Yam*
4,5

Mi Siam

*Nouilles croustillantes au porc
et crevettes épicés*
6,5

Mou Sati *

*Brochettes de filet de porc
servies avec sauce au Sati
accompagnées de concombres
marinés*
7,5



LES PLATS DE RÉSISTANCE

Poulet de Bangkok

*Émincé de blanc de poulet sauté
aux épices Thai et poivrons verts*
17

Boeuf Sorin

*Filet mignon aux 5 épices accompagné
de la salade de notre Chef Khuong*
21

Crevettes de Bangkok

*Crevettes sautées aux épices
Thai et poivrons verts*
17

Poulet Phuket

*Émincé de blanc de poulet et légumes
relevé d'une sauce Thai au lait de coco
et basilic*
17

Plar Van

*Filets de poisson servis
avec sauce Tamarin et légumes*
17

Kay Yang

*Brochettes de poitrine de poulet
aromatisées d'une sauce thaïlandaise*
17

Phad Thai *

*Nouilles de riz sautées aux crevettes,
porc épicé et fèves germées*
17

Phad Thai



*Contient de l'arachide



*Quand l'eau baisse,
les fourmis mangent les poissons,
quand l'eau monte,
les poissons mangent les fourmis*

Proverbe cambodgien

SAVEURS VIETNAMIENNES

LES ENTRÉES

Soupe Vietnamienne

Soupe au boeuf et nouilles de riz
4,5

Rouleaux Chai Yor

Rouleaux impériaux au porc
et légumes
5,5

Crêpe Vietnamienne

Crêpe asiatique aux crevettes et
pousses de bambou servie avec
légumes et sauce Apsara
9,5

Salade Vietnamienne

Salade de poulet aux vermicelles
transparents
8,5

Salade de homard

Préparée à la façon du pays
14,5



LES PLATS DE RÉSISTANCE

Crevettes d'Annam

Crevettes légèrement panées
servies avec sauce aux légumes
à la vietnamienne
17

Cari Vietnamien

Émincé de blanc de poulet et
pousses de bambou relevés d'une
sauce au cari
17

Crevettes sautées à la citronnelle

Crevettes sautées à la saveur
de citronnelle
17

Boeuf Saigon

Filet de boeuf sauté sur feu vif à la
façon vietnamienne, accompagné
de légumes
21

Boeuf Saigon



*Contient de l'arachide

La vie est comme
un arc-en-ciel :
il faut la pluie et le soleil
Pour voir la couleur

Proverbe cambodgien



SAVEURS ASIATIQUES

LES ENTRÉES

Soupe Asiatique

Soupe aux crevettes,
nouilles de riz et fèves germées

5,5

Soupe Taiwanaise

Wonton aux crevettes et porc

5,5

Salade Asiatique

Salade de crevettes et légumes
relevée de la sauce
du Chef Khuong

8,5



LES PLATS DE RÉSISTANCE

Poulet aux champignons

17

Crevettes aux asperges

17

Poulet Saté *

Émincé de blanc de poulet
sauté aux cinq épices

17

Pétoncles aux brocolis

19

Poulet Sorya

Délicieux morceaux de blanc de
poulet légèrement panés servis
dans une sauce aux légumes

17

Nid jardinier

Poulet et crevettes sautés aux légumes
servis dans un nid de
vermicelles croustillants

21

Nid jardinier



*Contient de l'arachide



*N'imites pas les mauvaises habitudes
de ton prof, contentes toi d'apprendre
ses leçons,*

Proverbe cambodgien

MENU VÉGÉTARIEN

LES ENTRÉES

Soupe Tom Yam

*Soupe épicée avec nouilles
et légumes*

4,5

Salade asiatique

*Laitue romaine, tomates,
carottes, fèves germées
avec vinaigrette maison*

8,5

Rouleaux

Chai Yor

Rouleaux impériaux aux légumes

5,5

Fleur de Pailin

*Rouleau de pâte de riz en feuille
aux légumes, servi avec sauce*

5,5

Crêpe

vietnamienne

*Crêpe asiatique farcie aux légumes
servie avec sauce Apsara*

9,5

LES RIZ

Riz Khémara

Riz sauté aux légumes

4,5

Riz Bangkok

Riz sauté aux légumes avec épices

10

Légumes sautés

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Légumes sautés

À la manière de Grand-maman Khuong

13

Légumes Bangkok

Légumes sautés aux épices

13

Légumes Phuket

*Légumes sélectionnés relevés d'une
sauce Thai au lait de coco et basilic*

13

Légumes au cari

Légumes sautés au cari et lait de coco

13

Légumes Saté *

*Légumes sélectionnés relevés d'une
sauce aux cinq épices*

13

Nid jardinier

*Légumes sautés servis dans un nid
de vermicelles croustillants*

17

Phad Thai *

*Vermicelles de riz sautées
aux légumes et épices Thai*

16



*Contient de l'arachide

Rien ne sèche
plus rapidement
qu'une larme

Proverbe
thaïlandais



DÉLICIEUX COMPLÉMENTS

LES BREUVAGES

Thé au jasmin

2

Café

2

Lait

3

Boisson gazeuse

3

Expresso

2,5

Café glacé

5

Café au lait

3,5

Cappuccino

3,5

LES RIZ

Riz Khémara

Riz sauté aux légumes

4,5

Nouilles Asiatiques

4

Riz blanc

3

LES À-CÔTÉS

Sauce thai aux arachides

3

Concombres marinés

3

LES DESSERTS

Beignets

Banane, ananas ou pomme

3,5

Beignets flambés

Banane, ananas ou pomme

7

Cinq trésors

Cinq mignonnes
gourmandises Cambodgiennes

4

Lychees

Fruits asiatiques

3,5

Sorbet

Un frais délice
à saveurs asiatiques

3,5

Tapioca

3,5

Sélection du Chef

5



Sorbet



**À la mémoire des fondateurs du restaurant Apsara,
Beng An Khuong et son épouse, Kim Phean Tan**

Les Khuong de Québec

UNE HISTOIRE UNIQUE

*Le parcours de vie de cette grande famille d'origine
cambodgienne sort de l'ordinaire.*

En 1975, l'homme d'affaires Beng An Khuong, son épouse Kim Phean Tan, 12 de leurs 16 enfants et leurs proches - en tout une quarantaine de personnes - émigrent à Québec pour échapper au dur régime communiste des Khmers rouges. Ce n'est que quelques années plus tard, en Thaïlande, que le paternel finira par retrouver ses quatre enfants manquants, dont le président actuel de l'entreprise, Bun Tean Khuong.

LE DÉFI DE L'EMPLOI EST DE TAILLE

En 1977, M. Khuong ouvre près du Grand Théâtre, le restaurant Apsara, principalement pour fournir du travail à toute la famille. A cette époque, où la clientèle ne connaît que les mets chinois, la cuisine cambodgienne, vietnamienne et thaïlandaise n'en est qu'à ses premiers balbutiements.

LA VIE CONTINUE

Le 3 juin 1980, le feu endommage l'établissement, ce qui oblige le fondateur à déménager l'entreprise et à acquérir la bâtisse actuelle, qui abritait déjà l'Auberge de la Chouette. La famille, qui en a vu d'autres, retrouve vite ses manches et continue de faire preuve d'assiduité. Au fil des ans, l'Apsara est demeuré l'un des rares restaurants au Québec à avoir une chef cuisinière, Mouy Youk Chau, l'épouse de Bun Hong Khuong, qui oeuvre également derrière les fourneaux. Les jeunes soeurs Khuong, Sin Bou et Sin Béng, ainsi que le plus jeune frère Bun Té, sont également présents depuis les tout débuts. Cette stabilité du personnel assure la continuité voulue dans le respect des valeurs et des traditions familiales.

A ce jour, les artisans de cette belle aventure, membres de la famille Khuong, comptent tout près de quatre décennies dans le monde de la restauration de Québec.