



KALAPAW

CUISINE PHILIPPINE

FAIT POUR
PARTAGER

OPTIONS
VÉGANES

ENTRÉES

★ LUMPIANG SHANGHAI

Rouleaux de porc frits (4), sauce au piment doux maison | 7.95

LUMPIANG GULAY

Rouleaux de légumes frits (4), sauce au piment doux maison | 5.95

UKOY

Crispy shrimp and vegetable fritters (7), spiced cane vinegar dip | 8.45

CALAMARES

Beignets de crevettes et de légumes croustillants (7), trempette au vinaigre de canne épicée | 8.45

AILES DE BUFFLE

Ailes de poulet épicées avec trempette mayonnaise à l'ail | 16

LÉGUMES

GINISANG TALONG

Aubergine violette glacée d'une sauce douce au gingembre et annatto | 9.95

PANCIT AU TOFU

Stir-fried glass noodles with black pepper tofu and vegetables | 13.95

GINATAANG KALABASA

Ragoût de courge kabocha, lait de coco, tofu fumé et haricot long | 12.95

★ MASARAP NA GULAY

Bok choy et haricots longs sautés à l'ail et sauce soja | 10.95



TORTANG TALONG

Omelette d'aubergine violette avec salsa de tomate | 9.95

VIANDES



★ ADOBO

Cuisse de poulet mijotée dans un équilibre délicat de vinaigre de canne et sauce soja, ail et épices | 14.95

LONGGANISA DU VIGAN

Saucisse Ilocano du Vigan assaisonnée à l'ail, vinaigre de canne et épices, atchara de papaye | 11.95

LECHON KAWALI

Flanc de porc frit, sauce léchon maison et concombre mariné | 14.95

IHAW-IHAW

Brochettes de porc grillé (3), atchara de papaye et vinaigre de canne épicé | 13.95

★ KARE-KARE

Queue de bœuf tendre dans une sauce arachide, légumes philippins et pâte de crevettes sautée | 18.95

★ SISIG

Fameux plat du Pampanga, composé de porc croustillant et aromates sautés, servi sur une plaque grésillante | 17.95

SINIGANG

Soupe aigre au tamarin et légumes philippins Lechon Kawali | 17.95
Bar | 21.95

★ PINAPUTOK NA ISDA

Bar entier farci à la salsa de tomate et grillé dans une feuille de bananier, trempette au calamansi et soya | 21.95

INAHAW NA PUSIT

Calmars farcis à la tomate, au concombre et aux oignons | 17.95



PATA CROUSTILLANTE

Cuisse de porc crouillante servie avec un mélange de vinaigre, de sauce soja, d'oignons et de piments | 18

INASAL

Cuisse de poulet grillée, marinée à la citronnelle et l'annatto | 12.95

KAMAYAN

Kamayan, "à la main" en tagalog, est la façon traditionnelle de manger au Philippines. Notre festin communautaire comprend :

- Lumpiang Shanghai
- Poulet Inasal
- Ihaw-Ihaw
- Crevette grillée
- Lechon Kawali
- Légumes
- Atchara de papaye
- Riz au jasmin

Plateau pour deux | 48



KALAPAW

CUISINE PHILIPPINE

FAIT POUR
PARTAGER

OPTIONS
VÉGANES

NOUILLES & RIZ



RIZ FRIT À L'AIL

Portion partageable de riz au jasmin sauté avec de l'ail frit croustillant | 8.95

RIZ D'ADOBO

Portion partageable de riz au jasmin sauté avec du vinaigre de canne et sauce soja, ail et épices | 9.95

PALABOK

Vermicelles aux crevettes et sauce annatto, garnies de poisson fumé, œuf dur et chicharron | 16.95

★ PANCIT BIHON

Vermicelles sautées au poulet et légumes au poivre noir | 14.95

SPAGHETTI PINOY

Sauce tomate sucrée avec bœuf haché, saucisse philippine et cheddar | 16.95



RIZ AU JASMIN

Petit | 2.95
Grand | 6.95

DESSERTS



★ HALO-HALO

Dessert de glace râpée, banane caramélisée, noix de coco, fruits de palmier, crème glacée au ube et leche flan | 9.95

KAPAMPANGAN HALO-HALO

Cette version va très bien avec un petit café !
Glace pilée, banane caramélisée, noix de coco, eau et lait de coco, leche flan | 7.95

TURON

Rouleaux de printemps à la banane (3), caramel maison au lait de coco | 7.95

BUKO PANDAN

Gélatine Pandan, lanière de noix de coco, lait, garni de crème fouettée | 7.95

CRÈME GLACÉE

Trois boules de glace philippine dans notre saveur du jour | 5.95

LECHE FLAN AU CALAMANSI

Crème caramel au calamansi | 6.95

GÂTEAU AU FROMAGE À L'UBE

Gâteau au fromage et confiture d'ubé (igname pourpre), croûte de noix de coco | 7.95



BREUVAGES

SODAS | 2.95

- Coke
- Coke diète
- Sprite
- Nestea
- Canada Dry
- Orange Crush

CAFÉ | 2.95

THÉ | 2.95

- Earl Grey
- Jasmin
- Oolong
- Menthe

PERRIER | 3.95

EAU EN BOUTEILLE | 2.95

JUS GINA | 3.95

- Calamansi philippin
- Mangue

GOLDEN PANDA | 3.95

- Eau de coco et gelée de coco
- Mangue et gelée de coco

LAIT FRAPPÉ | 7.95

- Taro
- Mangue
- Oreo

JUS OASIS | 2.95

- Orange
- Pomme



KALAPAW

CUISINE PHILIPPINE

MADE TO SHARE

VEGAN OPTIONS

APPETIZERS

★ LUMPIANG SHANGHAI

Savoury fried pork rolls (4), homemade sweet chili sauce | 7.95

LUMPIANG GULAY

Crispy fried vegetable rolls (4), homemade sweet chili sauce | 5.95

UKOY

Crispy shrimp and vegetable fritters (7), spiced cane vinegar dip | 8.45

CALAMARES

Golden calamari, spiced cane vinegar dip and fresh lemon | 16.95

BUFFALO WINGS

Spicy chicken wings with garlic mayo dipping sauce | 16

VEGETABLES

GINISANG TALONG

Purple eggplant in a sweet and savoury ginger and annatto glaze | 9.95

TOFU PANCIT

Stir-fried glass noodles with black pepper tofu and vegetables | 13.95

GINATAANG KALABASA

Kabocha squash in a creamy coconut stew, smoky tofu chunks and long beans | 12.95

★ MASARAP NA GULAY

Bok choy and long beans wok-fried in garlic and soy sauce | 10.95



TORTANG TALONG

Grilled purple eggplant omelette with tomato salsa | 9.95

MEATS



★ ADOBO

Chicken leg stewed in a delicate balance of cane vinegar, soy sauce, garlic and spices | 14.95

LONGGANISA

Savoury Ilocano garlic-seasoned sausage Vigan-style, spiced cane vinegar and papaya atchara | 11.95

LECHON KAWALI

Crispy pork belly, homemade lechon sauce and crudités | 14.95

IHAW-IHAW

Barbecued pork skewers (3), papaya atchara and spiced cane vinegar dip | 13.95

★ KARE-KARE

Tender oxtail in a creamy peanut sauce, Filipino vegetables and sautéed shrimp paste | 18.95

★ SIZZLING SISIG

A Pampanga favourite of chopped pork, sautéed until crispy in aromatics and served on a sizzling-hot platter | 17.95

SINIGANG

Sour tamarind soup with Filipino vegetables
Lechon Kawali | 17.95
Sea bass | 21.95

★ PINAPUTOK NA ISDA

Whole sea bass stuffed to the brim with tomato salsa and grilled in banana leaf, calamansi-soy sauce dip | 21.95

INAHAW NA PUSIT

Squid stuffed with tomato, cucumber, and onions | 17.95



CRISPY PATA

Crispy pork leg served with a sauce mixture of vinegar, soy sauce, onions, and chili peppers | 18

INASAL

Char-grilled chicken leg in lemongrass and annatto marinade | 12.95

KAMAYAN

Tagalog for "by hand," kamayan is the traditional Filipino way of eating. Our colourful communal Filipino feast includes:

- Lumpiang Shanghai
- Chicken Inasal
- BBQ Pork Skewers
- Grilled Shrimp
- Lechon Kawali
- Vegetables
- Papaya Atchara
- Jasmine Rice

Platter for Two | 48



KALAPAW

CUISINE PHILIPPINE

MADE TO SHARE

VEGAN OPTIONS

NOODLES & RICE



PALABOK

Shrimp and annatto sauce on glass noodles, topped with smoked fish, egg and chicharron | 16.95

★ PANCIT BIHON

Stir-fried glass noodles with black pepper chicken and vegetables | 14.95

PINOY SPAGHETTI

Sweetened tomato sauce with ground beef, Filipino sausage and cheddar cheese | 16.95

GARLIC FRIED RICE

Shareable portion of jasmine rice sautéed in crispy fried garlic | 8.95

ADOBO RICE

Shareable portion of jasmine rice sautéed in cane vinegar, soy sauce, garlic and spices | 9.95

JASMINE RICE

Small | 2.95
Large | 6.95



DESSERTS



★ HALO-HALO

Layered shaved ice dessert, caramelized banana, coconut, palm fruit, ube ice cream, leche flan and toasted rice topping | 9.95

KAPAMPANGAN HALO-HALO

This version of Halo-Halo goes great with coffee! Shaved ice, caramelized banana, coconut, coconut water and milk, leche flan | 7.95

TURON

Warm and crispy banana rolls (3), homemade coconut caramel | 7.95

BUKO PANDAN

Pandan gelatin, coconut strips, milk, topped with whipped cream | 7.95

ICE CREAM

Three scoops of Filipino ice cream in our flavour of the day | 5.95

CALAMANSI LECHE FLAN

Custard dessert topped with a layer of calamansi caramel | 6.95

UBE CHEESECAKE

Cheesecake with ube jam (purple yam), coconut graham cracker crust | 7.95



BEVERAGES

SODAS | 2.95

- Coke
- Diet Coke
- Sprite
- Nestea
- Ginger Ale
- Orange Crush

COFFEE | 2.95

TEA | 2.95

- Earl Grey
- Jasmine
- Oolong
- Mint

PERRIER | 3.95

BOTTLED WATER | 2.95

GINA JUICES | 3.95

- Filipino Calamansi
- Mango

GOLDEN PANDA | 3.95

- Coconut with coconut jelly
- Mango with coconut jelly

MILKSHAKE | 7.95

- Taro
- Mango
- Oreo

OASIS JUICES | 2.95

- Orange
- Apple