



Le nom des restaurants se veut un hommage à Monsieur Hà, chef cuisinier vietnamien et figure bien connue qui nous a quittés en 2015.

Les établissements plongent leurs invités dans le concept traditionnel vietnamien des BIA HOI, ces petits restaurants de coins de rue où l'on mange et partage une cuisine simple et savoureuse dans une ambiance conviviale.

Le chef exécutif Ross Louangsignotha et son équipe vous proposent aujourd'hui des menus inspirés des saveurs de l'Asie du Sud-Est. Les plats se veulent une rencontre entre les classiques vietnamiens de M. Hà et la culture laotienne du chef Ross. Des plats également inspirés par les produits de saison et bien sûr... par Montréal.



MISE EN BOUCHE STARTERS

Chips de crabe Crab chips	4\$
Edamames Lime, coriandre, sésame, sel et poivre	7\$
Brocolis frits et arachides épicées Fried broccoli & spicy nuts Sauce nước mắm sucrée-épicée et arachides	11\$
Rouleau impérial au porc de M. Hà Mr. Hà's pork imperial roll Sauce nước mắm, légumes marinés	8\$
Ailes de poulet laquées-épicées Spicy glazed chicken wings	6 mrcx 14\$
Aubergines rôties au miso Miso roasted eggplant Légumes marinés et émulsion d'herbes	12\$
Salade de tataki de boeuf épicée Spicy beef tataki salad Basilic thai, légumes frais	15\$



BUNS

Deux pains vapeurs Two steamed buns	
Flanc de porc braisé au soya Soy braised pork belly	14\$
Crevettes croustillantes Crispy Shrimps	16\$
Tofu Croustillant Crispy tofu	14\$

Garnis de légumes marinés croquants, sauce hoisin épicée/garnished with crunchy marinated vegetables and spicy hoisin sauce



LÉGUMES VEGETABLES

- Salade de papaye verte épicée** 9\$
Spicy green papaya salad
Carottes, concombres, tomates cerises, coriandre, arachides, chips de crabe
- Salade HÀ, vinaigrette au sésame noir** 10\$
HÀ green salad, black sesame dressing
Légumes du moment et oignons frits
- Pad Thai Tofu** 19\$
Tofu Pad Thai
Tofu croustillant, légumes, oeuf, nouilles de riz, coriandre, arachides
- Végane**
Vegan Pad Thai
Tofu croustillant, légumes, nouilles de riz, coriandre, arachides
Extra tofu / Extra tofu + 4 \$
Extra légumes / Extra vegetables + 3 \$



VIANDES MEATS

- Ailes de poulet laquées-épicées (12 mrcx)** 23\$
Spicy glazed chicken wings
- Flanc de porc croustillant** 17\$
Crispy pork belly
Chou grillé, cashews, sauce à la lime épicée
- Onglet de boeuf grillé et crevettes croustillantes** 35\$
Surf and turf Ha
Oignons grillés, salsa d'herbes, bébés épinards et pesto épicé, servi avec riz
- Pad Thai porc et crevettes** 23\$
Pork & shrimp Pad Thai
Porc braisé, crevettes croustillantes, légumes, oeuf, nouilles de riz, coriandre, arachides
Extra crevettes / Extra shrimps + 4 \$
Extra porc braisé / Extra braised pork + 4 \$
- Vermicelles & poulet grillé à la citronnelle** 22\$
Vermicelli & lemongrass chicken
ajoutez-y un rouleau impérial au porc + 5 \$
Extra vermicelles/ Extra vermicelli + 4 \$
- Côtes levées de porc grillées au curcuma et citronnelle** 24\$
Grilled pork baby back ribs, tumeric and lemongrass
Salsa d'herbes, concombre frais, lime grillée et radis melon, servi avec riz



POISSONS FISH

- Tartare de saumon** 13/21\$
Salmon tartare
Mayo miso yuzu kocho et chips de crab, endive et melon d'eau mariné
- Le classique saumon coco-tom yum de M. Hà** 24\$
Mr Hà's classic coco-tom yum salmon
Sauce coco-tom yum, asperges, choux-fleurs et purée de patates douces
- Thon albacore grillé façon tataki** 17\$
Tataki style grilled tuna albacore
Suprême d'orange, choux-fleur mariné, câpres, salade aux algues, mayo verte et sauce soya à la moutarde à l'ancienne
- Ceviche mahi-mahi, purée de patates douces** 18\$
Mahi-Mahi ceviche, spicy yam purée
Jus de lime, gingembre, coriandre et oignons rouge, nuoc nam



SOUPES SOUPS

- Soupe Coco Tom Yum** 9\$/17\$
Coco Tom Yum soup
Vermicelles, carottes, champignons, fèves germées, basilic thaï
Extra crevettes / Extra shrimps + 4 \$
Extra porc braisé / Extra braised pork + 4 \$
- Soupe tonkinoise de M. Hà** 20\$
Mr. Hà Traditional PHỞ
Boeuf Saignant, nouilles de riz, fèves germées, oignons, fines herbes
Extra boeuf saignant/ Extra raw beef + 5 \$
- Soupe Congee au poulet** 12\$
Congee chicken soup
Bouillon de poulet, riz, oignons verts, crevettes croustillantes, arachides, huiles pimentée, sésame
- Curry du jour** PM\$
Curry of the day



DESSERTS

- Perle de tapioca** 11\$
Tapioca's Pearl
Lait de coco et sirop de pandan, petits fruits frais et glace du moment
- Crèmes Glacées** 8\$
Ice Cream
3 boules de glace