



MISE EN BOUCHE STARTERS

Chips de Crabe Crab chips	5\$
Edamames Lime, coriandre, sésame, sel et poivre	9\$
Brocolis Frits et Arachides Épicées Fried broccoli & spicy nuts Sauce nước mắm sucrée-épicée et arachides	12\$
Cha Gio Rouleau Impérial au Porc de M. Hà Mr. Hà's pork imperial roll Sauce nước mắm, légumes marinés	8\$
Ailes de Poulet Laquées-Épicées 6 mrcx / 14\$ Spicy glazed chicken wings 12 mrcx / 23\$	
Tham Mak Hung Salade de Papaye Verte Épicée Spicy green papaya salad Carottes, concombres, tomates cerises, coriandre, arachides, chips de crabe	12\$
Tam Khao Poon Salade de Papaye Verte Épicée Toute Garnie Spicy green papaya salad all dressed Carottes, concombres, tomates cerises, coriandre, arachides, chips de crabe, vermicelles, crevettes et flanc de porc	21\$



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



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

Les établissements plongent leurs invité.es 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. L'expérience se veut un voyage 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.



CLASSIQUES DU HA HA'S CLASSICS



Pad Thai	
Tofu	19\$
Tofu Pad Thai Tofu croustillant, légumes, oeuf, nouilles de riz, coriandre, arachides	
Végane	19\$
Vegan Pad Thai Tofu croustillant, légumes, nouilles de riz, coriandre, arachides Extra tofu / Extra tofu + 4 \$ Extra légumes / Extra vegetables + 3 \$	
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 \$	
Moo Sam San	17\$
Flanc de Porc Croustillant	
Crispy pork belly Chou grillé, cashews, sauce à la lime épicée	
Kha nuong	26\$
Le Classique Saumon Coco-Tom Yum de M. Hà	
Mr Hà's classic coco-tom yum salmon Sauce coco-tom yum, asperges, choux-fleurs et purée de patates douces	



SOUPES SOUPS

Soupe Coco Tom Yum	9\$/17\$
Coco Tom Yum soup Vermicelles, carottes, champignons, fèves germées, basilic thai Crevettes et saumon / Shrimps and salmon 12\$/19\$ Porc braisé / Braised pork 12\$/19\$ Boeuf / Beef 13\$/20\$	
Soupe Tonkinoise de M. Hà	13\$/21\$
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	13\$
Congee chicken soup Bouillon de poulet, riz, oignons verts, crevettes croustillantes, arachides, huiles pimentée, sésame	



TABLE D'HÔTES



ENTRÉE
DU JOUR

PLAT
DU JOUR

DESSERT
DU JOUR

Chaque service peut se commander
à la carte individuellement, veuillez-vous informer
auprès de notre équipe de service

45 \$



DESSERTS

Perle de Tapioca	11\$
Tapioca's Pearl Lait de coco et sirop de pandan, petits fruits frais et glace du moment	
Crèmes Glacées	6\$
Ice Cream 3 boules de glace	

