



Le nom du restaurant se veut un hommage à Monsieur HÀ, chef cuisinier vietnamien et figure bien connue qui nous a quitté en 2015.

Les invité.es sont plongés 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 un menu inspiré 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.

LÉGUMES / Vegetables

Edamames 8
Lime, coriandre, sésame, sel et poivre

Brocolis frits et arachides épicées 12
Fried broccoli & spicy peanuts
Sauce nuoc mam sucrée-épicée et arachides

Salade de papaye verte épicée 11
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 21
Végétarien

Tofu croustillant, légumes, œuf, nouilles de riz, coriandre, arachides

Végan
Tofu croustillant, légumes, nouilles de riz, coriandre, arachide
Extra tofu / Extra tofu + 4\$
Extra légumes / Extra vegetables + 3\$

BUNS (2) / Steamed buns (2)

Flanc de porc braisé au soya 16
Soy braised pork belly

Crevettes croustillantes 16
Crispy Shrimps

Tofu croustillant 14
Crispy tofu

Garnis de légumes marinés croquants, sauce hoisin épicée.
Garnished with crunchy marinated vegetables and spicy hoisin sauce.

VIANDES / Meats

Rouleau impérial au porc de M. HÀ Mr. HÀ's pork imperial roll Sauce nuoc mam, légumes marinés	9
Ailes de poulet laquées-épicées Spicy glazed chicken wings	14/26
Salade de tataki de bœuf épicée Spicy beef tataki salad Basilic thai, légumes frais	17
Flanc de porc croustillant Crispy pork belly Chou grillé, noix de cajou, sauce à la lime épicée	17
/	
Poulet grillé à la citronnelle sur vermicelles Vermicelli & lemongrass chicken Ajoutez-y un rouleau impérial au porc + 7\$ Extra vermicelles / Extra vermicelli + 4\$	22
Pad Thaï porc et crevettes Pork & shrimp Pad Thaï Porc braisé, crevettes croustillantes, légumes, œuf, nouilles de riz, coriandre, arachides Extra crevettes / Extra shrimps + 4\$ Extra porc braisé / Extra braised pork + 4\$	24
Onglet de bœuf grillé et crevettes croustillantes / Surf and Turf HÀ Émulsion d'herbes, endives, radis melon	35
Côtes levées de porc grillées au curcuma et citronnelle / Grilled pork baby back ribs, tumeric and lemongrass Cœur de romaine, concombres frais, oignons marinés	28

SOUPES / Soups

Soupe coco Tom Yum Coco Tom Yum soup Vermicelles, carottes, champignons, fèves germées, basilic thaï Extra crevettes / Extra shrimps + 4\$ Extra porc braisé / Extra braised pork + 4\$	7/17
Soupe tonkinoise de M. HÀ Mr. HÀ Traditional PHỞ Faux-Filet de boeuf AAA saignant, bœuf braisé, nouilles de riz, fèves germées, oignons, fines herbes Extra bœuf saignant / Extra raw beef + 5\$	22

POISSONS / Fish

Chips de crabe Crab chips	4
Ceviche mahi-mahi, purée de patates douces Mahi-Mahi ceviche, spicy yam purée Jus de lime, gingembre, coriandre et oignons rouge	19
Thon albacore grillé façon tataki Tataki style grilled tuna albacore Suprêmes d'oranges, mayo verte, soja teriyaki au câpres	23
/	
Tartare de saumon Salmon tartare Émulsion yuzu & poivre noir, endives et chips de crabes	24
Le classique saumon coco Tom Yum de M. HÀ Mr HÀ's classic coco-tom yum salmon Sauce coco-tom yum, légumes de saison et purée de patates douces	27

DESSERTS

Tapioca au lait de coco avec glace du moment	11
Crème glacée du moment	7
Cà Phê Sữa Đá (affogato vietnamien)	13