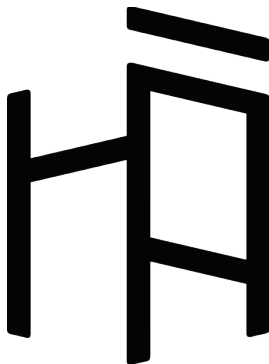


MENU SOUPER

DISPONIBLE DE 17H À 22H



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 Lime, coriandre, sésame, sel et poivre	8
Brocolis frits et arachides épicées Fried broccoli & spicy peanuts Sauce nuoc mam sucrée-épicée et arachides	13
Salade de papaye verte épicée Spicy green papaya salad Carottes, concombres, tomates cerises, coriandre, arachides, chips de crabe	12
Salade HÀ, vinaigrette au sésame noir HÀ green salad, black sesame dressing Légumes du moment et oignons frits	10
Pad Thai 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\$	21
Choux fleur rôti aux épices d'orient Roasted cauliflower with oriental spices caramel de tomate, yaourt au cari, amandes effilées, pesto de coriandre nuoc mam, herbes fraîches	21

BUNS / STEAMED BUNS

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

Buns 2 ou 3	
Flanc de porc braisé au soya Soy braised pork belly	16/24
Crevettes croustillantes Crispy Shrimps	16/24
Tofu croustillant Crispy tofu	14/22
Buns du moment PM (informez-vous auprès du service)	

VEUILLEZ PRÉCISER VOS ALLERGIES
AU MOMENT DE LA COMMANDE

POISSONS / FISH

Chips de crabe Crab chips	4
Brochette de crevettes grillées Grilled shrimps skewer Sur canne à sucre sauce mayo verte	(1) 10 (3) 26
Pétoncles de Hokkaido Grilled Hokkaido scallops Grillées, beurre à l'ail épicée, purée de courge butternut, coriandre et concombre frais	25
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
Pavé de thon grillé Grilled tuna steak Salsa et émulsion de mangue épicée	22

EXTRA

Buns vapeur (2)	8
Bol de riz	4
Bol de vermicelle	3

DESSERTS

Tapioca au lait de coco avec glace du moment	11
Crème glacée du moment	7
Cà Phê Sua Đá (affogato vietnamien) Liqueur de café	13
Riz collant au lait de coco et gingembre Sticky rice with coconut milk and ginger Mangues fraîches, petits fruits, menthe, sesame blanc	13
Crème brûlée au thé chai Chai tea crème brûlée Crumble aux 5 épices chinois, petits fruits, menthe, garniture de canne à sucre	12
Extra crème glacée 2\$/boule	

VIANDES / MEATS

Rouleau impérial au porc de M. HÀ Mr. HÀ's pork imperial roll Sauce nuoc mam, légumes marinés	9
Brochette de poulet grillé à la citronnelle Grilled lemongrass chicken skewer Sauce satay aux arachides	(1) 8 (3) 20
Brochette de porc grillé à la citronnelle Grilled lemongrass pork skewer Sauce satay aux arachides	(1) 9 (3) 23
Ailes de poulet laquées-épicées (6 ou 12) Spicy glazed chicken wings (6 or 12)	14/26
Salade de tataki de bœuf épicée Spicy beef tataki salad Basilic thai, légumes frais	18
Ssam de flanc de porc braisé au caramel de soya laitue et condiments	20
Poulet grillé à la citronelle sur vermicelles Vermicelli & lemongrass chicken Ajoutez-y un rouleau impérial au porc + 7\$ Extra vermicelles / Extra vermicelli + 4\$	23
Pad Thaï porc et crevettes Pork & shrimp Pad Thaï Porc braisé, crevettes croustillantes, légumes, oeuf, nouilles de riz, coriandre, arachides Extra crevettes / Extra shrimps + 6\$ Extra porc braisé / Extra braised pork + 5\$	24
Brisket de bœuf et légumes d'hiver braisés Beef brisket and braised winter vegetables Os à moelle rôti, bouillon pho tonkinoise	30
Onglet de bœuf grillé et crevettes croustillantes / Surf and Turf HÀ Émulsion d'herbes, endives, radis melon	35
Kaeng Phed Moo - côtes levés de porc Nagano Nagano pork ribs Pousses de bambou braisés au cari rouge et lait de coco, riz jasmin, concombre frais, menthe, carotte, coriandre et arachide épicée	28
Soupe coco Tom Yum Coco Tom Yum soup Vermicelles, carottes, champignons, fèves germées, basilic thai Extra crevettes / Extra shrimps + 6\$ Extra porc braisé / Extra braised pork + 5\$	7/17
Soupe tonkinoise de M. HÀ Mr. HÀ Traditional PHO Faux-Filet de boeuf AAA saignant, bœuf braisé, nouilles de riz, fèves germées, oignons, fines herbes Extra bœuf saignant / Extra raw beef + 5\$	23