

Le nom du restaurant rend hommage à Monsieur HÀ, chef cuisinier vietnamien bien connu, qui nous a quitté en 2015.

Les invité-es sont plongé-es dans l'univers des Bia Hới, ces petits restaurants de rue typiquement vietnamiens où l'on partage une cuisine simple, savoureuse et réconfortante dans une ambiance conviviale.

Le chef exécutif Ross Louangsignotha et son équipe proposent un menu inspiré des saveurs de l'Asie du Sud-Est.

Les plats racontent une rencontre entre les classiques vietnamiens de Monsieur HÀ et les racines laotiennes du chef Ross - un dialogue culinaire nourri par les saisons et par l'énergie unique de Montréal.

**VEUILLEZ PRÉCISER VOS ALLERGIES
AU MOMENT DE LA COMMANDE**

MÓN NHẬU

L'art vietnamien des **petits plats** pour boire et partager.

ENTRÉES CHAUDES

BROCOLIS FRITS nuoc-mâm sucrée-épicée, arachides épicées	14
EDAMAMES herbes fraîches, lime, sésame & poivre noir	9
AILES DE POULET LAQUÉES (6) réduction de nuoc-mâm, sésame	15
CÔTELETTES DE BOEUF GALBI GRILLÉES herbes fraîches, lime, sésame & poivre noir	19
SATAY DE POULET GRILLÉ CITRONNELLE (2 brochettes) herbes fraîches, lime, sésame & poivre noir	16
CREVETTES GRILLÉES SUR CANNE À SUCRE (2 brochettes) aïoli au basilic thaï, pickle de légumes	18
ROULEAU IMPÉRIAL DE M. HÀ AU PORC OU CREVETTES wrap de laitue, pickle de légumes, menthe et nuoc-mâm	9
OS À MOELLE (2) baguette grillée, muôi ớt xanh (sauce herbacée)	18
FRITES DE PATATES DOUCES saupoudrées d'épices maison, mayo lime épicée	9

BAO BUNS VAPEUR

Petits pains au lait, pickle de légumes, hoisin épicée (2) PORC BRAISÉ SOYA CREVETTES CROUSTILLANTES TOFU CROUSTILLANT	16
---	----

ENTRÉES FROIDES

CRUDO DE MAHI-MAHI	19
lime, lait de coco, chimichurri, jalapeños, purée de courge , suprêmes d'oranges, huile épicée	
THON ROUGE FLAMBÉ	26
soya, citron frais, beurre câpres umami, échalotes frites, radis	
TARTARE DE SAUMON	24
émulsion yuzu, poivre noir, chips de crabe	
CHIPS DE CRABE	5
croustilles de tapioca et crevettes	
SALADE PAPAYE VERTE ÉPICÉE	14
coriandre, lime, arachides	
TATAKI DE BOEUF	22
légumes frais et marinés, fines herbes, lime	

PLATS & NOUILLES

KAENG PHED MOO	32
côtes levées de porc nagano, bambou braisé au cari rouge, riz curcuma	
SAUMON COCO TOM YUM	29
légumes de saison, purée pdt douce, riz curcuma	
PAD THAÏ	25
porc braisé, crevettes croustillantes, oeufs, coriandre, arachides offert en option végétarienne ou végane avec ou sans tofu	
BÚN GÀ	24
bol poulet grillé citronnelle, vermicelles, légumes frais et marinés, nuoc-mâm extra rouleau impérial +7	
BÚN THỊT	23
bol porc grillé, vermicelles, légumes frais et marinés, nuoc-mâm extra rouleau impérial +7	
BÚN TÔM	25
bol crevettes croustillantes, vermicelles, légumes frais et marinés, nuoc-mâm extra rouleau impérial +7	
TERRE & MER	44
onglet boeuf AAA grillé, crevettes croustillantes, chimichurri asiatique, frites de ptd douce	

SOUPES REPAS

COCO TOM YUM

19

vermicelles, légumes frais (champignons, tomates, carottes, fèves germées), basilic thaï
extra crevettes, boeuf ou porc +4

PHO BÒ - TONKINOISE DE M. HÀ

24

boeuf AAA saignant et braisé, nouilles de riz, fèves germées, oignons, herbes
extra os à moelle +9

DESSERTS

TAPIOCA LAIT DE COCO

13

glace vanille, petits fruits

CRÈME BRÛLÉE THÉ CHAÏ

14

petits fruits

CRÉMEUX AU CHOCOLAT

13

cardamome, granola maison

MENU DÉGUSTATION

LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON

EDAMAMES

BROCOLIS FRITS

+

ROULEAU IMPÉRIAL DE M. HÀ

porc ou crevettes

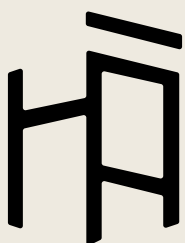
PHO BÒ - SOUPE TONKINOISE BOEUF BRAISÉ DE M. HÀ

CLASSIQUE SAUMON COCO TOM YUM, RIZ CURCUMA

+

PAD THAÏ PORC & CREVETTES

55 / PAR PERSONNE



The restaurant's name pays tribute to Monsieur HÀ, a well-known Vietnamese chef who passed away in 2015.

Guests are immersed in the world of Bia Hơi, the small, typical Vietnamese street restaurants where people share simple, flavorful, and comforting dishes in a warm, convivial atmosphere.

Executive Chef Ross Louangsignotha and his team offer a menu inspired by the flavors of Southeast Asia.

The dishes tell the story of a meeting between Mr. HÀ's Vietnamese classics and Chef Ross's Laotian roots, a culinary dialogue nourished by the seasons and the unique energy of Montréal.

**PLEASE SPECIFY ANY ALLERGIES
WHEN PLACING YOUR ORDER**

MÓN NHẬU

The Vietnamese art of **small plates** for drinking and sharing

HOT STARTERS

CRISPY BROCCOLI	14
sweet & spicy nuoc-mâm sauce, peanuts	
EDAMAMES	9
fresh herbs, lime, sesame & pepper	
SPICY GLAZED CHICKEN WINGS (6)	15
nuoc-mâm reduction, sesame	
GRILLED BEEF GALBI CUTLETS	19
“Crying Tiger” sauce, garlic and ginger	
GRILLED LEMONGRASS CHICKEN SKEWERS (2 Skewers)	16
peanut sauce, pickled vegetables	
GRILLED SHRIMP ON SUGAR CANE (2 Skewers)	18
thai basil aioli, pickled vegetables	
MR. HÀ’S IMPERIAL ROLL – PORK OR SHRIMP	9
lettuce wrap, pickled vegetables, mint, and nuoc-mâm	
BONE MARROW (2)	18
grilled baguette, muối ớt xanh (herb chili sauce)	
SWEET POTATO FRIES	9
dusted with house spices, spicy lime mayo	

STEAMED BAO BUNS

Milk Buns, Pickled Vegetables, Spicy Hoisin (2)	16
SOY-BRAISED PORK	
CRISPY SHRIMP	
CRISPY TOFU	

COLD STARTERS

MAHI-MAHI CRUDO	19
lime, coconut milk, chimichurri, jalapeños, squash purée, orange supremes, spiced oil	
SEARED BLUEFIN TUNA	26
soy, fresh lemon, umami capers butter, crispy shallots, radish	
SALMON TARTARE	24
yuzu emulsion, black pepper, crab chips	
CRAB CHIPS	5
tapioca and shrimp crisps	
SPICY GREEN PAPAYA SALAD	14
coriander, lime, peanuts	
BEEF TATAKI	22
fresh and pickled vegetables, fine herbs, lime	

MAINS & NOODLES

KAENG PHED MOO	32
nagano pork ribs, red curry-braised bamboo, turmeric rice	
COCONUT TOM YUM SALMON	29
seasonal vegetables, sweet potato purée, turmeric rice	
PAD THAI	25
braised pork, crispy shrimp, egg, coriander, peanuts available in vegetarian or vegan version, with or without tofu	
BÚN GÀ	24
grilled lemongrass chicken bowl with vermicelli, fresh and pickled vegetables, nuoc-mâm add imperial roll +7	
BÚN THỊT	23
grilled pork bowl with vermicelli, fresh and pickled vegetables, nuoc-mâm add imperial roll +7	
BÚN TÔM	25
crispy shrimp bowl with vermicelli, fresh and pickled vegetables, nuoc-mâm add imperial roll +7	
SURF & TURF	44
grilled AAA beef hanger steak, crispy shrimp, Asian chimichurri, sweet potato fries	

MEAL SOUPS

- | | |
|--|-----------|
| COCO TOM YUM
vermicelli, fresh vegetables (mushrooms, tomatoes, carrots, bean sprouts), Thai basil
add shrimp, beef, or pork +4 | 19 |
| PHO BÒ - MR. HÀ'S TONKINESE SOUP
rare and braised AAA beef, rice noodles, bean sprouts, onions, herbs
add bone marrow +9 | 24 |

DESSERTS

- | | |
|---|-----------|
| COCONUT MILK TAPIOCA
vanilla ice cream, mixed berries | 13 |
| CHAI TEA CRÈME BRÛLÉE
mixed berries | 14 |
| CHOCOLATE CRÉMEUX
cardamom, house-made granola | 13 |

TASTING MENU

HOUSE FAVORITES

EDAMAMES

- CRISPY BROCCOLI**
+
MR. HÀ'S IMPERIAL ROLL
pork or shrimp

PHO BÒ - MR. HÀ'S BRAISED BEEF TONKINESE SOUP

- COCONUT TOM YUM SALMON**
WITH TURMERIC RICE
+
PAD THAI WITH PORK
AND SHRIMP

55 / PER PERSON