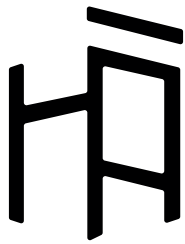


Le nom du restaurant rend hommage à Monsieur HÀ, chef cuisinier vietnamien bien connu, qui nous a quittés en 2015.

Les invité·es sont plongé·es dans l'univers des Bia Hơi, 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

ROULEAU IMPÉRIAL DE M. HÀ **9**
porc ou crevettes, wrap de laitue, pickle de légumes, menthe et nuoc-mâm

BROCOLIS FRITS **15**
nuoc-mâm sucrée-épicée, arachides épicées

AILES DE POULET LAQUÉES (6) **16**
réduction de nuoc-mâm, sésame

SATAY DE POULET GRILLÉ (2) **16**
citronnelle, herbes fraîches, lime, arachides, sésame & poivre noir

TOFU AUX ŒUFS CROUSTILLANT **15**
légumes frais et marinés, aigre-doux de prune au vinaigre noir, sésame torréfié

CÔTELETTES DE BŒUF GALBI GRILLÉES (4) **19**
herbes fraîches, lime, sésame & poivre noir

CÔTES LEVÉES DE PORC LAQUÉES (6) **24**
miel, ail et gingembre, ananas grillé au tamarin et chou rouge mariné

ESCARGOTS EN COQUILLE HỘI AN (8) **28**
beurre à l'ail, chili, basilic thaï, baguette grillée

OS À MOELLE (2) **19**
baguette grillée, muối ớt xanh (sauce herbes & lime)

LÉGUME VERT À LA VAPEUR **15**
crème de satay, huile de chili, arachides torréfiées

FRITES DE PATATES DOUCES **9**
saupoudrées d'épices maison, mayo lime épicée

EDAMAMES **9**
herbes fraîches, lime, sésame & poivre noir

BUNS *BAO* VAPEUR

Petits pains au lait, pickle de légumes, hoisin épicée (2) **16**

PORC BRAISÉ SOYA
CREVETTES CROUSTILLANTES
TOFU CROUSTILLANT

ENTRÉES FROIDES

CRUDO DE MAHI-MAHI **19**
leche de tigre verde au coco et lime, purée de courge, jalapeño, herbes fraîches et huile épicée

TATAKI DE BŒUF **23**
légumes frais et marinés, fines herbes, lime

TARTARE DE THON ROUGE ÉPICÉ **28**
gingembre, shiso, riz croustillant, soya et sésame

TARTARE DE SAUMON **24**
émulsion yuzu, poivre noir, chips de crabe

SALADE DE PAPAYE VERTE ÉPICÉE **14**
coriandre, lime, arachides

CHIPS DE CRABE **5**
croustilles de tapioca

PLATS & NOUILLES

SAUMON COCO TOM YUM **29**
légumes de saison, purée patate douce, riz curcuma

TERRE & MER **39**
onglet bœuf AAA grillé, crevettes croustillantes, chimichurri asiatique, frites de patate douce

PAD THAÏ **27**
porc braisé, crevettes croustillantes, œufs, coriandre, arachides
option végétarienne ou végane, avec ou sans tofu

BÚN GÀ **25**
bol poulet grillé citronnelle, vermicelles, légumes frais et marinés, nuoc-mâm
extra rouleau impérial (porc ou crevettes) +7

BÚN THỊT **24**
bol porc grillé, vermicelles, légumes frais et marinés, nuoc-mâm
extra rouleau impérial (porc ou crevettes) +7

BÚN TÔM **26**
bol crevettes croustillantes, vermicelles, légumes frais et marinés, nuoc-mâm
extra rouleau impérial (porc ou crevettes) +7

SOUPES REPAS

PHỞ BÒ, TONKINOISE DE M. HÀ **25**
bœuf AAA saignant et braisé, nouilles de riz, fèves germées, oignons, herbes
extra os à moelle +9

COCO TOM YUM **19**
vermicelles, légumes frais (champignons, tomates, carottes, fèves germées), basilic thaï
extra crevettes, bœuf ou porc +4

BÁNH MÌ

POULET OU PORC **25**
pickle de légumes, coriandre, mayo aïoli épicée, jalapeño

Bouillon phở inclus
Au choix : salade de papaye verte
ou frites de patate douce.

DESSERTS

TAPIOCA LAIT DE COCO **13**
glace vanille, petits fruits

CRÈME BRÛLÉE THÉ CHAÏ **14**
petits fruits

RIZ COLLANT AU LAIT DE COCO ET GINGEMBRE **15**
mangues fraîches, petits fruits, menthe, sésame blanc

MENU DÉGUSTATION

LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON

Tous les plats ci-dessous sont inclus.

1er SERVICE
Edamames

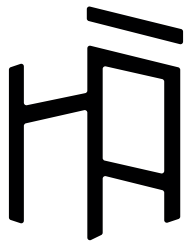
2e SERVICE
Brocolis frits
Rouleau impérial de M. Hà
(porc ou crevettes)

3e SERVICE
Mini tonkinoise au bœuf braisé

4e SERVICE
Saumon coco tom yum, riz curcuma
Pad thaï porc & crevettes

55 / PAR PERSONNE

Minimum 2 personnes



The restaurant is named in honour of Monsieur HÀ, the celebrated Vietnamese chef who passed away in 2015.

Guests enter the world of Bia Hơi, the small Vietnamese street-side eateries where simple, flavourful and comforting food is shared in a warm, convivial atmosphere.

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

The dishes bring together Monsieur HÀ's Vietnamese classics and Chef Ross's Laotian roots - a culinary dialogue shaped by the seasons and Montréal's unique energy.

PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES WHEN ORDERING

MÓN NHẬU

The Vietnamese art of small plates
for drinking and sharing.

HOT STARTERS

M. HÀ'S IMPERIAL ROLL 9
Pork or shrimp, lettuce wrap, pickled vegetables, mint and nuoc-mâm

FRIED BROCCOLI 15
Sweet and spicy nuoc-mâm, spiced peanuts

GLAZED CHICKEN WINGS (6) 16
nuoc-mâm reduction, sesame

GRILLED CHICKEN SATAY (2) 16
Lemongrass, fresh herbs, lime, peanuts, sesame & black pepper

CRISPY EGG TOFU 15
Fresh and pickled vegetables, black vinegar plum sweet-and-sour sauce, toasted sesame

GRILLED GALBI BEEF SHORT RIBS (4) 19
Fresh herbs, lime, sesame & black pepper

GLAZED PORK RIBS (6) 24
Honey, garlic and ginger, grilled pineapple with tamarind, pickled red cabbage

HỘI AN ESCARGOTS IN THE SHELL (8) 28
Garlic butter, chili oil, Thai basil, grilled baguette

BONE MARROW (2) 19
Grilled baguette, muối ớt xanh (herb & lime sauce)

STEAMED GREEN VEGETABLES 15
Satay cream, chili oil, toasted peanuts

SWEET POTATO FRIES 9
House spice blend, spicy lime mayo

EDAMAME 9
Fresh herbs, lime, sesame & black pepper

STEAMED *BAO* BUNS

Soft milk buns, pickled vegetables, spicy hoisin (2) 16

SOY-BRAISED PORK
CRISPY SHRIMP
CRISPY TOFU

COLD STARTERS

MAHI-MAHI CRUDO 19
Coconut and lime green leche de tigre, squash purée, jalapeño, fresh herbs, chili oil

BEEF TATAKI 23
Fresh and pickled vegetables, fresh herbs, lime

SPICY BLUEFIN TUNA TARTARE 28
Ginger, shiso, crispy rice, soy and sesame

SALMON TARTARE 24
Yuzu emulsion, black pepper, crab chips

SPICY GREEN PAPAYA SALAD 14
Cilantro, lime, peanuts

CRAB CHIPS 5
Tapioca crackers

MAINS & NOODLES

COCONUT TOM YUM SALMON 29
Seasonal vegetables, sweet potato purée, turmeric rice

SURF & TURF 39
Grilled AAA hanger steak, crispy shrimp, Asian chimichurri, sweet potato fries

PAD THAI 27
Braised pork, crispy shrimp, eggs, cilantro, peanuts
vegetarian or vegan option, with or without tofu

BÚN GÀ 25
Grilled lemongrass chicken bowl, vermicelli, fresh and pickled vegetables, nuoc-mâm
Add an imperial roll (pork or shrimp) +7

BÚN THỊT 24
Grilled pork bowl, vermicelli, fresh and pickled vegetables, nuoc-mâm
Add an imperial roll (pork or shrimp) +7

BÚN TÔM 26
Crispy shrimp bowl, vermicelli, fresh and pickled vegetables, nuoc-mâm
Add an imperial roll (pork or shrimp) +7

NOODLE SOUPS

PHỞ BÒ - M. HÀ'S **25**
BEEF NOODLE SOUP
Rare and braised AAA beef, rice noodles, bean sprouts, onions, herbs
add bone marrow +9

COCONUT TOM YUM **19**
Vermicelli, fresh vegetables (mushrooms, tomatoes, carrots, bean sprouts), Thai basil
add shrimp, beef or pork +4

BÁNH MÌ

CHICKEN OR PORK **25**
Pickled vegetables, cilantro, spicy aioli, jalapeño

Phở broth included
Your choice of green papaya salad
or sweet potato fries.

DESSERTS

COCONUT MILK TAPIOCA **13**
Vanilla ice cream, berries

CHAI TEA CRÈME BRÛLÉE **14**
Berries

COCONUT & GINGER STICKY RICE **15**
Fresh mango, berries, mint, white sesame

TASTING MENU

HOUSE FAVOURITES

All dishes below are included.

COURSE 1
Edamame

COURSE 2
Fried broccoli
M. Hà's imperial roll
(pork or shrimp)

COURSE 3
Mini braised beef noodle soup

COURSE 4
Coconut tom yum salmon, turmeric rice
Pork & shrimp pad thai

55 / PER PERSON

Minimum 2 people