
À CÔTÉS-AJOUTS / SIDES-ADD ONS

OS À MOELLE / BONE MARROW
14

CHIPS DE TARO / TARO CHIPS
6

CHIPS DE LOTUS / LOTUS CHIPS
6

RIZ À LA VAPEUR / STEAMED RICE
4

ARACHIDE  PEANUT

VÉGÉTARIENNE  VEGETARIAN

SANS GLUTEN  GLUTEN FREE

ÉPICÉ  SPICY

COCKTAILS

NGO GAI MULE

Grey goose L'Orange, Cirka Passion, culantro frais, lime, tropical mixer, bière de gingembre, sucre pho
Grey goose L'Orange, Cirka Passion, fresh culantro, lime, tropical mixer, ginger beer, pho sugar

18

GINGER SPRITZ

Patron Silver, mix gingembre orange sanguine, prosecco
Patron Silver, ginger blood orange mix, prosecco

18

BANANA BENE DAIQUIRI

Elijah Craig, Monkey Nuts, Bénédicte, banane vietnamienne, lime, amers Peychaud, menthe
Elijah Craig, Monkey Nuts, Bénédicte, Vietnamese banana, lime, Peychaud's bitters, mint

16

KINH JOY

Menthe Vietnamienne Citronnée
Bacardi Superior, trifecta pesto, kinh goi, lime fraiche, soda
Bacardi Superior, trifecta pesto, kinh gioi, fresh lime, soda

16

TIA TO

Périlla Rouge

Bombay East, Saint Germain, litchi, Tia Tô frais, poivre vert frais, magie rouge
Bombay East, Saint- Germain, litchi , fresh Tia To, fresh green pepper, red magic

16

HUNG QUE

Basilique

Bombay Bramble, purée de cassis, sureau, basilique frais, citron vert, blanc d'oeuf
Bombay Bramble, curreant purée, elderberries, fresh basil, lime juice, egg white

16

MEAN

Menthe

Elijah Craig, vietnamese fresh pesto, fruit de la passion, perles de pitaya
Elijah Craig, pesto vietnamien, passion fruit, dragon fruit pearls

18

PANDAN COLADA

Bacardi Gold, pandan espuma- coco mix
Bacardi Gold, pandan foam - coco mix

16

KAFFIR LIME & JACKFRUIT

Cirka chili, Martini Fiero, feuille de kaffir, jacquier
Cirka Chili, Martini Fiero, kaffir lime leaves, jackfruit

16

VIETNAMESE COFFEE MARTINI

Grey Goose, Cointreau, Cafe vietnamien, lait condensé, étoile d'anis, or
Grey Goose, Cointreau, vietnamese coffee, condensed milk, star anise, gold

16

Hằng

Haute Cuisine Viet
& Mixologie



Aperitif Hang

OUVRIR VOTRE PALAIS / AWAKEN YOUR PALETTE
5

Le fameux bouillon de poulet de la famille Tran -100ml
Tran's family famous chicken broth-100 ml

Salades / Salads

SALADE ARC-EN-CIEL / RAINBOW SALAD

 19

Pomelo, crevettes, porc croustillant, oignon violet, coriandre vietnamien, oignons frits et arachides
Pomelo, shrimp, crispy pork, purple onion, viet cilantro, fried onions and peanuts

SALADE DE BŒUF MOI TRAN / MOI TRAN BEEF SALAD

 23

Bœuf saignant, oignons, coriandre longue, herbe à paddy, mélange de lime, sel, poivre, piment frais, arachides
Rare beef, onions, sawtooth coriander, rice paddy herb, mix of lime, salt, pepper, fresh chili, peanuts

Entrées / Appetizers

SOUFFLÉ AU TOFU ÉPICÉ / SPICY TOFU PUFF

 11

Tofu frit, soya léger, sésame, oignon vert
Fried tofu, light soya, sesame, green onion

TARTARE DE SAUMON FRANCO-VIET / FRANCO-VIET SALMON TARTARE

  22

Saumon, moutarde à l'ancienne, riz croustillant, échalotes, oignons verts, poivrons rouges
Salmon, old fashioned mustard, crispy rice, shallots, green onions, long red peppers

PÉTONCLES AU BEURRE CINQ ÉPICES-VI HUONG / FIVE-SPICED BUTTERED SCALLOP-VI HUON (3)

  24

Pétoncles poêlés, oignons verts, zeste de citron, sauce de poisson, arachides
Pan fried scallops, curly fresh green onions, lemon zest, fish sauce glaze, peanuts

ROULEAUX BBMAC / BB MAC ROLLS (2)
13

Bœuf haché, épices à steak MTL, oignon blanc, mozzarella, onion rouge mariné et jalapeño mariné, mayo-épicié
Inspiré par le célèbre Big Mac
Ground beef, MTL steak spice, white onion, mozzarella, pickled red onion and jalapeño, spicy mayonnaise
Inspired by the World Famous Big Mac

AILES DE POULET DA NANG / DA NANG FRIED WINGS (6)
16

Ailes de poulet frites, sauce de poisson caramélisée, ail frit, oignons verts
Fried chicken wings, caramelized fish sauce, fried garlic, green onions

RIBS HAI HAU / HAI HAU RIBS
19

Côtes levées sous vide, oignon vert, oignon blanc, chili
Inspiré de la ville de Hai Hau dans la région de Nam Dinh, célèbre pour ses champs de sel

Baby Back ribs sous vide, green onion, white onion, chili pepper
Inspired by the Hai Hau city in the region of Nam Dinh, famous for its salt fields

CONSOMMÉ PHO WAGYU / PHO WAGYU CONSOMMÉ
27

Wagyu, huile de truffe, base de bouillon de poulet
Wagyu, truffle oil, chicken broth base

PALOURDES GRILLÉES AVEC COQUILLE SUR BARBECUE FRAIS DU JOUR
BARBECUE GRILLED CLAMS FRESH OF DAY
23

Cinq palourdes grillées, oignons verts, ail frit, échalottes frites, sauce de poisson, masago,
coriandre vietnamienne (Rau ram) servi sur une plaque chauffante.

Five grilled clams topped with green onions , fried garlic, fried shallots, fish sauce, masago
Vietnamese cilantro (Rau ram) served on a hot plate

CREVETTES SAUTÉES AU TAMARIN (3) / TAMARIND SAUTÉED PRAWNS (3)
45

Crevettes sautées à la sauce tamarin, extrait de citronnelle, ails frits, sur un lit d'onions verts, piments frais
Sauteed prawns with a tamarind sauce, lemon grass extract, fried garlic, on a bed curly fresh green onions, fresh chilli

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

CARI ROUGE VÉGÉTALIEN / VEGAN RED CURRY
22

Légumes locaux de saison, pâte de curry rouge, lait de coco, sucre de palme, taro julienne
Locally sourced seasonal vegetable medley, red curry paste, coconut milk, palm sugar, julienne taro

Extra crevette/shrimp 12 Extra tofu 6

BAR DU CHILI POÊLÉ / PAN SEARED CHILEAN SEA BASS
48

Bar poêlé, aneth, oignons, vermicelle, umami à l'ananas
Sea bass, dill, onions, vermicelli, pineapple umami

BANH MI FOIE GRAS
22

Foie gras poêlé, oignons caramélisés, carrot et daikon mariné, concombre, coriandre, mayonnaise maison, sauce spécial Hang
Pan seared foie gras, caramelized onions, pickled carrots and daikon, cucumber , coriander, homemade mayo, Hang special sauce

FILET MIGNON LUC LAC
39

Cubes de filet mignon sur lit de cresson, pousses de luzerne, pommes de terre frites
Cubed filet mignon on a bed of watercress, alfalfa sprouts, mandolin french fries

SOUPE SAUCE AU VIN SURF & TURF / SURF & TURF SAUCE AU VIN SOUP
68

Short rib de bœuf, homard de la côte est, bouillon de bœuf sauce au vin, garniture d'oignons verts, basilic thaï
Beef short rib, east coast whole lobster, beef broth sauce au vin, garnished with green onion, Thai basil

PHO WAGYU À LA MOELLE OSSEUSE / PHO WAGYU SOUP WITH BONE MARROW
48

Wagyu A5, moelle osseuse, infusion d'huile de truffe, flocons d'or 24 carats, célèbre bouillon de poulet de la famille Tran, basilic thaï, oignons verts
A5 wagyu, bone marrow, truffle oil infusion, 24k gold flakes, Tran family famous chicken broth, thai basil, green onions

DESSERT / DESSERT

FLAN AU COCONUT/ COCONUT FLAN
14

GATEAU AU PANDAN/ PANDAN CAKE
14