
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 et poivre, piment frais, arachides

Rare beef, onions, sawtooth coriander, rice paddy herb, mix of lime, salt and pepper, fresh chili, peanuts

Entrées / Appetizers

SOUFFLÉ AU TOFU ÉPICÉ / SPICY TOFU PUFF

🥘 15

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 (3) / FIVE-SPICED BUTTERED SCALLOP-VI HUON (3)

🥘 24

Pétoncles poêlés, oignons verts, zeste de citron, sauce de poisson, arachides

Pan fried scallops, fresh curly green onions, lemon zest, fish sauce glaze, peanuts

ROULEAUX BBMAC / BBMAC ROLLS

14

Bœuf haché, épices à steak MTL, oignon blanc, mozzarella, oignon rouge mariné et jalapeño mariné, mayo-épicé

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 (4) 🍷 / DA NANG FRIED WINGS (4) 🍷

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

BÒ ÁP CHAO 🌿🌶️ / BÒ ÁP CHAO 🌿🌶️

23

Tataki de bœuf poêlé, sauce poisson à la coriandre épicée, oignons rouge marinées, d'echalotte frits, piments rouges marinés

Seared beef tataki, spicy coriander fish sauce, pickled red onions, fried shallots, pickled peppers

CHOUX BRUXELLES CROUSTILLANT 🌿🌱 / CRISPY BRUSSEL SPROUTS 🌿🌱

16

Choux de bruxelles frits à la sauce poisson légèrement sucrés et ail frits

Fried brussel sprouts with a lightly sweetened fish sauce and fried garlic

CONSOMME PHO WAGYU 🌿 / PHO WAGYU CONSOMME 🌿

27

Wagyu, huile de truffe, base de bouillon de poulet

Wagyu, truffle oil, chicken broth base, green onions

BANH MI FOIE GRAS

22

Foie gras poêlé, oignons caramélisés, carottes et daikon marinés, concombre, coriandre, mayonnaise maison, sauce spécial Hang

Pan seared foie gras, caramelized onions, pickled carrots and daikon, cucumber, coriander, homemade mayo, Hang special sauce

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

CARI ROUGE VEGETALIEN 🌿🌶️ / 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, julienned taro

Extra crevettes / Extra 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

CREVETTES GÉANTES SAUTÉES AU TAMARIN / TAMARIND SAUTÉED SHRIMPS

47

Crevettes à la sauce tamarin, ails frits, piments frais sur un lit d'oignons verts

Servi avec du riz au jasmin

Sauteed shrimps with tamarind sauce, fried garlic, fresh peppers on a bed of curly green onions

Served with jasmine rice

FILET MIGNON LUC LAC

38

Cubes de filet mignon sur lit de cresson, pousses de luzerne, pomme de terre frites

Cubed filet mignon on a bed of watercress, alfalfa sprouts, mandolin french fries

POULET A LA CITRONELLE 🌿 / LEMONGRASS CHICKEN 🌿

35

Poitrine de poulet poêlée à la citronnelle servi avec légumes sautés sur une purée de chou fleur
Pan seared lemongrass chicken breast served with sauteed vegetables on cauliflower puree

FILET MIGNON CINQ ÉPICES 🌿 / FIVE SPICE FILET MIGNON 🌿

51

Filet mignon grillé au beurre cinq épices servi avec légumes sautés sur une purée de chou fleur. Ajoutez une crevette géante 15\$
Grilled filet mignon with five spice butter, served with sauteed vegetables on cauliflower puree. Add giant shrimp 15 \$

SOUPE SAUCE AU VIN SURF N TURF 🌿 / SURF N 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, coriandre
Beef short rib, east coast whole lobster, beef broth sauce au vin, garnished with green onion, cilantro

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

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

NOUILLES VERMICELLES / VERMICELLI NOODLES

4

ARACHIDE 🥜 PEANUT

VÉGÉTARIENNE 🌱 VEGETARIAN

SANS GLUTEN 🌿 GLUTEN FREE

ÉPICÉ 🌶️ SPICY

DESSERT/DESSERT

FLAN AU COCONUT/ COCONUT FLAN

14

GATEAU AU PANDAN/ PANDAN CAKE

14

SUNDAE AVEC UNE TOUCHE VIETNAMIENNE /SUNDAE WITH A VIETNAMESE TWIST

11

(Rajouter un shot d'espresso 4\$ / Add a shot of espresso 4\$)