

---

## Aperitif Hang

---

### LE FAMEUX BOUILLON DE POULET DE LA FAMILLE TRAN <sup>100ML</sup> TRAN'S FAMILY FAMOUS CHICKEN BROTH <sup>100 ML</sup>

5

---

## Salades / Salads

---

### SALADE ARC-EN-CIEL 🥜

Pomelo, crevettes, porc croustillant, oignon violet, coriandre vietnamien, oignons frits, arachides

19

### RAINBOW SALAD 🥜

Pomelo, shrimp, crispy pork, purple onion, viet cilantro, fried onions, peanuts

### SALADE DE BOEUF MOI TRAN 🥜🌶️

Bœuf saignant, oignons, coriandre longue, herbe à paddy, mélange de lime, sel et poivre, piment frais, arachides

23

### MOI TRAN BEEF SALAD 🥜🌶️

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

---

## Entrées / Appetizers

---

### SOUFFLÉ DE TOFU ÉPICÉ 🌶️

Tofu frit, soya léger, sésame, oignon vert

15

### SPICY TOFU PUFF 🌶️

Fried tofu, light soya, sesame, green onion

### TARTARE DE SAUMON FRANCO-VIET 🥜🌶️

Saumon, moutarde à l'ancienne, riz croustillant, échalotes, oignons verts, poivrons rouges

22

### FRANCO-VIET SALMON TARTARE 🥜🌶️

Salmon, old fashioned mustard, crispy rice, shallots, green onions, long red peppers

### PÉTONCLES AU CINQ ÉPICES VI HUONG (3) 🥜🥜

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

24

### FIVE SPICES SCALLOPS VI HUONG (3) 🥜🥜

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

### ROULEAUX BBMAC

Bœuf haché, épices à steak MTL, oignon blanc, mozzarella, oignon rouge et jalapeño marinés, mayo épicée

14

### BBMAC ROLLS

Ground beef, MTL steak spice, white onion, mozzarella, pickled red onion and jalapeño, spicy mayonnaise

\*Inspiré par le célèbre Big Mac\*

\*Inspired by the World Famous Big Mac\*

### AILES DE POULET DA NANG (4) 🥜

Ailes de poulet frites, sauce de poisson caramélisée, ail frit, oignons verts

16

### DA NANG FRIED WINGS (4) 🥜

Fried chicken wings, caramelized fish sauce, fried garlic, green onions

### RIBS HAI HAU 🥜🌶️

Côtes levées sous vide, oignon vert, oignon blanc, chili

19

### HAI HAU RIBS 🥜🌶️

Baby Back ribs sous vide, green onion, white onion, chili pepper

\*Inspiré de la ville de Hai Hau dans la région de Nam Dinh, célèbre pour ses champs de sel\*

\*Inspired by the Hai Hau city in the region of Nam Dinh, famous for its salt fields\*

### BÒ ÁP CHÀO 🥜🌶️

Tataki de bœuf poêlé, sauce poisson épicée à la coriandre, oignons rouges marinés, échalottes frites, piments rouges marinés

23

### BÒ ÁP CHÀO 🥜🌶️

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

### CHOUX DE BRUXELLES CROUSTILLANTS 🥜🌿

choux de bruxelles frits, sauce poisson légèrement sucrée, ail frit

16

### CRISPY BRUSSEL SPROUTS 🥜🌿

Fried brussel sprouts, lightly sweetened fish sauce, fried garlic

### CONSOMMÉ PHO WAGYU 🥜

Wagyu, huile de truffe, base de bouillon de poulet

27

### PHO WAGYU CONSOMMÉ 🥜

Wagyu, truffle oil, chicken broth base, green onions

### BANH MI FOIE GRAS

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

22

### BANH MI FOIE GRAS

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

## Plats principaux / Mains

<b>CARI ROUGE VÉGÉTALIEN</b> 🌿🌶️	<b>22</b>	<b>VEGAN RED CURRY</b> 🌿🌶️
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
<b>EXTRA CREVETTES</b>	<b>12</b>	<b>EXTRA SHRIMP</b>
<b>EXTRA TOFU</b>	<b>6</b>	<b>EXTRA TOFU</b>
<b>BAR DU CHILI POÊLÉ</b> 🌿🥜	<b>48</b>	<b>PAN SEARED CHILEAN SEA BASS</b> 🌿🥜
Bar du Chili poêlé, aneth, oignons, vermicelle, sauce umami à l'ananas, basilic thaï, menthe, coriandre, arachides		Chilean sea bass, dill, onions, vermicelli, pineapple umami sauce, thai basil, mint, cilantro, peanuts
<b>CREVETTES GÉANTES SAUTÉES AU TAMARIN</b>	<b>47</b>	<b>TAMARIND SAUTÉED SHRIMPS</b>
Crevettes à la sauce tamarin, ail frit, piments frais, oignons verts, servi avec riz au jasmin		Sautéed shrimps with tamarind sauce, fried garlic, fresh peppers, curly green onions, served with jasmine rice
<b>FILET MIGNON LUC LAC</b>	<b>38</b>	<b>FILET MIGNON LUC LAC</b>
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
<b>POULET À LA CITRONNELLE</b> 🌿	<b>35</b>	<b>LEMONGRASS CHICKEN</b> 🌿
Poitrine de poulet poêlée à la citronnelle, légumes sautés, purée de chou-fleur		Pan seared lemongrass chicken breast, sautéed vegetables, cauliflower purée
<b>FILET MIGNON CINQ ÉPICES</b> 🌿	<b>51</b>	<b>FIVE SPICE FILET MIGNON</b> 🌿
Filet mignon grillé, beurre cinq épices, légumes sautés, purée de chou-fleur		grilled filet mignon, five spice butter, sauteed vegetables, cauliflower purée
<b>AJOUTEZ UNE CREVETTE GÉANTE</b>	<b>15</b>	<b>ADD GIANT SHRIMP</b>
<b>PHO WAGYU À LA MOELLE OSSEUSE</b> 🌿	<b>48</b>	<b>PHO WAGYU SOUP WITH BONE MARROW</b> 🌿
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

<b>OS À MOELLE</b>	<b>14</b>	<b>BONE MARROW</b>
<b>CHIPS DE TARO</b>	<b>6</b>	<b>TARO CHIPS</b>
<b>CHIPS DE LOTUS</b>	<b>6</b>	<b>LOTUS CHIPS</b>
<b>RIZ À LA VAPEUR</b>	<b>4</b>	<b>STEAMED RICE</b>
<b>NOUILLES VERMICELLES</b>	<b>4</b>	<b>VERMICELLI NOODLES</b>

## Desserts

<b>SUNDAE AVEC TWIST VIETNAMEN</b>	<b>11</b>	<b>SUNDAE WITH A VIETNAMESE TWIST</b>
<b>AJOUTER UN SHOT D'ESPRESSO</b>	<b>4</b>	<b>ADD A SHOT OF ESPRESSO</b>
<b>FLAN AU COCONUT</b>	<b>14</b>	<b>COCONUT FLAN</b>
<b>GÂTEAU AU PANDAN</b>	<b>14</b>	<b>PANDAN CAKE</b>

"G : SANS GLUTEN 🌿  
P : ARACHIDES 🥜  
S : ÉPICÉ 🌶️  
V : VÉGÉTARIEN 🌿"

"G : GLUTEN FREE 🌿  
P : PEANUT 🥜  
S : SPICY 🌶️  
V : VEGETARIAN 🌿"