

PRELUDE HANG

LE FAMEUX BOUILLON DE POULET DE LA FAMILLE TRAN ^{100ML} 🌿

TRAN'S FAMILY FAMOUS CHICKEN BROTH ^{100 ML} 🌿

5

SALADES | SALADS

SALADE ARC-EN-CIEL 🌈

Pomelo, crevettes, oignon violet, coriandre vietnamienne, oignons frits, arachides

19

RAINBOW SALAD 🌈

Pomelo, shrimp, purple onion, vietnamese 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

SALADE DE MANGUE 🥭🌿

Mangue, poivron rouge, oignons rouges, coriandre vietnamienne, menthe, oignons frits, arachides, vermicelles croustillants

19

MANGO SALAD 🥭🌿

Mango, red pepper, purple onions, Vietnamese coriander, mint, fried onions, peanuts, crispy vermicelli

ENTREES | APPETIZERS

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

BANH MI BOUCHÉES (2)

Galettes de bœuf enrobées d'une feuille de bétel, servies sur pains briochés avec carottes / daikon marinés, concombre, oignons caramélisés et mayonnaise maison

22

BANH MI SLIDERS (2)

Beef patties wrapped in betel leaves, served on brioche buns with pickled carrots/daikon, cucumber, caramelized onions, and homemade mayo

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

OS A LA MOELLE VIET 🍖

Os a la moelle avec chimichurri Vietnamien accompagné de pain au beurre cinq épices et oignons caramélisés

19

BONE MARROW VIET 🍖

Bone marrow with a Vietnamese chimichurri served with five-spice bread and caramelized onions

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

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

19

HAI HAU RIBS 🌶️🍴

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 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

VIET CRUDO

Saumon, pétoncles, concombre, avec sauce de poisson caramélisée au fruit de la passion, zeste de citron, citronnelle et oignons frits, poivrons rouge marinés

18

CRUDO VIET

Salmon, scallops, cucumber, with caramelized fish sauce with passion fruit, lemon zest, fried lemongrass & onions, pickled red peppers

BOUCHÉES DE CREVETTES (3)

Crevettes enveloppées d'une pâte croustillante, nappées de sauce tamarin, mayonnaise maison

17

GOLDEN SHRIMP BITES (3)

Shrimps wrapped in crispy pastry drizzled tamarin sauce and homemade mayo

BANH MI

Toutes les baguettes viennent avec des carottes/daikons marinés, concombre, coriandre, mayonnaise maison et sauce spéciale Hang
All baguette come with pickled carrots/daikon, cucumber, coriander, house mayo, special Hang sauce

POULET GRILLE

17

GRILLED CHICKEN**BOEUF A LA CITRONELLE**

19

LEMONGRASS BEEF**CRABE A LA CARAPACE MOLLE CROUSTILLANT**

19

CRISPY SOFTSHELL CRAB

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

CARI ROUGE VÉGÉTALIEN 🌿🌶️

Légumes de saison sautés avec curry rouge servi avec des taro julienne frit

EXTRA CREVETTES +12

22

VEGAN RED CURRY 🌿🌶️

Locally sourced seasonal vegetable medley, red curry paste, coconut milk, palm sugar, julienne taro

12+ EXTRA SHRIMPS

BAR DU CHILI 🌶️🍴

Bar du chilli poêlé servi avec chou frisé, pommes de terre, carottes et champignon shiitake sautés dans un bouillon végétarien avec des crevettes séchées, beurre et amande

48

PAN SEARED CHILEAN SEA BASS 🌿🍴

Pan seared chilien Sea bass served with kale, potatoes, carrots and shiitake mushroom sautéed in a vegetarian broth with dried shrimp, almond crumb and butter topped with fried dill and pickle fennel in tumeric

FILET MIGNON LUC LAC

Cubes de filet mignon sur plaque chauffante, pommes de terre maison, salade de cresson

38

FILET MIGNON LUC LAC

Cubed filet mignon on a hot plate, homemade potatoes, watercress salad

POULET À LA CITRONNELLE 🌾 **35**
 Poitrine de poulet poêlée à la citronnelle,
 légumes sautés, purée de chou-fleur

LEMONGRASS CHICKEN 🌾
 Pan seared lemongrass chicken breast,
 sautéed vegetables, cauliflower purée

FILET MIGNON CINQ ÉPICES 🌾 **51**
 Filet mignon grillé, beurre cinq épices,
 légumes sautés, purée de chou-fleur

FIVE SPICE FILET MIGNON 🌾
 grilled filet mignon, five spice butter,
 sauteed vegetables, cauliflower purée

RIZ FRIT A LA NGOC MINH | NGOC MINH'S FRIED RICE

Tout les riz frit sont sauté avec crevette séché, des ognions vert, chou, ail et oeuf
 All fried rice comes with green onions, cabbage and eggs

POULET **29**
 Poulet poêlée et chou rouge marinés

CHICKEN
 Pan fried chicken and pickled red cabbage

CRABE A CARAPACE MOLLE ET PETONCLES **32**
 Pétoncle et crabe à carapace molle frit

SOFTSHELL CRAB & SCALLOP
 Scallop and deep fry softshekk crab

LEGUMES **22**
 Légumes de saison

VEGETABLE
 Seasonal vegetables

SOUPE TONKINOISE | PHO SOUPS 🌾

Fameux boullion de la famille Tran, vermicelle de riz, basilique Thai
 Tran's famous broth, rice vermicelli, thai basil

PHO AU POULET **28**

CHICKEN PHO

PHO AU FILET MIGNON **31**

FILET MIGNON PHO

PHO AUX LÉGUMES SAUTÉES **26**

SAUTEED VEGETABLE PHO

PHO WAGYU À LA MOELLE OSSEUSE 🌾 **41**
 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

🌾 **PHO WAGYU SOUP WITH BONE MARROW**
 A5 wagyu, bone marrow, truffle oil infusion, 24k gold flakes,
 Tran family famous chicken broth, thai basil, green onions

A COTES-AJOUTS | SIDES-ADD ONS

OS À MOELLE **14**

BONE MARROW

CHIPS DE TARO **6**

TARO CHIPS

CHIPS DE LOTUS **6**

LOTUS CHIPS

RIZ À LA VAPEUR **4**

STEAMED RICE

NOUILLES VERMICELLES **4**

VERMICELLI NOODLES

POMME DE TERRE **7**

POTATOES

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

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