

## 1<sup>ER</sup> SERVICE

choix d'un

### SALADE DE BOEUF MOI TRAN 🥩🌶️

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

### SALADE ARC-EN-CIEL 🥕🌶️

Pomelo, crevettes, oignon violet, coriandre vietnamien, oignons frits et arachides

## 1<sup>ST</sup> SERVICE

choice of one

### MOI TRAN BEEF SALAD 🥩🌶️

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

### RAINBOW SALAD 🥕🌶️

Pomelo, shrimp, purple onion, viet cilantro, fried onions and peanuts

## 2<sup>EME</sup> SERVICE

choix d'un

### TARTARE DE SAUMON FRANCO-VIET 🐟🌶️

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

### ROULEAUX BBMAC (1)

\*Inspiré par le célèbre Big Mac\*

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

### CHOUX DE BRUXELLES CROUSTILLANTS 🥬🌿

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

### BOUCHÉES DE CREVETTES (2)

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

## 2<sup>ND</sup> SERVICE

choice of one

### FRANCO-VIET SALMON TARTARE 🐟🌶️

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

### BBMAC ROLLS (1)

\*Inspired by the World Famous Big Mac\*

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

### CRISPY BRUSSEL SPROUTS 🥬🌿

Fried brussel sprouts, lightly sweetened fish sauce, fried garlic

### GOLDEN SHRIMP BITES (2)

Shrimps wrapped in crispy pastry drizzled tamarin sauce and homemade mayo

## 3<sup>EME</sup> SERVICE

choix d'un

### BAR DU CHILI POÊLÉ 🥕🥔

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  
Accompagné d'aneth frit et fenouille mariné au curcuma

### CARI ROUGE VEGETALIEN 🌿🌶️

Légumes locaux de saison, pâte de curry rouge, lait de coco, sucre de palme, taro julienne

### FILET MIGNON LUC LAC

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

### POULET A LA CITRONELLE 🌿

Poitrine de poulet poêlée à la citronnelle servi avec légumes sautés sur une purée de chou fleur

## 3<sup>RD</sup> SERVICE

choice of one

### PAN SEARED CHILEAN SEA BASS 🐟🥕

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

### VEGAN RED CURRY 🌿🌶️

Locally sourced seasonal vegetable medley, red curry paste, coconut milk, palm sugar, julienned taro served with jasmin rice

### FILET MIGNON LUC LAC

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

### LEMONGRASS CHICKEN 🌿

Pan seared lemongrass chicken breast served with sauteed vegetables on cauliflower puree

## REHAUSSEZ VOTRE EXPÉRIENCE

### FILET MIGNON CINQ ÉPICES 🌿 +30

Filet mignon grillé, beurre cinq épices, légumes sautés, purée de chou-fleur  
ajoutez une crevette géante 15\$

### PHO WAGYU À LA MOELLE OSSEUSE 🌿 +22

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

## ENHANCE YOUR EXPERIENCE

### FIVE SPICE FILET MIGNON 🌿 +30

Grilled filet mignon, five spice butter, sauteed vegetables, cauliflower purée  
add giant shrimp 15 \$

### PHO WAGYU SOUP WITH BONE MARROW 🌿 +22

A5 wagyu, bone marrow, truffle oil infusion, 24k gold flakes,  
**TRAN family famous** chicken broth, thai basil, green onions

## 4<sup>EME</sup> SERVICE - DESSERT

Sélection du chef

## 4<sup>TH</sup> SERVICE - DESSERT

Chef's choice