



MENU

**Location 1: 2605 Jean Talon E, Montreal, Quebec H2A 1V1
Tel: 514-507-8598**

**Location 2: 3605 Taschereau, St Hubert, Quebec J4T 2G3
Tel: 450-443-3605**

**Location 3: 334 Richmond, Ottawa, Ontario K1Z 6X6 Tel:
343-588-4639**

MIDI EXPRESS

DE 11:00 AM À 3:00 PM

Sauf fin de semaine et jours fériés Except weekend and holidays

Plats servis avec vermicelles ou riz
Dishes served with vermicelli or rice



M1

PHỞ ĐẶC BIỆT (L) + CHẢ GIÒ (2) \$26.00

Pho au bœuf signature avec deux rouleaux impériaux
House special beef pho with rare beef, slow-braised brisket, tender tendon, tripe & beef meatballs and two imperial rolls

M2

GÀ NƯỚNG + SOUPE HỒ GƯƠM + CHẢ GIÒ (2) \$28.00

Poulet grillé, soupe maison et deux rouleaux impériaux
Grilled chicken, house soup and two imperial rolls



M3

BÒ NƯỚNG + SOUPE HỒ GƯƠM + CHẢ GIÒ (2) \$28.00

Bœuf grillé, soupe maison et deux rouleaux impériaux
Grilled beef, house soup and two imperial rolls



M4

GÀ XÀO + SOUPE HỒ GƯƠM + CHẢ GIÒ (2) \$28.00

Poulet sauté aux légumes, soupe maison et deux rouleaux impériaux
Chicken sautéed with vegetables, house soup and two imperial rolls



M5

BÒ XÀO + SOUPE HỒ GƯƠM + CHẢ GIÒ (2) \$28.00

Boeuf sauté aux légumes avec une soupe maison et deux rouleaux impériaux
Sautéed beef with vegetables with home soup and two imperial rolls



LES ENTRÉES - STARTERS



E1

SOUPE HỒ GƯƠM

Soupe maison - Home soup

\$5.00



E2

SOUPE HOÀNG THÁNH

Soupe wonton - Wonton soup

\$6.00



E3

CHẢ GIÒ (2)

Rouleaux impériaux - Imperial rolls

\$7.00

GỎI CUỐN (2)



Rouleaux de printemps - Spring roll

\$8

E4



E5

BÁNH PHỒNG TÔM

Chips de crevettes - Shrimp chips

\$5.00



E6

CÁNH GÀ CHIÊN MẮM

Ailes de poulet à la sauce de poisson maison

Deep-fried chicken wings with house fish sauce glaze

\$19



E7

GỎI GÀ



Salade de poulet - Chicken salad

\$20.00

LES ENTRÉES - STARTERS



E8

GỎI TÔM



Salade de crevettes - Shrimps salad

\$23.00



E9

LÒNG DỒI HẤP

Plateau d'abats de porc bouillis
Boiled pork offal platter (intestines, blood sausage, stomach)

\$34



E10

LÒNG DỒI NƯỚNG

Assortiment d'abats de porc grillés et bouillis
Grilled pork blood sausage with boiled stomach and intestines

\$37.00



E11



BÒ TÁI CHANH

Salade de bœuf saignant au citron vert
Rare beef salad with fresh lime dressing

\$30.00



E12

MỰC CHIÊN

Calmars frits croustillants
Crispy fried calamar

\$20.00



E13

XÍ QUÁCH

Soupe d'os de genou de bœuf mijotés
Slow-braised beef knee bone soup

\$12.00

PHỞ

\$21.00

SOUPE TONKINOISE - TONKIN SOUP



P1

PHỞ GÀ LÁ CHANH

Soupe pho au poulet parfumée à la feuille de combava
Chicken pho with kaffir lime leaf aroma



Best Seller

P2

PHỞ ĐẶC BIỆT

Pho au bœuf signature
House special beef pho with rare beef, slow-braised brisket, tender tendon, tripe & beef meatballs



P3

PHỞ TÁI

Pho au bœuf saignant premium
Beef pho with thinly sliced rare beef



P4

PHỞ TÁI CHÍN

Pho au bœuf saignant & poitrine braisée (avec gras)
Beef pho with rare beef & slow-braised brisket (with fat)



PHỞ'

\$21.00

SOUPE TONKINSOIE - TONKIN SOUP

P5

PHỞ CHÍN

Pho à la poitrine de bœuf braisée (avec gras)

Beef pho with slow-braised brisket (with fat)

P6

PHỞ BÒ VIÊN

Phở aux boulettes de bœuf

Beef meatball pho

P7

PHỞ RAU

Pho végétarien parfumé aux légumes

Vegetarian pho with aromatic vegetables

P8

PHỞ TÔM

Pho aux crevettes fraîches, légumes croquants et herbes aromatiques

Shrimp pho with fresh shrimp, crisp vegetables & aromatic herbs

P9

PHỞ GÀ NƯỚNG + RAU

Pho au poulet grillé mariné, légumes frais et herbes aromatiques

Marinated grilled chicken pho with fresh vegetables & aromatic herbs

P10

PHỞ HOÀNH THÁNH – GRAND BOL

Pho wonton aux raviolis chinois et nouilles de riz

Large wonton noodle soup with Chinese dumplings and rice noodles



SPÉCIALITÉS DE HANOÏ

HANOI SIGNATURE



S1

BÚN CHẢ HÀ NỘI

Vermicelles de riz au porc grillé mariné, façon Hanoi
Hanoi-style marinated grilled pork served with rice vermicelli, fresh herbs & salad

\$28.00



BÚN CHẢ CÁ LÃ VỌNG

Vermicelles de riz au poisson grillé mariné aux fines herbes, façon Lã Vọng
Lã Vọng-style marinated grilled fish served with rice vermicelli, fresh herbs & salad

S2

\$30.00



S3

BÚN ỐC HỒ GƯƠM

Vermicelles de riz aux escargots de mer dans un bouillon signature de Hanoi
Rice vermicelli with sea snails in a lightly tangy Hanoi-style fermented rice broth.

\$24

S4

BÚN ỐC - CHẢ MỰC

Vermicelles de riz aux escargots de mer et galettes de seiche maison dans un bouillon signature de Hanoi.
Hanoi signature rice vermicelli with sea snails and house-made cuttlefish cakes in a lightly tangy broth.

\$24.00



S5

BÚN CHẢ MỰC NƯỚC

Vermicelles de riz aux galettes de seiche maison dans un bouillon signature de Hanoi.

Rice vermicelli with house-made cuttlefish cakes in a Hanoi signature broth.

\$24.00



SPÉCIALITÉS DE HANOÏ

HANOI SIGNATURE



S6

BÚN CHẢ CÁ NƯỚC

Vermicelles de riz aux galettes de King Thazard maison dans un bouillon signature de Hanoï.

Rice vermicelli with house-made king mackerel cakes in a Hanoi signature broth.

\$24.00

S7



BÚN BÒ HUẾ

Vermicelles de riz au bœuf et à la saucisse de Huế (chả Huế), dans un bouillon épicé et parfumé façon Huế.

Hue-style beef rice vermicelli with sliced beef and Hue pork sausage (chả Huế) in a rich, aromatic and mildly spicy broth.

\$23.00



S8

BÚN CHẢ MỰC KHÔ

Vermicelles de riz aux galettes de seiche séchée maison frites, servies avec salade verte et herbes fraîches vietnamiennes

Rice vermicelli with house-made fried dried cuttlefish cakes, served with green salad and fresh Vietnamese herbs

\$31.00



S9

BÚN CHẢ CÁ KHÔ

Vermicelles de riz aux galettes de King Thazard maison frites, servies avec salade verte et herbes vietnamiennes fraîches.

Rice vermicelli with house-made fried King Mackerel cakes, served with green salad and fresh Vietnamese herbs.

\$31.00



SPÉCIALITÉS DE HANOÏ

HANOI SIGNATURE

S10

BÚN ĐẬU PHỤ MẮM TÔM

Vermicelles de riz au tofu frit et galettes de seiche maison, servis avec sauce de crevettes fermentées (mắm tôm) et salade fraîche.
Rice vermicelli with fried tofu and house-made cuttlefish cakes, served with fermented shrimp paste (mắm tôm) and fresh salad.

\$28.00



S11

BÚN NEM CUA BẾ

Nem au crabe, porc, crevettes et champignons, servis avec vermicelles de riz, salade fraîche et fines herbes vietnamiennes.

Crab nems with pork, shrimp and mushrooms, served with rice vermicelli, fresh salad and Vietnamese herbs.

\$34.00



S12



BÒ LÁ LỐT

Bœuf haché mariné à la citronnelle, enveloppé dans des feuilles de bétel (lá lốt) et grillé, servi avec vermicelles de riz, salade verte fraîche et herbes aromatiques vietnamiennes.

Grilled betel leaf-wrapped beef patties marinated with lemongrass, served with rice vermicelli, fresh green salad and aromatic Vietnamese herbs.

\$36.00



S13

PHỞ SƯỜN BÒ + BÒ CHÍN

Soupe phở traditionnelle avec côtes de bœuf mijotées et poitrine de bœuf, nouilles de riz et bouillon parfumé.

Traditional Vietnamese pho with slow-braised beef ribs, beef brisket, rice noodles and aromatic beef broth.

\$27.00



TABLE D'HÔTES

SOUPE AU CHOIX

1. Maison
2. Légumes
3. Wonton: +2\$
4. Remplacer rouleau impérial par rouleau de printemps — \$3.00
Replace imperial roll with fresh spring roll
5. Remplacer le riz ou les vermicelles par des nouilles croustillantes — 2,00 \$
Replace rice or vermicelli with crispy noodles

Servi avec riz ou vermicelles de riz, rouleaux impériaux.

Inclus: café ou thé + dessert (banane frite)

Served with rice or rice vermicelli, imperial rolls.

Includes: coffee or tea + dessert (fried banana)



C1

GÀ NƯỚNG.....\$34.00

Poulet grillé mariné aux épices vietnamiennes
Vietnamese-style marinated grilled chicken



C2

BÒ NƯỚNG.....\$34.00

Bœuf grillé mariné à la vietnamienne
Vietnamese-style marinated grilled beef



C3

GÀ - BÒ NƯỚNG.....\$34.00

Poulet et bœuf grillés marinés aux épices vietnamiennes
Vietnamese-style marinated grilled chicken and beef



C4

TÔM NƯỚNG.....\$34.00

Crevettes grillées marinées à la vietnamienne
Vietnamese-style marinated grilled shrimp



C5

TÔM - GÀ NƯỚNG.....\$34.00

Poulet et crevettes grillés marinés à la vietnamienne
Vietnamese-style marinated grilled chicken and shrimp



C6

TÔM - BÒ NƯỚNG.....\$34.00

Bœuf et crevettes grillés marinés à la vietnamienne
Vietnamese-style marinated grilled beef and shrimp



C7

GÀ XÀO \$34.00

Poulet sauté au wok avec légumes.
Wok stir-fried chicken with vegetables



C8

BÒ XÀO \$34.00

Bœuf sauté au wok avec légumes.
Wok stir-fried beef with vegetables.



C9

TÔM XÀO \$34.00

Crevettes sautées au wok avec légumes.
Wok stir-fried shrimp with vegetables.



C10

TÔM - GÀ XÀO \$34.00

Poulet et crevettes sautées au wok avec légumes.
Wok stir-fried chicken and shrimp with vegetables.



C11

TÔM - BÒ XÀO \$34.00

Bœuf et crevettes sautées au wok avec légumes.
Wok stir-fried beef and shrimp with vegetables.



C12

ĐỒ BIỂN XÀO \$34.00

Fruits de mer sautés au wok avec légumes.
Wok stir-fried seafood with vegetables.



C13

GÀ TAO \$34.00

Crispy chicken General Tao sauté aux oignons,
poivrons, champignons et ananas
Crispy General Tao chicken stir-fried with
onions, bell peppers, mushrooms and pineapple



C14

GÀ XÀO ĐẬU \$34.00

Poulet sauté au wok avec sauce aux arachides,
champignons et épinards frits.
Wok stir-fried chicken with peanut sauce,
mushrooms and crispy fried spinach.



COMBOS SPÉCIAL POUR LES ENFANTS

(MOINS DE 12 ANS – UNDER 12 YEARS)

GÀ HOẶC BÒ NƯỚNG (CƠM HOẶC BÚN) \$20.00

Poulet ou bœuf grillé, servi avec riz ou vermicelles de riz et salade.
Grilled chicken or beef, served with rice or rice vermicelli and salad.
Inclus : 1 boisson

PLATS GRILLÉS – GRILLED DISHES 24\$

Servi avec vermicelles de riz ou riz et salade.
Served with rice vermicelli or rice and salad.

Remplacer riz ou vermicelles par nouilles croustillantes : +2.00\$
Substitute rice or vermicelli with crispy noodles: +\$2.00

G1

GÀ NƯỚNG

\$24.00

Poulet grillé mariné aux épices vietnamiennes
Vietnamese-style marinated grilled chicken

G2

BÒ NƯỚNG

\$24.00

Bœuf grillé mariné à la vietnamienne
Vietnamese-style marinated grilled beef

G3

GÀ - BÒ NƯỚNG

\$24.00

Poulet et bœuf grillés marinés aux épices vietnamiennes
Vietnamese-style marinated grilled chicken and beef

G4

TÔM NƯỚNG

\$24.00

Crevettes grillées marinées à la vietnamienne
Vietnamese-style marinated grilled shrimp

G5

GÀ - TÔM NƯỚNG

\$24.00

Poulet et crevettes grillés marinés à la vietnamienne
Vietnamese-style marinated grilled chicken and shrimp

G6

BÒ - TÔM NƯỚNG

\$24.00

Bœuf et crevettes grillés marinés à la vietnamienne
Vietnamese-style marinated grilled beef and shrimp

G7

GÀ - BÒ - TÔM NƯỚNG

\$24.00

Poulet, bœuf et crevettes grillés marinés à la vietnamienne
Vietnamese-style marinated grilled chicken, beef and shrimp





G8

SƯỜN NƯỚNG \$24.00

Côtelettes de porc grillées marinées à la vietnamienne
Vietnamese-style marinated grilled pork chops



G9

SƯỜN - GÀ NƯỚNG \$24.00

Poulet grillé et côtelettes de porc grillées marinées à la vietnamienne
Vietnamese-style marinated grilled chicken and pork chops



G10

SƯỜN HEO - BÒ NƯỚNG \$24.00

Côtelettes de porc et bœuf grillés marinées à la vietnamienne
Vietnamese-style marinated grilled pork chops and beef



G11

BÚN CHẢ GIÒ(6)

Vermicelles de riz aux rouleaux impériaux (6 pièces)
Rice vermicelli with imperial rolls (6 pieces)

\$24.00



G12

BÚN THỊT NƯỚNG CHẢ GIÒ

Vermicelles de riz au porc grillé et rouleau impérial
Rice vermicelli with grilled pork and imperial roll,

\$24.00

LES PLATS SAUTÉS – STIR-FRIED DISHES

Servis avec riz ou vermicelles de riz/Served with rice or rice vermicelli.

Remplacer riz ou vermicelles par nouilles croustillantes : +2.00\$
Substitute rice or rice vermicelli with crispy noodles: + \$2.00



X2

BÒ XÀO

Bœuf sauté au wok avec légumes.
Wok stir-fried beef with vegetables.

\$24.00

X1

GÀ XÀO **\$24.00**

Poulet sauté au wok avec légumes.
Wok stir-fried chicken with vegetables.



X3

GÀ - BÒ XÀO **\$24.00**

Poulet et bœuf sautés au wok avec légumes.
Wok stir-fried chicken and beef with vegetables.



X4

TÔM XÀO **\$24.00**

Crevettes sautées au wok avec légumes.
Wok stir-fried shrimp with vegetables.



X5

GÀ - TÔM XÀO **\$24.00**

Poulet et crevettes sautés au wok avec légumes.
Wok stir-fried chicken and shrimp with vegetables.



X6

BÒ - TÔM XÀO **\$24.00**

Bœuf et crevettes sautés au wok avec légumes.
Wok stir-fried beef and shrimp with vegetables.



X7

GÀ XÀO XẢ ỚT **\$24.00**

Poulet sauté au wok à la citronnelle et piment avec légumes.
Wok stir-fried chicken with lemongrass and chili, with vegetables.





X8

GÀ XÀO GỪNG \$24.00

Poulet sauté au wok au gingembre avec légumes.
Wok stir-fried chicken with ginger and vegetables.



X9

MỰC XÀO \$24.00

Calmars sautés au wok avec légumes.
Wok stir-fried squid with vegetables



X10

ĐỒ BIỂN XÀO \$24.00

Fruits de mer sautés au wok avec légumes.
Wok stir-fried seafood with vegetables.



X11

RAU XÀO \$21.00

Légumes sautés au wok.
Wok stir-fried vegetables.



X12

GÀ TAO 🌶️ \$24.00

Crispy chicken General Tso sauté aux oignons, poivrons,
champignons et ananas
Crispy General Tso chicken stir-fried with onions, bell peppers,
mushrooms and pineapple

X13 - A

GÀ XÀO BASILIC **\$24.00**

Poulet sauté au wok dans une sauce basilic maison au lait de coco, piment et feuilles de basilic, avec légumes.
Wok stir-fried chicken in house basil sauce made with coconut milk, chili and basil leaves, with vegetables.



X13 - B

BÒ XÀO BASILIC **\$24.00**

Bœuf sauté au wok dans une sauce basilic maison au lait de coco, piment et feuilles de basilic, avec légumes.
Wok stir-fried beef in house basil sauce made with coconut milk, chili and basil leaves, with vegetables.



X13 - C

TÔM XÀO BASILIC **\$24.00**

Crevettes sautées au wok dans une sauce basilic maison au lait de coco, piment et feuilles de basilic, avec légumes.
Wok stir-fried shrimp in house basil sauce made with coconut milk, chili and basil leaves, with vegetables.



X14

RAU XÀO TÀU HỦ **\$24.00**

Tofu doré frit puis sauté au wok avec légumes.
Crispy golden fried tofu stir-fried with vegetables.



X15

GÀ XÀO ĐẬU **\$24.00**

Poulet sauté au wok avec sauce aux arachides, champignons et épinards frits.
Wok stir-fried chicken with peanut sauce, mushrooms and crispy fried spinach.



EXTRA

RIZ/RICE	\$3.00
VERMICELLE/RICE VERMICELLI	\$3.00
NOUILLE CROUSTILLANTE/ CRISPY NOODLES	\$3.00
FEUILLE DE RIZ/RICE PAPERS	\$3.00
BOEUF/BEEF	\$6.00
POULET/CHICKEN	\$6.00
SHRIMPS (3) – for phở or Stir-fried dishes	\$5.00
Brochette de crevettes/ shrimps skewer (grilled)	\$6.00
Porc grillé/grilled pork	\$5.00
CÔTELETTE DE PORC GRILLED/grilled pork chop	\$7.00
Galettes de seiche (6 MCX)/cuttlefish cakes	\$8.00
Galettes de King Thazard (6 MCX)/King mackerel fish cake	\$8.00
NEM	\$6.00
ESCARGOTS / Sea snails	\$7.00
LÉGUME / Vegetables	\$5.00
OEUF (2)/ egg	\$5.00
Fried Tofu(8 small pieces) - for phở or Stir-fried dishes	\$3.00
FRIED TOFU (APPERTIZERS)	\$12.00
WONTON (3 PIECES)	\$5.00
PHO BROTH	\$4.00
SEA SNAIL BROTH/HUE BROTH	\$5.00
SAUCE	\$2.00



BREUVAGE ET DESSERTS – DRINKS AND DESERTS

CÀ PHÊ	\$3.00
Café régulier / Coffee	
CÀ PHÊ SỮA ĐÁ (HOẶC NÓNG)	\$5.00
Café vietnamien au lait concentré sucré, servi chaud ou glacé. Vietnamese coffee with sweetened condensed milk, served hot or iced.	
CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ (HOẶC NÓNG)	\$5.00
Café vietnamien noir, servi chaud ou glacé. Vietnamese black coffee, served hot or iced.	
CÀ PHÊ MUỐI	\$7.00
Café vietnamien glacé au lait concentré sucré et mousse de crème salée Vietnamese iced coffee with sweetened condensed milk and salted cream foam	
NƯỚC MÍA	\$5.00
Jus de canne à sucre frais/Fresh sugarcane juice.	
NƯỚC CHANH	\$5.00
Limonade fraîche maison./Fresh homemade lemonade.	
NƯỚC CAM	\$5.00
Jus d'orange frais pressé/Fresh squeezed orange juice.	
BOISSONS GAZEUSES	\$3.00
(Coke, coke diet, 7up, canada dry, orange crush, nestea,perrier,eau mineral)	
CHÈ BA MÀU	\$5.00
Dessert vietnamien aux trois couleurs/Vietnamese three-color dessert	
CHUỐI CHIÊN/ KHÓM CHIÊN	\$5.00
Banane frite avec sirop/Fried banana with syrup Ananas frit avec sirop/Fried pineapple avec sirop	
KEM	\$2.00
Crème glacée /Ice cream	
KEM CHIÊN	\$7.00
Crème glacée frite avec sirop/Fried ice cream with syrup	
SINH TỐ MĂNG CẦU	\$5.00
Smoothie au corossol/Soursop smoothie	
SINH TỐ BƠ	\$5.00
Smoothie à l'avocat/Avocado smoothie	



Location 1: 2605 Jean Talon E, Montreal, Quebec H2A 1V1
Tel: 514-507-8598

Location 2: 3605 Taschereau, St Hubert, Quebec J4T 2G3
Tel: 450-443-3605

Location 3: 334 Richmond, Ottawa, Ontario K1Z 6X6 Tel:
343-588-4639