



Menu

Sapa (Vege)

4074 Boulevard Saint-Laurent Montréal, Qc H2w 1y9 Canada, | (438) 290-2865

Articles en vedette

Soupe Végan Bun Hue / Bun Hue Vegan Soup

17,95 \$

saveur boeuf, crevette végété, jambon végété, tofu frit avec champignon, salade, choux, vermicelle, oignon, oignon vert. / beef flavor, veggie shrimp, veggie ham, fried tofu with mushroom, salad, cabbage, vermicelli, onion, green onion.

Banh Mi Végé Bouf / Veggie Beef Banh Mi

10,95 \$

À base de feuille de soja. carotte-daikon mariné, concombre, coriandre, mayo, sauce soya maison. / Base of soy leaf. Marinated carrot-daikon, cucumber, cilantro, mayo, homemade soy sauce.

Banh Mi Végé Poulet Citronnelle / Veggie Lemongrass Chicken Banh Mi

10,95 \$

À base de tige de champignon. carotte-daikon mariné, concombre, coriandre, mayo, sauce soya maison. / Mushroom stem based. Marinated carrot-daikon, cucumber, cilantro, mayo, homemade soy sauce.

Bol Végan Poulet Citronnelle / Lemongrass Chicken Vegan Bowl

15,99 \$

Notre Saveur Poulet citronnelle (a base de tige de champignon) avec vermicelle de riz . salade. concombre. carotte-daikon mariné. sauce soya maison. sauce poisson végété. / Our Lemongrass Chicken (made from mushroom stem) with rice vermicelli. salad. cucumber. marinated carrot-daikon. homemade soy sauce. Vegan fish sauce.

Rouleaux Impériaux(4pcs) / Imperial Rolls (4pcs)

7,49 \$

feuille de farine de blé. carotte. taro. vermicelle de riz. haricot mung. champignon noir seche. sel . poivre. sucre. assaisonnement de champignons. accompagné de sauce poisson vegan. / wheat flour sheet. carrot. Taro. rice vermicelli. mung bean. dry black fungus. salt . pepper. sugar. mushroom seasoning. served with vegan fish sauce.

Banh Mi Végé Porc / Veggie Pork Banh Mi

10,45 \$

À base de pâte de soja. carotte-daikon mariné, concombre, coriandre, mayo, sauce soya maison. / Base of soybean paste. Marinated carrot-daikon, cucumber, cilantro, mayo, homemade soy sauce.

Banh Mi Champignon Tofu / Tofu Mushroom Banh Mi

10,45 \$

Tofu sauté avec champignon shiitaké. carotte-daikon mariné, concombre, coriandre, mayo, sauce soya maison. / Stir-fried tofu with shiitake mushroom. Marinated carrot-daikon, cucumber, cilantro, mayo, homemade soy sauce.

Menu Sapa (Vege)

Soupe Végan Bun Mam / Bun Mam Vegan Soup

17,95 \$

saveur poisson, crevette végété, galette de maïs, okra, aubergine et champignon sauté, salade, choux, vermicelle, ciboulette. / fish flavor, veggie shrimp, corn pancake, okra, eggplant and sautéed mushroom, salad, cabbage, vermicelli, chives.

Riz aux (3) Trésors / Rice with (3) Treasures

17,95 \$

Riz parfumé au jasmin garni avec notre saveur de Boeuf + Bi + un Oeuf (qui sera remplacé si vous choisissez l'option Végétalien) . concombre . carotte et daikon mariné. oignon vert. sauce soya maison. sauce poisson. petite soupe d'accompagnement. /Jasmine flavored rice topped with our Beef + Bi flavor + an Egg (which will be replaced if you choose the Vegan option). cucumber . carrot and pickled daikon. green onion. homemade soy sauce. fish sauce. side dish soup.

Banh Mi Végé Pâté Jambon / Veggie Ham Pate Banh Mi

10,45 \$

À base de feuille de soja. carotte-daikon mariné, concombre, coriandre,mayo, sauce soya maison. / Base of soy leaf. Marinated carrot-daikon, cucumber, cilantro, mayo, homemade soy sauce.

Soupe Végan Bun Mang / Bun Mang Vegan Soup

17,95 \$

saveur canard, pousse de bambou, jambon végété, morceau de canard faite avec tige de champignon, salade, choux, vermicelle, oignon, oignon vert, oignon frit. / duck flavor, bamboo shoot, veggie ham, piece of duck made with mushroom stem, salad, cabbage, vermicelli, onion, green onion, fried onion.

Salade de Papaye / Papaya Salad

10,90 \$

Papaye verte servi avec du Végé Boeuf, graine de sésame, coriandre vietnamienne, assaisonné de sauce soja maison et piment (srilacha + piment frais) / Green papaya served with Veggie Beef, sesame seed, Vietnamese coriander, seasoned with homemade soy sauce and chili (srilacha + fresh chili)

Rouleaux de Printemps Bi / Bi Spring Rolls

7,29 \$

feuille de riz. vermicelle de riz. salade. /rice sheet. rice vermicelli. salad.

Bol Végan Champignon Tofu / Tofu Mushrooms Vegan Bowl

14,99 \$

Tofu sauté aux champignons shiitaké avec vermicelle de riz . salade. concombre. carotte-daikon mariné.sauce soya maison. sauce poisson végétan. /Stir-fried tofu with shiitake mushrooms and rice vermicelli. salad. cucumber. marinated carrot-daikon. homemade soy sauce. Vegan fish sauce.

Café VietnamienGlacé / Iced Vietnamese Coffee

5,95 \$

Rich and smooth coffee served over ice.

Menu Sapa (Vege)

Banh Mi Végétarien / Vegetarian Banh Mi .

Banh Mi Végé Bouf / Veggie Beef Banh Mi

10,95 \$

À base de feuille de soja. carotte-daikon mariné, concombre, coriandre,mayo, sauce soya maison. / Base of soy leaf. Marinated carrot-daikon, cucumber, cilantro, mayo, homemade soy sauce.

Banh Mi Végé Poulet Citronnelle / Veggie Lemongrass Chicken Banh Mi

10,95 \$

À base de tige de champignon. carotte-daikon mariné, concombre, coriandre,mayo, sauce soya maison. / Mushroom stem based. Marinated carrot-daikon, cucumber, cilantro, mayo, homemade soy sauce.

Banh Mi Champignon Tofu / Tofu Mushroom Banh Mi

10,45 \$

Tofu sauté avec champignon shitaké. carotte-daikon mariné, concombre, coriandre,mayo, sauce soya maison. / Stir-fried tofu with shiitake mushroom. Marinated carrot-daikon, cucumber, cilantro, mayo, homemade soy sauce.

Banh Mi Végé Porc / Veggie Pork Banh Mi

10,45 \$

À base de pâte de soja. carotte-daikon mariné, concombre, coriandre,mayo, sauce soya maison. / Base of soybean paste. Marinated carrot-daikon, cucumber, cilantro, mayo, homemade soy sauce.

Banh Mi Végé Bi / Veggie Bi Banh Mi

10,45 \$

Taro, vermicelle, carotte, patate sucré et jicama. carotte-daikon mariné, concombre, coriandre,mayo, sauce soya maison. / Taro, vermicelli, carrot, sweet potato, and jicama. Marinated carrot-daikon, cucumber, cilantro, mayo, homemade soy sauce.

Banh Mi Végé Pâté Jambon / Veggie Ham Pate Banh Mi

10,45 \$

À base de feuille de soja. carotte-daikon mariné, concombre, coriandre,mayo, sauce soya maison. / Base of soy leaf. Marinated carrot-daikon, cucumber, cilantro, mayo, homemade soy sauce.

Rouleaux de Printemps Végan (2mcx) / Vegan Spring Rolls (2Pcs)

Rouleaux de Printemps Bi / Bi Spring Rolls

7,29 \$

feuille de riz. vermicelle de riz. salade. /rice sheet. rice vermicelli. salad.

Rouleaux de Printemps Végé Poulet / Veggie Chicken Spring Rolls

7,29 \$

feuille de riz. vermicelle de riz. salade. /rice sheet. rice vermicelli. salad.

Menu Sapa (Vege)

Rouleaux de Printemps aux Champignon Tofu / Tofu Mushroom Spring Rolls 7,29 \$

feuille de riz. vermicelle de riz. salade. /rice sheet. rice vermicelli. salad.

Rouleaux de Printemps Végé Crevette / Veggie Shrimp Spring Rolls 7,29 \$

feuille de riz. vermicelle de riz. salade. /rice sheet. rice vermicelli. salad.

Rouleaux de Printemps Végé Bouf / Veggie Beef Spring Rolls 7,29 \$

feuille de riz. vermicelle de riz. salade. /rice sheet. rice vermicelli. salad.

Rouleaux de Printemps Végé Porc / Veggie Pork Spring Rolls 7,29 \$

feuille de riz. vermicelle de riz. salade. /rice sheet. rice vermicelli. salad.

Rouleaux Impériaux / Imperial Rolls

Rouleaux Impériaux(4pcs) / Imperial Rolls (4pcs) 7,49 \$

feuille de farine de blé. carotte. taro. vermicelle de riz. haricot mung. champignon noir seche. sel . poivre. sucre. assaisonnement de champignons. accompagné de sauce poisson vegan. /wheat flour sheet. carrot. Taro. rice vermicelli. mung bean. dry black fungus. salt . pepper. sugar. mushroom seasoning. served with vegan fish sauce.

Salade / Salad

Salade de Papaye / Papaya Salad 10,90 \$

Papaye verte servi avec du Végé Boeuf, graine de sésame, coriandre vietnamienne, assaisonné de sauce soja maison et piment (srilacha + piment frais) / Green papaya served with Veggie Beef, sesame seed, Vietnamese coriander, seasoned with homemade soy sauce and chili (srilacha + fresh chili)

Soupe Vietnamienne Végan au Vermicelle / Vietnamese Vegan Soup

Soupe Végan Bun Hue / Bun Hue Vegan Soup 17,95 \$

saveur boeuf, crevette végété, jambon végété, tofu frit avec champignon, salade, choux, vermicelle, oignon, oignon vert. / beef flavor, veggie shrimp, veggie ham, fried tofu with mushroom, salad, cabbage, vermicelli, onion, green onion.

Menu Sapa (Vege)

Soupe Végan Bun Mang / Bun Mang Vegan Soup

17,95 \$

saveur canard, pousse de bambou, jambon végété, morceau de canard faite avec tige de champignon, salade, chou, vermicelle, oignon, oignon vert, oignon frit. / duck flavor, bamboo shoot, veggie ham, piece of duck made with mushroom stem, salad, cabbage, vermicelli, onion, green onion, fried onion.

Soupe Végan Bun Mam / Bun Mam Vegan Soup

17,95 \$

saveur poisson, crevette végété, galette de maïs, okra, aubergine et champignon sauté, salade, chou, vermicelle, ciboulette. / fish flavor, veggie shrimp, corn pancake, okra, eggplant and sautéed mushroom, salad, cabbage, vermicelli, chives.

Bol Vermicelles Végan / Vegan Vermicelli Bowl

Bol Végan Champignon Tofu / Tofu Mushrooms Vegan Bowl

14,99 \$

Tofu sauté aux champignons shiitaké avec vermicelle de riz . salade. concombre. carotte-daikon mariné.sauce soya maison. sauce poisson végété. /Stir-fried tofu with shiitake mushrooms and rice vermicelli. salad. cucumber. marinated carrot-daikon. homemade soy sauce. Vegan fish sauce.

Bol Végan Poulet Citronnelle / Lemongrass Chicken Vegan Bowl

15,99 \$

Notre Saveur Poulet citronnelle (a base de tige de champignon) avec vermicelle de riz . salade. concombre. carotte-daikon mariné.sauce soya maison. sauce poisson végété. /Our Lemongrass Chicken (made from mushroom stem) with rice vermicelli. salad. cucumber. marinated carrot-daikon. homemade soy sauce. Vegan fish sauce.

Bol Végan Bouf / Beef Vegan Bowl

15,99 \$

Notre Saveur Boeuf (a base de feuille de soya) avec vermicelle de riz . salade. concombre. carotte-daikon mariné.sauce soya maison. sauce poisson végété. /Our Beef Flavor (made form soy leaf) with rice vermicelli. salad. cucumber. marinated carrot-daikon. homemade soy sauce. Vegan fish sauce.

Bol Vegan Porc / Pork Vegan Bowl

14,99 \$

Notre Saveur Porc (a base de pate de soya) avec vermicelle de riz . salade. concombre. carotte-daikon mariné.sauce soya maison. sauce poisson végété. / Our Pork Flavor (made from soybean paste) with rice vermicelli. salad. cucumber. marinated carrot-daikon. homemade soy sauce. Vegan fish sauce.

Bol Vegan Crevette / Shrimp Vegan Bowl

15,99 \$

Notre Saveur Crevette (a base de bardane)avec vermicelle de riz . salade. concombre. carotte-daikon mariné.sauce soya maison. sauce poisson végété /Our Shrimp Flavor (made with burdock) with rice vermicelli. salad. cucumber. marinated carrot-daikon. homemade soy sauce. Vegan fish sauce.

Bol Végan Bi / Bi Vegan Bowl

14,99 \$

Notre Saveur Bi avec vermicelle de riz . salade. concombre. carotte-daikon mariné.sauce soya maison. sauce poisson végété. / Our Flavor Bi with rice vermicelli. salad. cucumber. marinated carrot-daikon. homemade soy sauce. Vegan fish sauce.

Menu Sapa (Vege)

Riz / Rice

Riz aux (3) Trésors / Rice with (3) Treasures

17,95 \$

Riz parfumé au jasmin garni avec notre saveur de Boeuf + Bi + un Oeuf (qui sera remplacé si vous choisissez l'option Végétalien) . concombre . carotte et daikon mariné. oignon vert. sauce soya maison. sauce poisson. petite soupe d'accompagnement. /Jasmine flavored rice topped with our Beef + Bi flavor + an Egg (which will be replaced if you choose the Vegan option). cucumber . carrot and pickled daikon. green onion. homemade soy sauce. fish sauce. side dish soup.

Bubble Thé / Bubble Tea

Bubble Thé au Melon Miel / Honeydew Melon Bubble Tea

7,95 \$

Refreshing honeydew melon tea with a sweet hint of honey.

Bubble Thé au Mangue / Mango Bubble Tea

7,95 \$

Fresh mango blended with tea and bubbles.

Bubble Thé au Thé au Lait / Milk Tea Bubble Tea

7,95 \$

Creamy milk tea infused with tea flavour and bubbles.

Bubble Thé au Matcha / Matcha Bubble Tea

7,95 \$

Green tea-flavored drink with chewy bubbles.

Bubble Thé Pina Colada / Pina Colada Bubble Tea

7,95 \$

Creamy pina colada flavoured bubble tea.

Bubble Thé au Bleuets / Blueberry Bubble Tea

7,95 \$

Sweet blueberry flavoured tea with bubbles.

Bubble Thé au Litchi / Lychee Bubble Tea

7,95 \$

Lychee-infused tea with chewy bubbles.

Menu Sapa (Vege)

Bubble Thé au Noix de Coco / Coconut Bubble Tea

7,95 \$

Creamy coconut milk tea with chewy bubbles.

Bubble Thé aux Fruits de la Passion / Passion Fruit Bubble Tea

7,95 \$

Fruity and refreshing tea infused with passion fruit flavor.

Bubble Thé au Melon d'Eau / Watermelon Bubble Tea

7,95 \$

Refreshing watermelon infused tea with bubbles.

Bubble Thé au Taro / Taro Bubble Tea

7,95 \$

Taro-flavoured bubble tea with a refreshing twist.

Bubble Thé au Fraise / Strawberry Bubble Tea

7,95 \$

Bubble Thé au Pêche / Peach Bubble Tea

7,95 \$

Bubble Thé au Framboise / Raspberry Bubble Tea

7,95 \$

Fruity and refreshing tea infused with raspberry flavour.

Bubble Thé au Chocolat / Chocolate Bubble Tea

7,95 \$

Rich, velvety chocolate tea with chewy bubbles.

Menu Sapa (Vege)

Café / Coffee

Café Vietnamien Glacé / Iced Vietnamese Coffee

5,95 \$

Rich and smooth coffee served over ice.

Café Vietnamien avec Tapioca / Vietnamese Coffee with Tapioca

7,95 \$

Rich and creamy coffee drink with tapioca pearls.

Sapa Soda

Sapa Soda au Menthe Framboise / Raspberry Mint Sapa Soda

5,25 \$

Fresh raspberry and mint infused soda.

Sapa Soda au Fraise Framboise / Strawberry Raspberry Sapa Soda

5,25 \$

Fizzy soda infused with strawberry and raspberry flavours.

Sapa Soda au Pêche / Peach Sapa Soda

5,25 \$

Sapa Soda au Fruit de la Passion / Passion Fruit Sapa Soda

5,25 \$

Fizzy soda infused with passion fruit flavour.

Sapa Thé / Tea Sapa

Sapa Thé au Pêche / Peach Tea Sapa

5,25 \$

Peach-infused black tea, a soothing and refreshing brew.

Sapa Thé au Lime / Lime Tea Sapa

5,25 \$

Freshly brewed tea infused with a hint of lime.

Menu Sapa (Vege)

Sapa Thé au Framboise Fraise/ Raspberry Strawberry Tea Sapa 5,25 \$
Raspberry and strawberry infused tea, a sweet and fruity blend.

Sapa Thé au Passion Fraise/ Strawberry Passion Tea Sapa 5,25 \$
Fragrant tea infused with passion fruit and strawberry flavours.

Boissons / Drinks

Coca Cola Zero 1,99 \$

Canada Dry 1,99 \$

Fuse thé glacé 1,99 \$

Coca Cola 1,99 \$

Coca Cola Diète / Diet Coca Cola 1,99 \$

Pepsi 1,99 \$

Menu Sapa (Vege)

Red Bull

3,99 \$

Aloe Vera

3,99 \$

7 Up

1,99 \$

Jus Litchi / Lychee drink

3,49 \$

Jus de Coco / Coconut juice

Refreshing coconut drink.

3,99 \$

Jus de mangue / Mango drink

Refreshing mango drink.

3,49 \$
