



Menu

Le Petit Sao (Vieux Montréal)

237 Rue Notre-Dame Ouest, Montréal, QC H2Y 1T4 | (438) 380-1775

Lunch Box / Picnic Box

Banh Mi (sandwich vietnamien) avec choix de viande + 1 petite salade saigonaise (chop suey, concombre, menthe, chou rouge, carotte daikon échalottes frites) + Chips de crevettes ou dessert du jour (aux succursales désignées) / Banh Mi (Vietnamese sandwich) with choice of meat + 1 small salad (chop suey, cucumber, mint, red cabbage, fried daikon carrot and shallots) + Shrimp chips or dessert of the day (at designated locations)

Banh Mi Box / Banh Mi Box

CA\$24.50

CHOIX DE BANH MI + 1 PETIT SALADE SAIGONNAISE (fèves germées, chou rouge, carottes daikon, concombre, peanut, menthe, sauce poisson) + 1 chips de crevettes (OU DESSERT CHE THAI) / CHOICE OF BANH MI + 1 SMALL SAIGONIAN SALAD (bean sprouts, red cabbage, daikon carrots, cucumber, peanuts, mint, fish sauce) + 1 shrimp chip (OR CHE THAI DESSERT)

Rouleau Frits / Fried Rolls

Wonton frits poulet / Fried Wontons

CA\$9.50

Au poulet et coriandre. Servis avec sauce tomate gingembre / With chicken and cilantro. Served with ginger tomato sauce

Nems de mama thi / Mama thi Spring Rolls

CA\$14.50

Avec feuille de riz, poulet, carottes, oignons, champignons. Servi avec menthe et salade et sauce de poisson traditionnelle. / With rice paper, chicken, carrots, onions, mushrooms. Served with mint and salad and traditional fish sauce.

Rouleaux impériaux au poulet / Chicken Imperial Roll

CA\$8.50

Au poulet, carottes, oignons, champignons shii take, chou. Servi avec sauce poisson traditionnelle. / With chicken, carrots, onions, shiitake mushrooms, cabbage. Served with traditional fish sauce.

Rouleaux impériaux végété / Veggie Imperial Rolls

CA\$11.50

Champignons shiitake et noirs, carottes, oignons et chou. Servi avec sauce poisson traditionnelle. / Shiitake and black mushrooms, carrots, onions and cabbage. Served with traditional fish sauce.

Boules crevettes frites mayo épicée (7) / Shrimps fried balls (7) spicy lime mayo CA\$11.00

Boules de crevettes frites avec sauce mayo épicée lime (7) / Shrimps fried balls (7) spicy lime mayo

Menu Le Petit Sao (Vieux Montréal)

Rouleaux de printemps Frais / Fresh spring rolls

Rouleau printanier frais / Fresh Spring Roll

CA\$8.00

Rouleau printanier frais roulé avec salade, menthe, vermicelles de riz servi avec sauce aux arachides / Wraps with salad, mint, rice vermicelli served with peanut sauce

Petite Salade / Small Salad

Petite Papaye verte / Green Papaya

CA\$11.00

Papaye verte rapée avec concombre, daïkon et carottes, herbes fraîches, échalottes frites et arachides grillés. Vinaigrette sésame-soya. Servie avec chips de crevettes / Grated green papaya with cucumber, daikon and carrots, fresh herbs, fried shallots and roasted peanuts. Sesame-soy vinaigrette. Served with shrimp chips

Les Banh Mi / Banh Mi

Le #1 de la street food vietnamienne, l'héritage de l'Indochine. Nos sandwichs banh mi sont garnis de notre mayo aïoli, daïkon et carottes marinées, concombre, coriandre et notre sauce hoisin-soya / The #1 Vietnamese street food, the heritage of Indochina. Our banh mi sandwiches are topped with our aioli mayo, daikon and marinated carrots, cucumber, cilantro and our hoisin-soya sauce

Banh Mi Gà / Gà Banh Mi

CA\$18.95

Poulet grillé / Grilled Chicken

Banh Mi Chà / Chà Banh Mi

CA\$19.50

Banh mi avec nos délicieuses galettes de porc grillées, sambal oelek, confit d'échalottes, daïkon carottes, coriandre fraîche, concombre, mayo aïoli et notre sauce hoisin soya maison. / Lemongrass pork patties, confit of shallots and sambal oelek (spicy)

Banh Mi Bouddhiste / Buddhist Banh Mi

CA\$18.50

Tofu grillé avec avocat / Grilled Tofu with Avocado

Grande Salade du Petit Sao / Petite Sao's Large Salade

Laitue mixte, papaye verte, avocat, carottes daïkon et chou rouge marinés, menthe, concombre, arachides grillés, chips de crevettes et vinaigrette soya sésame / Mixed lettuce, green papaya, avocado, carrot and daikon pickles, red cabbage, mint, cucumber and roasted peanuts. Soy-sesame vinaigrette and potato chips shrimp

Grande salade Poulet / Chicken Large Salad

CA\$25.00

Laitue mixte, papaye verte, avocat, pickles de carotte et daïkon, chou rouge, menthe, concombre et arachides grillées. Vinaigrette soya-sésame et chips de crevettes. / Mixed lettuce, green papaya, avocado carrot and daikon pickles, red cabbage, mint, cucumber and roasted peanuts. Soy-sesame dressing and shrimp chips.

Menu Le Petit Sao (Vieux Montréal)

Grande salade Crevettes / Shrimp Large Salad

CA\$27.00

Laitue mixte, papaye verte, avocat, pickles de carotte et daïkon, chou rouge, menthe, concombre et arachides grillées. Vinaigrette soya-sésame et chips de crevettes. / Mixed lettuce, green papaya, avocado carrot and daikon pickles, red cabbage, mint, cucumber and roasted peanuts. Soy-sesame dressing and shrimp shrimp chips.

Grande salade Tofu / Tofu Large Salad

CA\$23.00

Laitue mixte, papaye verte, avocat, pickles de carotte et daïkon, chou rouge, menthe, concombre et arachides grillées. Vinaigrette soya-sésame et chips de crevettes. / Mixed lettuce, green papaya, avocado carrot and daikon pickles, red cabbage, mint, cucumber and roasted peanuts. Soy-sesame dressing and shrimp shrimp chips.

Grande salade Végétarienne / Vegetarian Large Salad

CA\$17.00

Laitue mixte, papaye verte, avocat, pickles de carotte et daïkon, chou rouge, menthe, concombre et arachides grillées. Vinaigrette soya-sésame et chips de crevettes. / Mixed lettuce, green papaya, avocado carrot and daikon pickles, red cabbage, mint, cucumber and roasted peanuts. Soy-sesame dressing and shrimp shrimp chips.

Les Soupes Pho / Pho Soups

Soupe Tonkinoise au bouillon de poulet et ses épices, mijoté 6h. Garnie de coriandre, oignons, échalotes et chop suey / Tonkinese soup with chicken broth and its spices, simmered 6 hours. Garnished with cilantro, onions, shallots and chop suey

Soupe Pho Poulet grillé / Grilled Chicken Pho Soup

CA\$22.00

Soupe Tonkinoise au bouillon de poulet et ses épices, mijoté 6h. Garnie de coriandre, oignons, échalotes et chop suey. / Tonkinese soup with chicken broth and its spices, simmered 6 hours. Garnished with cilantro, onions, shallots and chop suey.

Soupe Pho Poulet poché / Poached Chicken Pho Soup

CA\$22.00

Soupe Tonkinoise au bouillon de poulet et ses épices, mijoté 6h. Garnie de coriandre, oignons, échalotes et chop suey. / Tonkinese soup with chicken broth and its spices, simmered 6 hours. Garnished with cilantro, onions, shallots and chop suey.

Soupe Pho Légumes / Vegetables Pho Soup

CA\$19.00

Soupe Tonkinoise au bouillon de poulet et ses épices, mijoté 6h. Garnie de coriandre, oignons, échalotes et chop suey. / Tonkinese soup with chicken broth and its spices, simmered 6 hours. Garnished with cilantro, onions, shallots and chop suey.

Soupe Pho Santé petit sao / Healthy Little Sao Pho Soup

CA\$24.00

Nouilles de zucchini fraîches Zoodle, poulet poché et bouillon saté-citronnelle épicé / Zoodle fresh zucchini noodles, poached chicken and spicy lemongrass satay broth

Nos Bols Bún et de l'Île / Our Bún Bowls

Bowls of rice vermicelli salads with mixed lettuce, carrot and daikon pickles, red cabbage, cucumber, bean sprouts, mint roasted peanuts and Nuoc Mam fish sauce

Menu Le Petit Sao (Vieux Montréal)

Bun Poulet grillé / Chicken Bun

CA\$23.00

Bols de salades de vermicelles de riz avec laitue mixte, pickles de carottes et daïkon, chou rouge, concombre, fèves germées, menthe arachides grillées et sauce poisson Nuoc Mam. / Bowls of rice vermicelli salad with mixed lettuce, carrot and daikon pickles red cabbage, cucumber, bean sprouts, mint roasted peanuts and Nuoc Mam fish sauce.

Bun poulet poché (sans gluten) / Bun Poached Chicken (Gluten Free)

CA\$23.00

Bun poulet poché dans notre bouillon pho sans gluten avec sauce poisson avec confit d'oignons verts / Bun chicken poached in our gluten free pho broth with fish sauce with green onion confit

Bun Porc chà / Pork Chà Bun

CA\$24.00

Bols de salades de vermicelles de riz avec laitue mixte, pickles de carottes et daïkon, chou rouge, concombre, fèves germées, menthe arachides grillées et sauce poisson Nuoc Mam. Avec galettes de porc citronnelle grillées et confit d'échalotes. / Bowls of rice vermicelli salad with mixed lettuce, carrot and daikon pickles red cabbage, cucumber, bean sprouts, mint roasted peanuts and Nuoc Mam fish sauce. With grilled Lemongrass Pork Patties and confit of shallots

Bun Tofu / Tofu Bun

CA\$21.00

Bols de salades de vermicelles de riz avec laitue mixte, pickles de carottes et daïkon, chou rouge, concombre, fèves germées, menthe arachides grillées et sauce poisson Nuoc Mam. Avec confit d'échalotes / Bowls of rice vermicelli salad with mixed lettuce, carrot and daikon pickles red cabbage, cucumber, bean sprouts, mint roasted peanuts and Nuoc Mam fish sauce. With confit of shallots

Bol de l'île Poulet / Chicken Island bol

CA\$26.00

Créé par nos clients de l'Île des Sours, lieu de notre premier Petit Sao ! Un bol Bún classique avec avocat, édamame, échalotes frites, arachides grillées en pluset notre délicieuse sauce crémeuse mangue légèrement épicée ! / Created by our customers on Nuns' Island, home of our first Petit Sao! A classic Bún bowl with avocado, edamame fried shallots, roasted peanuts and our delicious mango cream sauce slightly spicy!

Bol de l'île Tofu / Tofu Island Bol

CA\$24.00

Créé par nos clients de l'Île des Sours, lieu de notre premier Petit Sao ! Un bol Bún classique avec avocat, édamame, échalotes frites, arachides grillées en pluset notre délicieuse sauce crémeuse mangue légèrement épicée ! Avec confit d'échalotes / Created by our customers on Nuns' Island, home of our first Petit Sao! A classic Bún bowl with avocado, edamame fried shallots, roasted peanuts and our delicious mango cream sauce slightly spicy! With confit of Shallots

Bun Crevettes / Shrimp Bun

CA\$25.00

Bols de salades de vermicelles de riz avec laitue mixte, pickles de carottes et daïkon, chou rouge, concombre, fèves germées, menthe arachides grillées et sauce poisson Nuoc Mam. / Bowls of rice vermicelli salad with mixed lettuce, carrot and daikon pickles red cabbage, cucumber, bean sprouts, mint roasted peanuts and Nuoc Mam fish sauce.

Bol de l'île Crevettes / Shrimp Island bol

CA\$28.00

Créé par nos clients de l'Île des Sours, lieu de notre premier Petit Sao ! Un bol Bún classique avec avocat, édamame, échalotes frites, arachides grillées en pluset notre délicieuse sauce crémeuse mangue légèrement épicée ! / Created by our customers on Nuns' Island, home of our first Petit Sao! A classic Bún bowl with avocado, edamame fried shallots, roasted peanuts and our delicious mango cream sauce slightly spicy!

Menu Le Petit Sao (Vieux Montréal)

Le Bol Curry Coco / Coco Curry Bowl

Bols de riz avec notre salade signature composée de laitue mixte, carottes et daikon marinés, chou rouge, concombre, fèves germées, herbes fraîches, arachides grillées et sauce traditionnelle NUOC MAM poisson et notre délicieuse saucencurry jaune au lait de coco citronnelle, oignon et ail, oyster sauce et ananas. / With our yellow curry sauce with coconut milk lemongrass, onion and garlic. All on jasmine rice with our salad classic and roasted peanuts and sauce Nuoc Mam fish

Bol Curry Coco Tofu / Tofu Curry Coco Bol

CA\$22.50

Avec notre sauce curry jaune au lait de coco citronnelle, oignon et ail. Le tout sur du riz jasmin avec notre salade classique et arachides grillées et sauce poisson Nuoc Mam. / With our yellow curry sauce with coconut milk lemongrass, onion and garlic. All on jasmine rice with our classic salad and roasted peanuts and Nuoc Mam fish sauce. Nuoc Mam fish sauce.

Bol Curry Coco Poulet / Chicken Curry Coco Bol

CA\$24.50

Avec notre sauce curry jaune au lait de coco citronnelle, oignon et ail. Le tout sur du riz jasmin avec notre salade classique et arachides grillées et sauce poisson Nuoc Mam. / With our yellow curry sauce with coconut milk lemongrass, onion and garlic. All on jasmine rice with our classic salad and roasted peanuts and Nuoc Mam fish sauce. Nuoc Mam fish sauce.

Bol Curry Coco Crevettes / Shrimp Curry Coco Bol

CA\$26.50

Avec notre sauce curry jaune au lait de coco citronnelle, oignon et ail. Le tout sur du riz jasmin avec notre salade classique et arachides grillées et sauce poisson Nuoc Mam. / With our yellow curry sauce with coconut milk lemongrass, onion and garlic. All on jasmine rice with our classic salad and roasted peanuts and Nuoc Mam fish sauce. Nuoc Mam fish sauce.

Le Pad Pho / Pad Pho

Entre une salade et un pho sans bouillon. Notre salade gourmande de nouilles de riz tiède avec fèves germées, laitue mixte, coriandre, concombre, échalotes, arachides et ail frits. Sauce hoisin-soya et huile magique à l'ail sésame / Between a salad and a pho without broth. Our gourmet rice noodle salad warm with bean sprouts, mixed lettuce, coriander, cucumber, shallots, peanuts and fried garlic. Hoisin-soya sauce and magic oil sesame garlic

Pad Pho Poulet / Chicken Pad Pho

CA\$24.50

Entre une salade et un pho sans bouillon. Notre salade gourmande de nouilles de riz tiède avec fèves germées, laitue mixte, coriandre, concombre, échalotes, arachides et ail frits. Sauce hoisin-soya et huile magique à l'ail sésame. / Between a salad and a pho without broth. Our gourmet rice noodle salad with bean sprouts, mixed lettuce cilantro, cucumber, shallots, fried peanuts and garlic. Hoisin-soy sauce and sesame garlic magic oil with sesame garlic.

Pad Pho Tofu / Tofu Pad Pho

CA\$22.40

Entre une salade et un pho sans bouillon. Notre salade gourmande de nouilles de riz tiède avec fèves germées, laitue mixte, coriandre, concombre, échalotes, arachides et ail frits. Sauce hoisin-soya et huile magique à l'ail sésame. / Between a salad and a pho without broth. Our gourmet rice noodle salad with bean sprouts, mixed lettuce cilantro, cucumber, shallots, fried peanuts and garlic. Hoisin-soy sauce and sesame garlic magic oil with sesame garlic.

Pad Pho Crevettes / Shrimp Pad Pho

CA\$26.50

Entre une salade et un pho sans bouillon. Notre salade gourmande de nouilles de riz tiède avec fèves germées, laitue mixte, coriandre, concombre, échalotes, arachides et ail frits. Sauce hoisin-soya et huile magique à l'ail sésame. / Between a salad and a pho without broth. Our gourmet rice noodle salad with bean sprouts, mixed lettuce cilantro, cucumber, shallots, fried peanuts and garlic. Hoisin-soy sauce and sesame garlic magic oil with sesame garlic.

Menu Le Petit Sao (Vieux Montréal)

Le Général Sao / General Sao

Morceaux de poulet ou chou-fleur croustillants enrobés de notre sauce SAO au hoisin gingembre maison et sésames. Servi sur riz jasmin et notre salade classique / Pieces of chicken or cauliflower crispy coated with our sauce SAO with homemade ginger and sesame hoisin. Served on jasmine rice and our classic salad

Général Sao Poulet sao / Chicken Sao Sao General

CA\$24.50

Morceaux de poulet ou chou-fleur croustillants enrobés de notre sauce SAO au hoisin gingembre maison et sésames. Servi sur riz jasmin et notre salade classique. / Chunks of chicken or cauliflower coated with our homemade ginger hoisin and sesame ginger hoisin and sesame sauce. Served on jasmine rice and our classic salad.

Général Sao Chou-fleur sao végété / Cauliflower Sao Veggie Sao General

CA\$22.50

Morceaux de poulet ou chou-fleur croustillants enrobés de notre sauce SAO au hoisin gingembre maison et sésames. Servi sur riz jasmin et notre salade classique. / Chunks of chicken or cauliflower coated with our homemade ginger hoisin and sesame ginger hoisin and sesame sauce. Served on jasmine rice and our classic salad.

Nos sauces & Extras / Our sauces & Extras

Ajout de sauce peanut

CA\$2.50

Ajout de Sauce poisson / Adding Fish Sauce

CA\$1.50

Sauce Mango crémeuse / Mango sauce

CA\$2.50

Saté citronnelle épicée / Spicy Lemongrass Satay

CA\$3.00

Ajout de Vinaigrette soya maison / Added homemade soy dressing

CA\$2.00

Sauce Aigre douce / Sweet & sour sauce

CA\$2.50

Menu Le Petit Sao (Vieux Montréal)

Ajout de Vermicelles / Vermicelli CA\$4.50

Ajout de Sriracha CA\$1.50

Ajout de Riz au jasmin / Rice CA\$4.51

Panier chips crevettes / Fried Basket Prawns CA\$4.50

Ajout de Hoisin CA\$1.50

Ajout d'un demi avocat / Avocado CA\$5.00

Dessert / Dessert

CHÈ THAI CA\$6.50

Cocktail de fruits vietnamien au lait de coco, jackfruit, litchi, fruits et gelée de pandan

Brownie Vegan (Sans Gluten) / Brownie Vegan (Gluten Free) CA\$5.00

Brownie choco vegan et sans gluten! / Vegan and gluten-free choco brownie!

Menu Le Petit Sao (Vieux Montréal)

Cannelé matcha framboise chocolat blanc / Cannelé matcha raspberry white chocolate ~~CA\$4.50~~

Cannelé au matcha framboise chocolat blanc .En collaboration pour une durée limitée avec le spécialiste du cannelé MONTRÉALAIS Chef Florian. Voici nos cannelés , parfait pour terminer votre repas avec gourmandise ! / White chocolate matcha raspberry cannelé In collaboration for a limited time with MONTREAL cannelé specialist Chef Florian. Our cannelés are the perfect way to end your meal!

Boissons / Drinks

Limos limonade / Limos Lemonade

CA\$6.00

Limonade régulière, fraîchement pressée / Freshly squeezed regular lemonade

LIMO LITCHI ROSE FRAMBOISE / LIMO LYCHEE RASPBERRY PINK

CA\$6.00

Notre limonade au sirop de litchi framboise rose / Our lemonade with pink raspberry lychee syrup

Minty limonade

CA\$6.00

Notre limonade fraîche à la menthe !

Mango limonade / Mango lemonade

CA\$6.00

Thé glacé maison Jasmin-pêche / Peach tea

CA\$6.00

Thé glacé maison au jasmin et pêche.

CA PHÉ SUA DA

CA\$7.50

Café expresso vietnamien TRUNG NGUYEN avec lait condensé glacé. / Espresso vietnam coffee

PERRIER

CA\$4.00

Perrier

Menu Le Petit Sao (Vieux Montréal)

COKE

CA\$3.50

Coke diete / Diet Coke

CA\$3.50

Coke zéro / Coke zero

CA\$3.50

7UP

CA\$3.50

FUZE

CA\$3.50

Eau eska / Eska Water

CA\$2.75

NEW! VEGAN PANDAN CA PHÉ SUA DA

CA\$7.50

Ca phé glacé vietnamien version vegan avec lait de coco et pandan . Dispo pour une durée limitée
