



Menu

Le Petit Sao Comptoir - Banh Mi & Bols vi

8245 Boul Taschereau, Brossard QC J4Y 1A4, Canada | (514) 398-0047

Most Ordered



BANH MI BOX

CA\$24.50

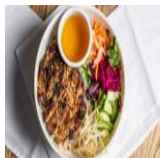
Banh mi (sandwich vietnamien) avec choix de viande + 1 petite salade papaye (. contient peanut) + Chips de crevettes



Wontons croustillants (10 mcx) / Crispy wontons

2 for CA\$9.50

10 mcx. Petits wontons frits au poulet et coriandre fraîche Avec notre Sauce gingembre tomate. / 10 Pcs. Little crispy wontons with chicken and fresh coriander with our Tomato ginger sauce.



Bol Bún classique

CA\$21.00

Notre bol de salade de vermicelles de riz, arachides grillés, sauce poisson Nuoc Mam avec votre choix de viande servi avec laitue, concombre, pickels de carottes, chou rouge, menthe, et peanut grillés. Traditional bowl of salad and rice vermicelli with your choice of meat served with lettuce, cucumber, carrot pickles, red cabbage, mint, and grilled peanut with Fish Nuoc Mam sauce.



Bol Bún de « l'île »

CA\$24.00

Servi avec notre sauce crémeuse légèrement épicée à mangue. Créée par nos clients de l'île des soeurs ! Laitue, chou rouge, carottes et daikon, concombre, fèves édamame, menthe, avocat , échalottes frites et arachides grillées et vermicelles ou riz. (photo avec crevettes)



Banh mi Poulet Ga grillé

CA\$18.95

Poulet grillé mariné . Garni de mayonnaise aioli, daikon et carottes marinés, concombre, coriandre . / Marinated grilled chicken . Garnished with mayonnaise aioli, daikon and pickled carrots, cucumber, coriander.



Rouleau de printemps Crevettes

CA\$9.00

Crevettes grillés. Avec feuilles de riz, laitue, menthe frais et vermicelles de riz, avocat ,chop suey , échalotte frites. Servi avec sauce mango mayo.



Rouleau de printemps Poulet

CA\$9.00

Poulet grillé, concombre, pickels de carottes et chou. Avec feuilles de riz, menthe fraîche, laitue et vermicelles de riz. Servi avec notre sauce peanut / Grilled chicken, cucumber, pickled carrots, and cabbage. With rice paper, lettuce, fresh mint, and rice vermicelli. Served with our peanut sauce.

Menu Le Petit Sao Comptoir - Banh Mi & Bols vietnamiens



Bol Bún de «Printemps»

CA\$24.00

Notre version bol de nos délicieux rouleaux de printemps! Servi avec notre sauce crémeuse hoisin peanut. Laitue, chou rouge, carottes et daikon, concombre, chop suey, bouquet de menthe coriandre herbes, oignons verts, arachides grillées et wonton stripes croustillants.



Nems de Mama Thi au poulet (3) / Chicken Mama Thi Chicken Nems (3)

CA\$14.50

Les vrais nems roulés par Mama Thi servis avec laitue, menthe et sauce poisson. / The real nems rolled by Mama Thi served with lettuce, mint, and fish sauce.



Banh mi Chà Porc grillé

CA\$19.50

Galettes de porc citronnelles servies avec sauce sambal oelek. Garni de mayonnaise aioli, daikon et carottes marinés, concombre, coriandre. / Pork patties served with sambal oelek sauce. Garnished with mayonnaise, daikon and pickled carrots, cucumber, coriander.

Entrées fritures / Fried Appetizers



Wontons croustillants (10 mcx) / Crispy wontons

2 for CA\$9.50

10 mcx. Petits wontons frits au poulet et coriandre fraîche Avec notre Sauce gingembre tomate. / 10 Pcs. Little crispy wontons with chicken and fresh coriander with our Tomato ginger sauce.



Poulet frit sauce mayo hoisin lime épicé

CA\$12.00

Morceaux de Poulet frit servi avec sauces Mayo Lime et oignons verts



Nems de Mama Thi au poulet (3) / Chicken Mama Thi Chicken Nems (3)

CA\$14.50

Les vrais nems roulés par Mama Thi servis avec laitue, menthe et sauce poisson. / The real nems rolled by Mama Thi served with lettuce, mint, and fish sauce.



Boules de crevettes frites - mayo lime épicée (7)

CA\$12.00

Boules de crevettes frites servies avec mayo lime épicée.



Tofu frits (8) - Sauce peanut

CA\$7.25

Tofu Frits avec sauce peanut

Menu Le Petit Sao Comptoir - Banh Mi & Bols vietnamiens



Rouleaux frits végé (3) / Veggie Fried Rolls

CA\$11.50

3 mcs. Rouleaux impériaux végétariens au champignons, carottes, oignons, chou servis avec sauce aigre douce .. / 3 Pcs. Served with sweet and sour sauce



Rouleaux frits au poulet (2) / Fried Chicken Rolls

CA\$8.50

2 Rouleaux impériaux au poulet, carottes, oignons, champignons servis avec sauce poisson.

Rouleaux de printemps frais et petites salades / Fresh Spring Rolls and Salads



Rouleau de printemps Poulet

CA\$9.00

Poulet grillé, concombre, pickels de carottes et chou. Avec feuilles de riz, menthe fraîche, laitue et vermicelles de riz. Servi avec notre sauce peanut / Grilled chicken, cucumber, pickled carrots, and cabbage. With rice paper, lettuce, fresh mint, and rice vermicelli. Served with our peanut sauce.



Petite salade papaye

CA\$8.00

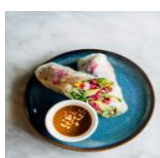
Papaye verte , coriandre, menthe, oignons rouge tranchés , peanut grillés , Vinaigrette soya sésame (V)



Rouleau de printemps Crevettes

CA\$9.00

Crevettes grillés. Avec feuilles de riz, laitue, menthe frais et vermicelles de riz, avocat , chop suey , échalotte frites. Servi avec sauce mango mayo.



Rouleau de printemps Tofu

CA\$9.00

Tofu grillé, avocat, concombre, sésames grillés, pickles de chou rouge. Avec feuilles de riz, laitue, menthe fraîche et vermicelles de riz. Servis avec notre sauce peanut. / Tofu grillé, avocado, cucumber, grilled sesame, pickled carrots, and red cabbage. With rice paper, fresh mint, lettuce and rice vermicelli. Served with our peanut sauce.

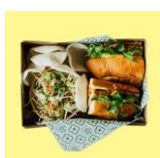
Nos box individuelles



PETITE BAO BOX (1)

CA\$16.50

Pour une plus petite faim. la box vient avec un BAO au choix, notre salade fraiche de papaye verte et les chips de crevettes.



BANH MI BOX

CA\$24.50

Banh mi (sandwich vietnamien) avec choix de viande + 1 petite salade papaye (. contient peanut) + Chips de crevettes

Menu Le Petit Sao Comptoir - Banh Mi & Bols vietnamiens



BOUCHÉES BOX

CA\$23.50

BOX À BOUCHÉES : 1 ROULEAU PRINTEMPS + 10 WONTONS + 1 PETITE SALADE PAPAYE + 6 CHIPS CREVETTES

Nos salades repas signatures



Grande salade Petit Sao

CA\$17.00

Laitue, papaye verte, menthe, concombre, avocat, pickles de carottes et chou rouge, peanut grillés, et vinaigrette soya sésame. / Lettuce, green papaya, mint, cucumber, avocado, carrots and red cabbage, grilled peanut, and sesame soy vinaigrette.

Nos bols de salades de vermicelles classiques



Bol Bún de « l'île »

CA\$24.00

Servi avec notre sauce crémeuse légèrement épicée à mangue. Créée par nos clients de l'île des soeurs ! Laitue, chou rouge, carottes et daikon, concombre, fèves édamame, menthe, avocat, échalottes frites et arachides grillées et vermicelles ou riz. (photo avec crevettes)



BOL DU MOMENT : Poulet frit peanut chili

CA\$24.50

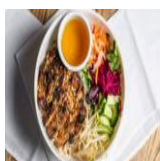
Poulet frit enrobé de notre sauce Peanut chili sésame épicée. Avec tomates cerises, laitue, chou rouge, carottes et daikon, concombre, fèves germées, menthe, arachides grillées et votre base préférée - Sauce poisson



Bol Bún de «Printemps»

CA\$24.00

Notre version bol de nos délicieux rouleaux de printemps! Servi avec notre sauce crémeuse hoisin peanut. Laitue, chou rouge, carottes et daikon, concombre, chop suey, bouquet de menthe coriandre herbes, oignons verts, arachides grillées et wonton stripes croustillants.



Bol Bún classique

CA\$21.00

Notre bol de salade de vermicelles de riz, arachides grillés, sauce poisson Nuoc Mam avec votre choix de viande servi avec laitue, concombre, pickles de carottes, chou rouge, menthe, et peanut grillés. Traditional bowl of salad and rice vermicelli with your choice of meat served with lettuce, cucumber, carrot pickles, red cabbage, mint, and grilled peanut with Fish Nuoc Mam sauce.



Bun Bún Poulet + Saté Mama Thi épicé

CA\$23.00

Bol de salade de vermicelles classique avec poulet grillé et saté de mama thi épicé (contient crevettes fermentées) avec Chou rouge, carottes daikon, concombre, laitue, fèves germées, menthe, arachides grillées Sauce Nuoc mam poisson. Extra UMAMI avec. LE SATÉ DE MAMA THI maison avec citronnelle, piments et épices (CONTIENT DE LA PÂTE DE CREVETTES) !

Nos Banh mi sandwich vietnamien / Banh Mi Vietnamese Sandwich



Banh mi Beo Poulet frit mayo lime épicée

CA\$19.95

Banh mi au poulet frits, mayo hoisin lime , pickles de chou rouge, sauce maison, concombre, et coriandre



Banh mi Poulet GA SATÉ

CA\$19.95

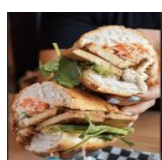
Banh Mi au poulet, mayo, coriandre, concombre, carottes et daikon marinés, sauce maggi/hoisin et notre SATÉ pâte de chili au crevettes épicée!



BANH MI DAC BIET

CA\$18.95

Le retour du banh mi classique au porc ! Pâté de foie maison, beurre, porc rôti, jambon vietnamien grillé. Pickles carottes daikon , concombre et coriandre (piment recommandé !) .



Banh mi Tofu avocat

CA\$18.50

Tofu Grillé & avocat. Garni de mayonnaise aioli, daikon et carottes marinés, concombre, coriandre sur pain baguette / Tofu, avocatand . Garnished with mayonnaise aioli, daikon and pickled carrots, cucumber, coriander .



EXTRA SATÉ SATÉ SATÉ!!

CA\$2.50

Extra Saté : Notre pâte maison à la citronnelle épicée et crevettes!!



Banh mi Poulet Ga grillé

CA\$18.95

Poulet grillé mariné . Garni de mayonnaise aioli, daikon et carottes marinés, concombre, coriandre . / Marinated grilled chicken . Garnished with mayonnaise aioli, daikon and pickled carrots, cucumber, coriander.



Banh mi Chà Porc grillé

CA\$19.50

Galettes de porc citronnelles servies avec sauce sambal oelek. Garni de mayonnaise aioli, daikon et carottes marinés, concombre, coriandre . / Pork patties served with sambal oelek sauce. Garnished with mayonnaise, daikon and pickled carrots, cucumber, coriander.

Extras



X-Poulet grillé

CA\$8.00

Grilled chicken slices with a smoky char, seasoned with traditional Vietnamese spices.

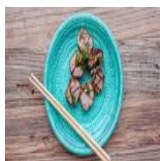
Menu Le Petit Sao Comptoir - Banh Mi & Bols vietnamiens



Chips de crevettes / Shrimp Chips

CA\$4.25

Crispy, airy shrimp chips with a subtle seafood flavor.



X-Galette de porc / Pork Patty (6 mxc)

CA\$8.50

Grilled pork patties garnished with fresh herbs and green onions, offering a savory and aromatic taste.

X- Bol de riz

CA\$4.50

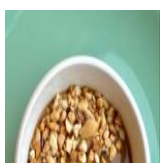
Bol de riz



X-Vermicelles de riz / Rice Vermicelli

CA\$4.50

Thin, delicate rice noodles with a light, chewy texture.



X-Sauce arachide hoisin maison

CA\$2.50

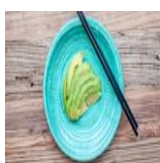
A rich hoisin peanut sauce topped with chopped nuts.



X-Sauce poisson nuoc mam maison

CA\$1.50

A traditional Vietnamese fish sauce with a rich, savory flavor, perfect for enhancing various dishes.



X-Demi Avocat

CA\$4.75

Sliced avocado served fresh.



X-Pâte de Saté de Mama Thi maison

CA\$2.50

House-made saté paste with a rich blend of spices and herbs, perfect for enhancing your dishes with authentic Vietnamese flavors.

X- Sauce mayo lime épicée

CA\$2.50

Sauce mayonnaise épicée à la lime

Menu Le Petit Sao Comptoir - Banh Mi & Bols vietnamiens



X-vinaigrette soya sésame maison

CA\$2.00

Savory homemade vinaigrette infused with soy sauce and sesame.



Sauce sambal oelek piquante / Spicy Sambal Oelek Sauce

CA\$1.50

A vibrant, spicy chili paste with a blend of crushed red chilies, garlic, and vinegar.



Sauce sriracha piquante / Spicy Sriracha Sauce

CA\$1.50

A tangy and spicy chili sauce with a hint of garlic, perfect for adding heat to your dishes.



X- Sauce aigre douce maison

CA\$2.00

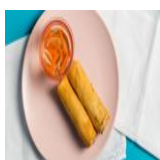
Tangy homemade sweet and sour sauce.



X-Sauce crémeuse mangue maison

CA\$2.50

Smooth and creamy mango sauce with a subtle blend of spices.



X-1 Rouleau impérial Poulet / Chicken Imperial Roll

CA\$4.00

1 rouleau impérial.

Boissons / Drinks



LIMO LITCHI ROSE

CA\$6.50

Lychee and rose-flavored lemonade, typically featuring a blend of lychee syrup and rose essence.



THE GLACÉ JASMIN PÊCHE

CA\$5.70

Iced jasmine tea with passion fruit syrup, combining the floral notes of jasmine with the tropical flavor of passion fruit.

Menu Le Petit Sao Comptoir - Banh Mi & Bols vietnamiens



CA PHE SUA DA

Café vietnamien glacé

CA\$7.10



MATCHA GLACÉ MOUSSE UBE TARO

Ube mousse with matcha and milk

CA\$9.00



MATCHA GLACÉ MOUSSE FRAMBOISE

Smooth matcha mousse topped with a light raspberry compote, served chilled.

CA\$9.00



LIMO MANGO

Fresh mangoes blended with lime juice, creating a refreshing tropical drink.

CA\$5.70



CA PHÉ MOUSSE TARO

Vietnamese iced coffee topped with taro milk cream, offering a unique blend of robust coffee and sweet taro flavors.

CA\$7.50



THÉ GLACÉ PANDAN PASSION

Iced tea flavored with pandan, yuzu, and honey, offering a unique blend of aromatic and citrusy notes.

CA\$6.50



Coke zero

Sugar-free cola with a crisp, refreshing taste.

CA\$3.00



Nestea

Lemon-flavored iced tea with a refreshing blend of natural tea and citrus.

CA\$3.00



CA PHÉ MOUSSE PANDAN

Pandan-flavored coffee mousse, typically made with coconut milk and sweetened with a hint of vanilla.

CA\$7.50

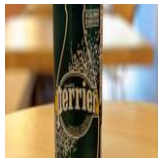
Menu Le Petit Sao Comptoir - Banh Mi & Bols vietnamiens



7up

Lemon-lime flavored soda with natural lemon and lime flavors. 355 ml.

CA\$3.00



Perrier

Refreshing sparkling water.

CA\$4.00



FOCO SUGARCANE

Refreshing sugarcane juice, naturally sweet and hydrating, made from freshly pressed sugarcane.

CA\$3.25



FOCO SOURSOP

Soursop nectar with a tropical, fruity flavor, offering a refreshing taste of guanabana.

CA\$3.25

COCONUT WATER

Refreshingly pure coconut water, perfectly hydrating and energizing.

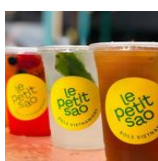
CA\$3.50



EAU ESKA

Natural spring water from the Eska source, known for its purity and refreshing taste.

CA\$2.00



LIMO MINTY

A refreshing drink typically made with fresh mint leaves and lime juice, providing a cool and invigorating experience.

CA\$5.70



Coca Cola

Classic cola with a crisp, refreshing taste.

CA\$3.00



Canada Dry

Sparkling ginger ale with a refreshing, crisp taste.

CA\$3.00

Dessert



« Churros » chinois sucre 5 épices

CA\$6.00

Coated in five-spice sugar, these crispy Chinese churros are served with a side of dipping sauce.



Brownie végétalien / Brownie Vegan (sans gluten)

CA\$5.00

Sans gluten. / Gluten free.