



FINE AUTHENTIQUE CUISINE VIET-THAI  
GRILLADES ET WOK  
APPORTEZ VOTRE VIN

477 Boulevard Saint-Laurent  
Montréal, QC H2Y 2Y7

---

(514) 868-0666

---

Lundi à Samedi : 10h30 à 22h30  
Dimanche : 17h à 22h

## **VEUILLEZ NOTER QUE:**

- Nos plats ne contiennent pas le glutame de sodium
- S'il vous plaît nous informez si à l'avance si vous avez des allergies alimentaires.

Merci beaucoup pour votre compréhension et votre coopération.

---

## **PLEASE NOTE THAT:**

- Our dishes do not contain monosodium glutamate (MSG)
- Please inform in advance if you have food allergies

Thank you very much for your understanding and cooperation.



# Entrées

- |           |  |                       |
|-----------|--|-----------------------|
| <b>E1</b> | <b>ROULEAU PRINTANIER</b><br>Spring roll   | <b>3<sup>95</sup></b> |
| <b>E2</b> | <b>ROULEAUX IMPÉRIAUX (2)</b><br>Imperial rolls (2)  | <b>4<sup>95</sup></b> |
| <b>E3</b> | <b>AILES DE POULET FRITES (6)</b><br>Fried chicken wings (6)                               | <b>7<sup>95</sup></b> |
| <b>E4</b> | <b>AILES DE POULET FRITE FARCIE AU CREVETTE</b><br>Fried chicken wings stuffed with shrimp | <b>7<sup>95</sup></b> |
| <b>E5</b> | <b>CREVETTES CROUSTILLANTES</b><br>Crispy shrimps  | <b>7<sup>95</sup></b> |
| <b>E6</b> | <b>POULET SATÉ</b><br>Satay chicken  | <b>7<sup>95</sup></b> |
| <b>E7</b> | <b>BOEUF JERKY SÉCHÉ</b><br>Beef jerky   | <b>7<sup>95</sup></b> |
| <b>E8</b> | <b>CALMAR GRILLÉ</b><br>Grilled squid  | <b>7<sup>95</sup></b> |





Salades  
et Soupes

- |           |  |                        |
|-----------|--|------------------------|
| <b>S1</b> | <b>SALADE DU JARDIN SAIGON 27</b><br>Saigon 27 garden salad                          | <b>4<sup>95</sup></b>  |
| <b>S2</b> | <b>SALADE DE MANGUE</b><br>Mango salad   | <b>6<sup>95</sup></b>  |
| <b>S3</b> | <b>SALADE DE BOEUF SURLONGE GRILLÉ</b><br>Grilled beef sirloin salad                 | <b>9<sup>50</sup></b>  |
| <b>S4</b> | <b>SALADE AUX FRUITS DE MER</b><br>Seafood salad                                     | <b>12<sup>50</sup></b> |
| <b>S5</b> | <b>SOUPE DU JOUR</b><br>Daily soup   | <b>4<sup>95</sup></b>  |
| <b>S6</b> | <b>SOUPE AUX ASPERGES ET CHAIR DE CRABE DE NEIGE</b><br>Asparagus and snow crab soup | <b>5<sup>95</sup></b>  |
| <b>S7</b> | <b>SOUPE TOMYUM AU POULET</b><br>Chicken tomyum soup                                 | <b>5<sup>95</sup></b>  |



The logo for 'Wok 'n' Roll' is enclosed in a white hexagonal shape with a dark red border. The text 'Wok 'n' Roll' is written in a dark red, cursive script font. Above the logo is a dark red vertical banner.

Wok  
'n' Roll

*Ces plats sont servis avec du riz sauf le Pad Thai et nouilles Singapore  
These dishes are served with rice, except Pad Thai and Singapore noodles.*

- 1** **POULET SAUTÉ AUX NOIX DE CAJOU** **13<sup>50</sup>**  
Stir-fried chicken with cashew nuts
- 2** **NID D'AMOUR AUX POULET ET LÉGUMES** **13<sup>50</sup>**  
Bird nest with chicken and vegetables
- 3** **POULET CROUSTILLANT DU CHEF** **13<sup>50</sup>**  
Chef's crispy chicken
- 4** **PAD THAI AU POULET** **13<sup>50</sup>**  
Chicken Pad Thai
- 5** **POULET GÉNÉRAL TAO** **13<sup>50</sup>**  
General Tao with chicken
- 6** **POULET AU CARI ROUGE** **13<sup>50</sup>**  
Red curry chicken

- |    |  |                  |
|----|--|------------------|
| 7  | <b>BOEUF SAUTÉ “LOK LAK”</b><br>“Lok lak” stir-fried beef  | 15 <sup>50</sup> |
| 8  | <b>BOEUF AU KARI PANANG</b><br>Panang beef curry   | 16 <sup>50</sup> |
| 9  | <b>FILET PANGASIUS PANNÉ À LA SAUCE TAMARIN</b><br>Breaded pangasius fillet fish with tamarind sauce   | 13 <sup>50</sup> |
| 10 | <b>ROULEAU PANGASIUS À LA SAUCE D’ORANGE ET GINGEMBRE</b><br>Pangasius roll on orange and ginger sauce | 13 <sup>50</sup> |
| 11 | <b>NOUILLES SINGAPORE AU POULET</b><br>Singapore noddles with chicken                                  | 13 <sup>50</sup> |
| 12 | <b>CREVETTES À L’AIL ET AU POIVRE</b><br>Shrimps stir-fried with garlic and pepper                     | 13 <sup>50</sup> |
| 13 | <b>FRUITS DE MER SAUTÉ AUX LÉGUMES</b><br>Seafood stir-fried with vegetables                           | 16 <sup>50</sup> |
| 14 | <b>LÉGUMES SAUTÉS AU TOFU</b><br>Vegetables stir-fried with tofu                                       | 12 <sup>50</sup> |
| 15 | <b>RIZ FRIT SPÉCIAL SAIGON 27</b><br>Special Saigon 27 fried rice                                      | 12 <sup>50</sup> |
| 16 | <b>RIZ FRIT D’ANANAS ET CREVETTES</b><br>Pineapple and shrimp fried rice                               | 13 <sup>50</sup> |



## Grillades



17

### **POULET CITRONNELLE GRILLÉ AVEC SALADE ET DU RIZ**

Grilled chicken lemongrass with salad and rice

**13<sup>50</sup>**

18

### **BOEUF CITRONNELLE GRILLÉ AVEC SALADE ET DU RIZ**

Grilled beef lemongrass with salad and rice

**13<sup>50</sup>**

19

### **CREVETTES GRILLÉS AU MIEL AVEC SALADE ET DU RIZ**

Grilled shrimps honey with salad and rice

**14<sup>50</sup>**

20

### **SAIGON 27 PORC GRILLÉ AVEC VERMICELLE**

Saigon 27 BBQ pork with vermicelli

**13<sup>50</sup>**

- |           |  |                        |
|-----------|--|------------------------|
| <b>21</b> | <p><b>“NEM NUONG NHA TRANG” AVEC VERMICELLE ET SALADE</b><br/>         Nha Trang pork skewer with vermicelli and salad</p>   | <b>13<sup>50</sup></b> |
| <b>22</b> | <p><b>GAMBAS EN CANNE À SUCRE AVEC VERMICELLE ET SALADE</b><br/>         Char-grilled shrimp on sugar cane with vermicelli and salad</p>   | <b>15<sup>50</sup></b> |
| <b>23</b> | <p><b>ASSIETTE DE POULET, BOEUF, CREVETTES GRILLÉS AVEC SALADE ET DU RIZ</b><br/>         Plat grilled chicken, beef, shrimp with salad and rice</p>   | <b>15<sup>50</sup></b> |
| <b>24</b> | <p><b>PÉTONCLES GRILLÉS AVEC SALADE ET DU RIZ</b><br/>         Grilled scallops with salad and rice</p>  | <b>16<sup>50</sup></b> |
| <b>25</b> | <p><b>BOEUF FEUILLE DE VIGNE GRILLÉS AVEC SALADE, VERMICELLE ET FEUILLES DE RIZ</b><br/>         Grilled beef in betel leaf with salad, vermicelli and rice papers</p>   | <b>18<sup>50</sup></b> |
| <b>26</b> | <p><b>FILET SAUMON GRILLÉ SUR ASSIETTE CHAUD</b><br/>         Grilled fillet pacific salmon on hot plate</p>   | <b>16<sup>50</sup></b> |
| <b>27</b> | <p><b>SAIGON 27 PLATEAU DÉLICES AUX 4 GRILLES:</b><br/> <b>NEM NUONG (1) , GAMBAS EN CANNE À SUCRE (1)</b><br/> <b>BOEUF FEUILLE DE VIGNE (4 MCX) , SAIGON PORC GRILLÉ (1)</b><br/> <b>SERVIS AVEC SALADE, VERMICELLE ET FEUILLES DE RIZ</b><br/>         Saigon 27 deluxe plat with 4 grills:<br/>         Pork skewer (1), Char-shrimps sugar cane (1)<br/>         Grilled beef in betel leaf (4 pc), BBQ pork (1)<br/>         served with salad, vermicelli and rice papers</p> | <b>22<sup>50</sup></b> |





*Du lundi au vendredi de 11h à 15h,  
sauf les jours fériés.*



*Monday to Friday from 11AM to 3PM,  
except holidays.*

**A**

**Soupe maison ou salade**  
House soup or salad  
**Poulet croustillant du chef**  
Chef's crispy chicken  
**Café ou thé**  
Coffee or tea

**12<sup>50</sup>**

**C**

**Soupe maison ou salade**  
House soup or salad  
**Pad Thai**  
Pad Thai  
**Café ou thé**  
Coffee or tea

**12<sup>50</sup>**

**B**

**Soupe maison**  
House soup  
**Boeuf à la citronnelle aux vermicelles**  
Lemongrass beef with vermicelli  
**Café ou thé**  
Coffee or tea

**12<sup>50</sup>**

**D**

**Soup maison**  
House soup  
**Rouleau impérial**  
Imperial roll  
**Porc grillé aux vermicelles et salade**  
Grilled pork with vermicelli and salade  
**Café ou thé**  
Coffee or tea

**12<sup>50</sup>**

*Du lundi au vendredi de 11h à 15h,  
sauf les jours fériés.*



*Monday to Friday from 11AM to 3PM,  
except holidays.*

**E**

**Soupe maison et rouleau impérial**

House soup and imperial roll

**Poulet ou boeuf au riz et salade**

Chicken or beef with rice and salad

**Café ou thé**

Coffee or tea

**12<sup>50</sup>**

**F**

**Rouleau impériaux (2)**

Imperial rolls (2)

**Soupe repas tonkinoise au  
poulet ou boeuf ou légumes**

Tonkinese soup with chicken or beef or vegetables

**Café ou thé**

Coffee or tea

**12<sup>50</sup>**

**G**

**Soupe maison ou salade**

House soup or salad

**Nid d'amour aux poulet et légumes**

Bird nest with chicken and vegetables

**Café ou thé**

Coffee or tea

**13<sup>50</sup>**

**H**

**Soup maison et rouleau impérial**

House soup and Imperial roll

**Crevettes et boeuf ou poulet au  
riz et salade**

Shrimps and beef or chicken with rice and salad

**Café ou thé**

Coffee or tea

**13<sup>50</sup>**

# Brewages



- |   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| 1 | <b>EAU DE SOURCE</b><br>Spring water                                  | 1 <sup>25</sup> |
| 2 | <b>EAU PERRIER</b><br>Perrier water                                   | 2 <sup>95</sup> |
| 3 | <b>BOISSON GAZEUSE</b><br>Soft drink                                  | 2 <sup>25</sup> |
| 4 | <b>LEMONADE MAISON</b><br>Homemade lemonade                           | 2 <sup>25</sup> |
| 5 | <b>CAFÉ GLACÉ AU LAIT CONDENSÉ</b><br>Iced coffee with condensed milk | 3 <sup>50</sup> |
| 6 | <b>CAFÉ RÉGULIER</b><br>Regular coffee                                | 2 <sup>25</sup> |
| 7 | <b>THÉ</b><br>Tea   | 2 <sup>25</sup> |



## Desserts

- 1 BANANE FRITE** 3<sup>50</sup>  
Fried banana
- 2 CRÈME GLACÉ** 3<sup>50</sup>  
Ice-cream
- 3 CRÈME BRÛLÉE AUX FEUILLES DE KAFFIR** 4<sup>50</sup>  
Crème brûlée of kaffir leaves
- 4 GÂTEAU MANIOC AVEC LAIT DE COCO** 5<sup>00</sup>  
Manioc cake with coconut milk
- 5 CHOCOLAT FONDANT** 5<sup>50</sup>  
Melting chocolate
- 6 POIRE POCHÉE AU THÉ VERT** 4<sup>50</sup>  
Poached pear in green tea





<b>1</b>	<b>RIZ</b> Rice	<b>2<sup>00</sup></b>
<b>2</b>	<b>POULET</b> Chicken	<b>5<sup>00</sup></b>
<b>3</b>	<b>BOEUF</b> Beef	<b>5<sup>00</sup></b>
<b>4</b>	<b>CREVETTES</b> Shrimps	<b>5<sup>00</sup></b>
<b>5</b>	<b>LÉGUMES</b> Vegetables	<b>3<sup>00</sup></b>

*Bon appétit*

ENJOY YOUR MEAL