KNOT D'ASIE
BRUNCH
ETRÉES SALÉES | SAVORY BITES

Shrimp Toast 15

Toast de crevettes croustillant, préparé avec crevettes hachées, formage et sauce maison.

Crispy fried shrimp toast made with finely chopped shrimp, cheese and house dipping sauce.

Saigon Fresh Spring Roll 10

Rouleaux de riz frais garnis de crevettes, de porc char siu, de vermicelles fins (bánh hỏi), de laitue et d'herbes fraîches. Léger, rafraîchissant et plein de charme saïgonnais.

Fresh rice paper rolls with shrimp, char siu pork, fine rice vermicelli (bánh hỏi), lettuce, and herbs. Light, refreshing, and full of Saigon charm.

Tempura Twist 18

Tempura de crevettes et legumes croustillantes, servies avec une mayonnaise sucrée-épicée et des graines de sésame.

Crispy shrimp and vegetables tempura with spicy-sweet mayo.

Golden Crispy Don 20

Riz pressé croustillant garni au choix de saumon ou crevettes, avocat et fils de taro croustillants.

Crispy pressed rice topped with your choice of salmon or shrimp, avocado and crispy taro threads.

Bao Bun au Poulet Frit Katsu (2pcs) 13

Pain vapeur garni de poulet frit croustillant, sauce maison, chou et herbes fraîches.

Steamed bao bun with crispy chicken, house sauce, cabbage and fresh herbs.

Bao Bun au Porc Char Siu (2pcs) 13

Pain vapeur garni de porc char siu, de légumes marinés et d'herbes fraîches.

Steamed bao bun with char siu pork, pickled vegetables and herbs.

Dim Sum (10 pcs) 20

Assortiment de dix dim sum : crevettes, porc poulet et légumes.

Assorted dim sum selection — shrimp, pork and vegetable dumplings.

Golden Ocean Rolls (4pcs) 15

Rouleaux croustillants farcis aux crevettes, au crabe, au maïs doux, à la carotte, à la ciboule et au fromage fondant.

Crispy golden rolls filled with shrimp, crab, sweet corn, carrot, green onion, and melted cheese. Light, creamy, and perfectly crisp.

Kpop Poulet 15

Poulet croustillant à la coréenne, nappé d'une sauce chili douce et sauce maison.

Korean-style crispy chicken with sweet chili glaze and house sauce.

PLATS PRINCIPAUX

Phở Maison 22

Soupe vietnamienne au bœuf, bouillon parfumé et nouilles de riz avec beignets chinois.

Traditional beef noodle soup with rich aromatic broth and rice noodles with fried dough sticks.

Wonton Char Siu 22

Raviolis vietnamiens maison farcis au porc et aux crevettes, servis avec porc char siu et sauce soja caramélisée.

House-made wontons filled with pork and shrimp, served with char siu & soy glaze.

Bánh Mì Thịt Nướng 15

Choix de Poulet grillé ou Bœuf ou Porc char siu avec pâté

Choice of grilled Chicken or Beef or Char siu pork with pâté

Crispy sando 23

Sando croustillant au riz vinaigré et nori, frit à la japonaise, offert avec Tofu ou Thon ou Saumon. Servi avec mayo au sésame, épicée.

Crispy sushi sandwich with seasoned rice and nori, fried Japanese-style. Choice of Tofu or Tuna or Salmon. Served with sesame, spicy.

Crepe au Char Siu et Asperges 22

Crêpe salée dorée au four, garnie de jambon, d'asperges et de fromage fondant, nappée d'une sauce légère à la crème.

Savory baked crêpe filled with char siu, asparagus and melted cheese, finished with a light cream glaze.

Crêpe Style Knot (Seafood & Chives) 23

Crêpe croustillante de style vietnamien, garnie de crevettes, saumon et chair de crabe, assaisonnée de ciboulette et de germes de soja.

Crispy Vietnamese-style crêpe filled with shrimp, salmon and crab, delicately seasoned with chives and bean sprouts.

*** *Certains plats peuvent contenir des traces d'arachides, de sésame et de pommes de terre frites | Some dishes may contain traces of peanuts, sesame, and fried potatoes. Please inform our staff of any food allergies.*

Silken Tofu & Soy Egg Bowl 23

Avec champignons sautés, bok choy et une touche d'avocat. Servi avec riz frit. Doux, chaleureux et plein d'équilibre.

With sautéed mushrooms, bok choy, and a touch of avocado. Served of fried rice. Soft, warm, and beautifully balanced.

Œufs & Boulettes à la Saigon 23

Petit-déjeuner vietnamien servi à la poêle : pâté maison, fromage, boulettes de porc, œuf frit, baguette, sauce tomate, champignons et tomates cerises.

Signature Vietnamese skillet brunch — house pâté, cow cheese, homemade pork meatballs, fried egg, baguette, tomato sauce, mushrooms and cherry tomatoes.

Gaufres Général Tao 27

Gaufre liégeoise garnie de poulet croustillant, sauce Général Tao, fromage ricotta et oignons marinés.

Belgian waffle topped with crispy chicken, General Tao sauce, ricotta cheese and pickled onion.

Bò Né – Steak & Eggs 35

Steak de surlonge servi sur poêle chaude avec œufs, baguette, oignons caramélisés, sauce soja, champignons et tomates cerises.

Sizzling sirloin steak served with eggs, baguette, caramelized onions, soy glaze, mushrooms and cherry tomatoes.

Prime Trio Fried Rice 30

Riz parfumé aux trois grillades — poulet, bœuf, crevettes & œuf — relevé d'un léger beurre citronné, champignons et tomates cerises

Fragrant rice with grilled chicken, beef, shrimp, egg finished with a hint of lime butter, mushrooms and cherry tomatoes.

Dumplings Soyeux aux Champignons 26

Dumplings farcis de shiitakés sautés, servis avec œuf poché, asperges grillées, baby bok choy, micro-pousses, pignons et un léger filet de sésame.

Dumplings filled with sautéed shiitake, served with a poached egg, grilled asparagus, baby bok choy, microgreens, pine nuts, and a light sesame drizzle.

PLATS SUCRES

Ube Coconut Brioche – Signature Knot 21

Pain brioché grillé, crème ube & coco maison, fruits frais, sirop léger et noix de coco grillée croquante.

Grilled brioche toast with house ube coconut cream, fresh fruits and toasted coconut crunch.

Gaufre pandan coco 21

Gaufre chaude servie avec crème légère au pandan et mascarpone, mangue fraîche, copeaux de noix de coco et un léger filet de sirop de coco.

Warm waffle with light pandan mascarpone cream, fresh mango, coconut flakes and a light coconut syrup drizzle.

Crêpe matcha sésame 21

Crêpe fine style coréen garnie d'une crème légère au matcha, sésame noir grillé, fraises fraîches et un léger filet de sirop de coco.

Korean style crepe with light matcha cream, toasted black sesame, fresh strawberries and a light coconut syrup drizzle.

Cocoa Hazelnut Filled Churros 8

Churros croustillants garnis d'une crème cacao-noisette.

Crispy churros filled with creamy cocoa-hazelnut spread.

Chocolate Cake 10

Gâteau au chocolat noir, nappé d'une ganache fondante.

Rich dark chocolate cake with smooth ganache.

Cheesecake Maison 12

Gâteau au fromage léger et crémeux, parfumé à la vanille.

Light and creamy cheesecake with a hint of vanilla.

DRINKS | BOISSONS

ESPRESSO

Espresso	5
Americano	5
Latte	7
Cappuccino	7

COFFEE | CAFÉ

Vietnamese Coffee	8
Egg Coffee	10
Coconut Cream Coffee	10
Salted Cream Coffee	10

MATCHA

Brûlée Matcha	10
Strawberry Matcha	10
Coconut Cream Matcha	10

TEA | THÉ

Mango – Passion Fruit – Mint Tea	9
Strawberry – Peach Tea	9
Passion Fruit – Mango Tea	9

SMOOTHIES

Coffee Smoothie	10
Avocado Smoothie	10
Mango Slushy	10
Lychee Slushy	10

MOCKTAIL

Coco Peach Dream	12
Sunset Passion	12
Lychee Breeze	12