



## SANDWICHES



12<sup>95</sup>

### TRADITIONNEL

pâté de foie, jambon BBQ et saucisses vietnamiennes



12<sup>95</sup>

### PORC CHAR SIU

porc caramélisé rôti aux cinq épices



12<sup>95</sup>

### PORC'CHOP

porc grillé à la citronnelle



12<sup>95</sup>

### POULET TRÉSOR

poulet grillé à la marinade spéciale maison



14<sup>25</sup>

### BOEUF SUD-EST

bœuf grillés aux feuilles de lime Kaffir



12<sup>50</sup>

### VÉGÉ

tofu poêlé, chou rouge, concombre, carottes et daikon marinés

Aïoli végétane +0<sup>95</sup>



12<sup>75</sup>

### AUBER-CHINE

aubergines chinoises sautées à la széchuannaise

Aïoli végétane +0<sup>95</sup>



13<sup>75</sup>

### SHIITAKE

champignons frais sautés à la sauce soya, ail et échalotes

Aïoli végétane +0<sup>95</sup>

**Tous nos sandwiches** sont garnis avec aïoli maison, coriandre, concombre, carottes et daikon marinés, et sauce Hoisue.

### Ajoutez du piquant!

jalapeños et/ou mayonnaise piquante



## SALADES



8<sup>75</sup>

### Wakamé frisée

laitue et chou frisé, wakamé, tofu, vinaigrette balsamique



8<sup>75</sup>

### Chou et papaye verte

chou vert, papaye verte, oignon rouge mariné, menthe, arachides rôtis écrasés, sauce nuoc mam



8<sup>75</sup>

### Sésame crémeuse

mélange de salade verte, wakamé, concombre, vinaigrette sésame

## PETITES BROCHETTES

Poulet ou Boeuf

2 pour 9<sup>75</sup>

## ROULEAUX DE PRINTEMPS

servis sur une grande feuille de riz, laitue frisée, concombre, coriandre, menthe, chou rouge, vermicelle de riz et **accompagnés d'une trempelette:**

ou Traditionnelle Arachide

Végé	10 <sup>15</sup>
Auber-Chine	10 <sup>25</sup>
Shiitake	11 <sup>50</sup>
Porc Char Siu	10 <sup>75</sup>
Porc'Chop	10 <sup>75</sup>
Poulet Trésor	10 <sup>75</sup>
Boeuf Sud-Est	12 <sup>00</sup>



## BOISSONS

Limonade Sue p. 5<sup>50</sup> g. 6<sup>50</sup>

Limo-Thé p. 5<sup>50</sup> g. 6<sup>50</sup>

Limo-Thaï p. 5<sup>75</sup> g. 6<sup>75</sup>

Thé glacé p. 5<sup>50</sup> g. 6<sup>50</sup>

Thé Thaï 6<sup>00</sup>

Café Vietnamien 6<sup>00</sup>

Latté glacé 5<sup>00</sup>

Matcha latté 5<sup>75</sup>

Chaï latté 5<sup>85</sup>

Bubble Thé au sucre brun p. 7<sup>50</sup> g. 8<sup>50</sup>

Bubble Thé (saveurs au lait) p. 6<sup>50</sup> g. 7<sup>50</sup>

mangue/litchi/fraise/  
melon miel/coconut/  
thé au lait/taro/  
melon d'eau/ananas/  
fruit de la passion/  
matcha/pêche/  
thé jasmin (sans lait)



LIVRAISON | SERVICE DE TRAITEUR

[www.SueFoods.com](http://www.SueFoods.com)

951 ave Duluth Est  
Montréal  
(514) 600-2330

2524 rue Beaubien Est  
Montréal  
(514) 629-8783

218 rue Peel  
Montréal  
(514) 416-8626

info@suefoods.com



## SANDWICHES



12<sup>95</sup>

### TRADITIONAL

liver pâté, homemade BBQ ham and Vietnamese sau-



12<sup>95</sup>

### CHAR SIU PORK

roasted, caramelized pork with five spices



12<sup>95</sup>

### PORK'CHOP

grilled lemongrass pork



12<sup>95</sup>

### TREASURED CHICKEN

grilled chicken with special house marinade



14<sup>25</sup>

### SOUTH-EAST BEEF

grilled kaffir lime marinated beef



12<sup>50</sup>

### VEGGIE

pan seared tofu with house soy sauce and fresh purple cabbage

Vegan aioli +0<sup>55</sup>



12<sup>75</sup>

### AUBER-CHINE

sautéed Szechuan style Chinese eggplants

Vegan aioli +0<sup>55</sup>



13<sup>75</sup>

### SHIITAKE

sautéed fresh mushroom with soya, garlic and shallots

Vegan aioli +0<sup>55</sup>

### Make it spicy!

jalapeños and/or spicy mayonnaise



## SALADS



8<sup>75</sup>

### Wakamé

green salad, wakame, homemade asian balsamic



8<sup>75</sup>

### Cabbage and green papaya

green cabbage, green papaya, marinated red onions, mint, roasted peanut, nuoc nam



8<sup>75</sup>

### Creamy sesame

green salad mix, wakame, cucumber, sesame dressing

## SMALL SKEWERS

Chicken or Beef

2 for 9<sup>75</sup>

## SOUPS

Pork Wonton p.5<sup>75</sup> m.6<sup>90</sup>

Miso p.4<sup>50</sup> m.5<sup>50</sup>

## BEVERAGES

Sue lemonade s.5<sup>50</sup> l.6<sup>50</sup>

Iced lemon tea s.5<sup>50</sup> l.6<sup>50</sup>

Thai lemonade s.5<sup>75</sup> l.6<sup>75</sup>

Iced tea s.5<sup>50</sup> l.6<sup>50</sup>

Thai tea 6<sup>00</sup>

Vietnamese coffee 6<sup>00</sup>

Iced latte 5<sup>00</sup>

Matcha latté 5<sup>75</sup>

Chai latté 5<sup>85</sup>

Brown sugar bubble tea

s.7<sup>50</sup> l.8<sup>50</sup>

Bubble Tea (milk tea)

s.6<sup>50</sup> l.7<sup>50</sup>

mango/lychee/taro/  
honeydew/coconut/  
milk tea/strawberry/  
watermelon/peach/  
passion fruit/  
matcha/pineapple/  
jasmin tea (no milk)



## SPRING ROLLS

All of our rolls are served in a large rice paper sheet, garnished with green lettuce, cucumber, coriander, mint, purple cabbage, rice vermicelli and **served with a**

**choice of dipping:**

or **Traditional Peanut**

Veggie 10<sup>15</sup>

Auber-Chine 10<sup>25</sup>

Shiitake 11<sup>50</sup>

Char Siu Pork 10<sup>75</sup>

Pork'Chop 10<sup>75</sup>

Treasure Chicken 10<sup>75</sup>

Beef South-East 12<sup>00</sup>



## DELIVERY | CATERING

[www.SueFoods.com](http://www.SueFoods.com)

951 ave Duluth Est  
Montréal  
(514) 600-2330

2524 rue Beaubien Est  
Montréal  
(514) 629-8783

218 rue Peel  
Montréal  
(514) 416-8626

info@suefoods.com