

t'ami

Cuisine vietnamienne

*Phục vụ bạn bằng tình yêu và cả trái tim!
Vous servir avec amour et tout notre coeur!
Serving you with love and all our heart!*



Explication des symboles/ Symboles explanation:

	Meilleur vendeur/Best-Seller		Nouveau/New
	Végétarien/Vegetarian		Sans Gluten/Gluten free
	Végétalien/Vegan		Plats spéciaux du T'Ami/ Special dishes from T'Ami
	Épicé/Spicy		Temps estimé: 20 à 30 min / Estimated time: 20-30 mins
	Noix/Nuts		Servi sur Commande seulement / Served by Order only

Pour les grands groupes (10+)/ For large group (10+)

Pour offrir la meilleure expérience culinaire à nos invités, nous avons le plaisir de vous présenter le menu Table d'hôte, qui est le choix parfait pour les groupes de 10 personnes ou plus. Bien que vous puissiez commander n'importe quel plat de notre menu, veuillez noter que dans ce cas, le temps de service peut être prolongé et nous ne pouvons pas garantir que tous les plats arriveront en même temps.

Pour les groupes de 20 personnes ou plus, veuillez contacter directement notre responsable pour discuter des options demenu que vous souhaitez.

To provide the best dining experience for our guests, we are pleased to introduce the Table d'hôte menu, which is the perfect choice for groups of 10 or more. While you are welcome to order any dish from our menu, please note that in this case, the service time may be longer, and we cannot guarantee that all dishes will arrive at the same time.

For groups of 20 people and more, please contact our manager directly to discuss the menu options you would prefer.

Allergies Alimentaires/ Food Allergies

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez-nous en informer/
Please notify us if you have any food allergies.

Le prix/ Price

Le prix n'inclut pas les taxes / Price does not include tax.

Le prix peut changer sans préavis/ The price may be changed without notice.

(514) 279-6868

6542, Boul Saint-Laurent, Montreal, QC H2S 3C6

T'Ami Guests - Pass word: 5142796868

tami.restaurant

info@tamirestaurant.com

www.tamirestaurant.com

@tami.restaurant



Món Khai Vị/ Entrées/ Appetizers

- S1. Soupe Maison 🌿🚫
(Légumes / Vegetables) 6.45
- S2. Soupe Tom Yum 🌿🚫🌶️
(Legumes/Vegetables) 6.45
- S3. Soupe Wonton 🏆
(Poulet et Crevettes/ Chicken and Shrimps) ~~7.45~~ 6.45
- E1. Chả Giò T'Ami 🏆❤️
Rouleaux Impériaux T'Ami/ T'Ami Imperial Rolls (2) 7.45
*Poulet, Crevettes, Œufs, Champignons et Légumes/
Chicken, Shrimps, Eggs, Mushrooms and Vegetables*
- E2. Gỏi Cuốn Tôm 🍤
Rouleaux de Printemps aux Crevettes
/ Shrimps Spring Rolls (2) 8.45
Crevettes et Salade/Shrimps and Salad
🚫 avec nuoc-mam uniquement/ with fish sauce only
- E3. Gỏi Cuốn Gà Nướng 🍤
Rouleaux de Printemps au Poulet
/ Chicken Spring Rolls (2) 7.45
Crevettes et Salade/Shrimps and Salad
- E4. Hoàn Thánh Chiên
Wonton Frits/ Fried Wonton (8) ~~8.45~~ 7.45
Poulet et Crevettes/ Chicken and Shrimps
- E5. Nem Cua Bể T'Ami 🏆🚫❤️
Rouleaux Impériaux au Crabe T'Ami
/ T'Ami Crab Imperial Rolls (3) 18.45
*Crabe, Poulet, Crevettes et Légumes/ Crab, Chicken,
Shrimps and Vegies*
- E6. Bánh Tôm Hà Nội 🏆❤️
Beignets Croustillants aux Crevettes Style Hanoi
/Hanoi-Style Crispy Shrimps' Pasty (2) 18.45
Crevettes et Patate Douce/ Shrimps and Sweet Potato
- E7. Gỏi Tôm Xoài 🚫🍌🌶️
Salade de Mangue aux Crevettes
/ Mango Salad with Shrimps 18.45
- E8. Hành Cuốn Tôm Thịt (8) 🏆🚫❤️
Rouleaux d'été vietnamiens, style du Nord/
Northern-style Vietnamese Summer Rolls 20.45
Crevettes, Porc, Œufs, Oignon verts/ Shrimps, Pork, Eggs, Green Onion

S2



E1



E5



E8



E6



Cuisine Vietnamienne Spéciale Du T'Ami

Vietnamese Cuisine Special At T'Ami



T1

T1. Bún Chả Hà Nội 23.45

Porc B.B.Q servi avec Vermicelles & Salade Style Hanoi / B.B.Q Pork served with Vermicelli & Salad Hanoi Style



T2

T2. Bún Đậu Mắm Tôm  23.45

Tofu frit, Porc, Boulettes de Viande avec Riz Vert Gluant, Sauce de Crevettes et Vermicelles / Tofu, Pork, Meatballs with Green Sticky Rice, Shrimp sauce and Vermicelli



T3

T3. Bánh Xèo/ Crêpe vietnamienne/ Vietnamese Crep   23.45

Porc, Crevettes servis avec Salade Verte / Pork, Shrimps served with salad

T4

T4. Bún Bò Nam Bộ   20.45

Bœuf Sauté Style du Sud servi avec Vermicelles et Salade / Beef Sauteed Southern Style served with Vermicelli and Salade





T5

T5. Bánh Hời Thịt Nướng 23.45

Vermicelles Fins et Moelleux au Porc Grillé / Soft Thin Vermicelli with Grilled pork



T6

T6. Bánh Hời Bò Nướng Lá Lốt   28.45

Vermicelles Fins et Bœuf Grillé Enveloppés dans des Feuilles de Bétel / Soft Thin Vermicelli With Grilled Beef Wrapped in Betel Leaves



T7

T7. Bánh Mỳ Sốt Vang  18.45

Pain Vietnamien avec Ragoût de Bœuf au Vin Rouge / Vietnamese bread served with Beef Stew in Red Wine



T8

T8. Bánh Ướt Chả Lụa  22.45

Rouleaux au Riz à la Vapeur Style Thanh Tri avec Saucisse Vietnamienne / Steamed Rice Rolls Thanh Tri Style with Vietnamese Sausage



T9

T9. Bánh Ướt Thịt Nướng 23.45

Rouleaux au Riz à la Vapeur avec Porc BBQ / Steamed Rice Rolls with Vietnamese BBQ Pork



T10

T10. Bánh Cuốn Mixed 26.45

Rouleaux au Riz à la Vapeur Garniture Complète (Saucisse Vietnamienne, Porc BBQ et Boulette) / Steamed rice Rolls Full Topping (Vietnamese sausage, Pork BBQ and Meatball)

Cơm Gia Đình



Repas familial vietnamien/ Vietnamese Family Meal

J11

T11. Combo Canh Chua Cá/Tôm và Cá Kho Tộ (2-4 personnes) 🌶️🕒 59.45

Combo Soupe Aigre-Douce au Poisson ou Crevettes et Poisson Caramélisé Servi avec du Riz/ Combo Sweet & Sour Soup with Fish or Shrimps, and Caramelized Fish served with Rice

J12

T12. Combo Canh Chua Dưa Bò và Thịt Kho Tàu (2-4 personnes) 🕒 59.45

Soupe Verte Moutarde au Bœuf et Porc Caramélisé/ Mustard Green Soup with Beef and Caramelized Pork

T13. Combo cơm cháy kho quẹt và rau củ quả luộc 🕒🆕 59.45

Riz croustillant au porc et crevettes caramélisées servis avec légumes/ Crispy rice with pork and shrimps caramelized served with vegetables.

J14

T14. Combo gà lên mâm 6 món 🍗 220.00

Combo poulet 6 services (4-6 personnes) / 6-courses chicken combo (4-6 peoples)

- (1) Poulet Vapeur aux Feuilles de Citron/ Steamed Chicken with lemon leaves ❌
- (2) Ailes de Poulets frits à la sauce poisson/ Fish Sauce Fried Chicken Wings
- (3) Salade de Poulet/ Chicken Salad ❌
- (4) Gésiers de Poulet Sautés à l'Ananas et aux Champignons / Stir-fried Chicken Gizzard with Pineapple and Mushrooms ❌
- (5) Bouillie de poulet/ Chicken Porridge ❌
- (6) Riz Gluant Vietnamien aux Haricots Mungo / Vietnamese sticky rice with mung beans ❌

** S'il vous plaît commander 24h à l'avance/Please order 24 hours in advance

J13

Món Ngon Mỗi Tháng 🍗🚫

*Délicieux plats typiques vietnamiens du mois/ Monthly Delicious typical Vietnamese dishes

e.g. Chả Cá Lã Vọng, Bún Thang Hà Nội: Bún Ốc Hà Nội, Bún Riêu Cua, Bún Giã Cày, Bún Mắm, Bún Cá, etc.

1. Disponibles les 5 premiers jours du mois, du 1er au 5. Chaque mois, notre Chef vous servira un plat unique. Veuillez demander à notre personnel ce qui sera servi le mois prochain/Available every first 5 days of the month, from the 1st to the 5th. Each month, our Chef will serve you a unique dish. Please check with our staff to find out what will be served next month.
2. Quantité limitée. N'hésitez pas à précommander pour être sûr d'obtenir nos délicieux plats typiques/ Limited quantity. Please pre-order to make sure you get our delicious typical dishes.
3. Le prix des plats varie / Price of each item is different.





Món chay/ plats végétariens/ vegetarian menu

(Veuillez choisir votre option de préparation : Végan ou Végétarien
Please select your preferred preparation: Vegan or Vegetarian.)

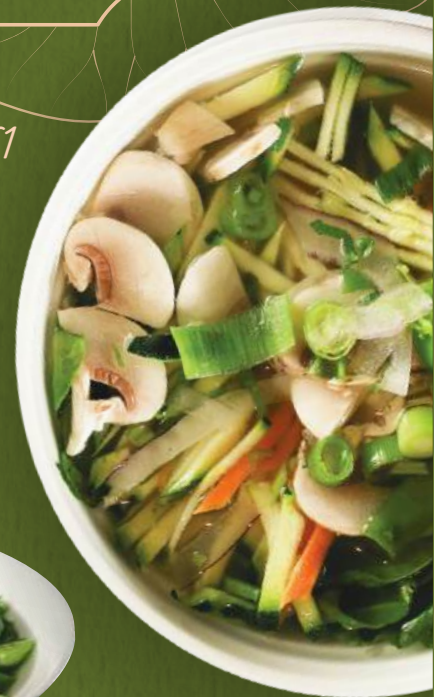
Entrées/ Appertizers

V1. Súp Rau Củ  6.45
Soupe aux Légumes/ Vegetable Soup

V2. Chả Giò Chay (2) 6.45
*Rouleaux Impérial Végétarien T'Ami/
T'Ami Vegetarian Imperial Rolls
(Légumes et Champignons/Vegetables
and Mushrooms)*

V3. Gỏi Cuốn Chay (2)  6.45
*Rouleaux de Printemps Végé/ Vege Spring Rolls
(Tofu et Salade/Tofu and Salad)*
 avec nuoc-mam uniquement/ with fish sauce only

V1





V4



Plat Principal/ Main Course

V4. Phở Rau  16.45
Pho aux Légumes / Vegetables Pho


V5. Đậu/Tofu 18.45
*Servies avec du Riz ou des Vermicelles
/ Served with Rice or Vermicelli*
a. Tofu Sauté aux Légumes/ Sauteed Tofu
with Vegetables
b. Tofu Général Tao / General Tao Tofu 
c. Tofu au Cari et Lait de Coco / Tofu Curry Coconut 
d. Tofu Sautés au Sel et Poivre / Sauteed Tofu with
Salt and Pepper 
e. Tofu aux Arachides avec Espinards
croustilleams/Peanut Tofu with crispy spinachs 

V5



V6. Mì Xào Giòn Rau, Tofu 20.45
*Nouilles Croustillantes aux Légumes et Tofu/
Crispy Noodles Vegetable & Tofu*

V7. Pad Thai Rau, Tofu  20.45
Pad Thai aux Légumes et Tofu/ Vegetable & Tofu

V8. Cơm Chiên Rau, Tofu  20.45
*Riz Frit aux Légumes et Tofu/ Fried rice
with Veggies and Tofu*




V7



V8



Phở/ Soupe Tonkinoise/ Tonkinoise Soup ♥

- P1. Phở Bò Truyền Thống**  
 Pho Traditionnel vietnamien au Bœuf/
 Vietnamese Traditional Beef Pho
- a. Tái/ Bœuf Saignant/ Rare Beef 18.45
 b. Chín/ Bœuf Bien cuit / Beef Well done 18.45
 c. Bò viên/ Boulettes de Bœuf/ Beef Meatballs 18.45
 d. Đầy đủ/Garniture Complète/ Full Topping 20.45
- P2. Phở Sốt Vang**  18.45
 Pho au Ragoût de Bœuf au Vin Rouge
 / Beef Stew in Red Wine Pho
- P3. Phở Bò Tái Lăn T'Ami**   18.45
 Pho au Bœuf Sauté T'Ami
 / Stir-fried Beef Pho T'Ami
- P4. Phở Bò Áp Chảo**  20.45
 Nouilles Poêlées Pho au Bœuf/ Bouillon à côté
 Pan-fried Noodles Pho With Beef/ Broth on the side
- P5. Phở Gà Rau** 18.45
 Pho au Poulet Grillé et Légumes
 / Grilled Chicken and Vegetables Pho
- P6. Phở Tôm Rau**  20.45
 Pho aux Crevettes et Légumes
 / Shrimps and Vegetables Pho



Đồ Nướng/ Grillades/ Grill

Servies avec du Riz ou des Vermicelles / Served with Rice or Vermicelli

G1. Gà Nướng 18.45

Poulet Grillé/ Grilled Chicken

G2. Bò Nướng 20.45

Bœuf Grillés / Grilled Beef

G3. Gà Bò Nướng 20.45

Poulet & Bœuf Grillés / Grilled Chicken & Beef

G4. Tôm Nướng 22.45

Crevettes Grillés / Grilled Shrimps

G5. Gà Bò Tôm Nướng 24.45

*Poulet, Bœuf et Crevettes Grillés/
Chicken, Beef and Grilled Shrimps*

G6. Bún Thịt Nướng Chả Giò 20,45

*Porc BBQ et Rouleau Impérial servis avec Vermicelles/
Pork BBQ and Imperial roll served with Vermicelli*



G5



G6



ST1b

Đồ Xào/ Plats Sautés/ Sauteed Dishes

Servies avec du Riz ou des Vermicelles / Served with Rice or Vermicelli

ST1. Gà / Poulet / Chicken 20.45

- a. Poulet Sauté aux Légumes / Sauteed Chicken with Vegetables
(Citronnelle ou Gingembre ou Basilic/ Lemongrass or Ginger or Basil)
- b. Poulet Général Tao / General Tao Chicken
- c. Poulet aux Arachides avec Épinards Croustillants
/Peanut Chicken with Crispy Spinachs
- d. Poulet au Cari et Lait de Coco / Chicken Curry Coconut



ST2a

ST2. Mực/ Calmars/ Calamari 22.45

- a. Calmars sautés au Sel et Poivre
/ Sauteed Calamari with Salt and Pepper
- b. Calmars aux Cari et Lait de Coco / Calamari Curry Coconut
- c. Calmars sautés à l'Ananas / Sauted Pineapple Calamari

ST3c



ST3. Bò/ Bœuf/ Beef 22.45

- a. Bœuf Sauté aux Légumes/ Sauteed Beef with Vegetables
(Citronnelle ou Gingembre ou Basilic/ Lemongrass or Ginger or Basil)
- b. Bœuf au Cari et Lait de Coco / Beef Curry Coconut
- c. Bò Lúc Lắc/ Bœuf Lôt Lac/ Shaking Beef

25.45

ST4. Tôm/ Crevettes/ Shrimps 22.45

- a. Crevettes sautées au Sel et Poivre
/ Sauteed Shrimps with Salt and Pepper
- b. Crevettes au Cari et Lait de Coco / Shrimps Curry Coconut
- c. Crevettes aux Arachides avec Épinards Croustillants
/ Peanut Shrimps with Crispy Spinachs

ST4b



Mì Xào Giòn / Nouilles Croustillantes / Crispy Noodles

C1. **Mì Xào Giòn Gà Nướng**  22.45



*Nouilles Croustillantes au Poulet Grillé
/ Crispy Noodles with Grilled Chicken*

C2. **Mì Xào Giòn Tôm** 24.45

*Nouilles Croustillantes aux Crevettes
/ Crispy Noodles with Shrimps*

C3. **Mì Xào Giòn Bò**  24.45

*Nouilles Croustillantes aux Bœuf
/ Crispy Noodles with Beef*

C4. **Mỳ Xào Giòn Gà, Bò, Tôm Nướng**   26.45

*Nouilles Croustillantes au Poulet, Bœuf et Crevettes Grillés
/ Crispy Noodles with Grilled Chicken, Beef and Shrimps*

C2



Pad Thai

PT1. **Pad Thai Gà**  22.45

Pad Thai au Poulet/ Chicken

PT2. **Pad Thai Bò**   24.45

Pad Thai au Bœuf / Beef

PT3. **Pad Thai Tôm**  24.45

Pad Thai aux Crevettes/ Shrimps

PT2



Cơm Chiên / Riz Frit / Fried Rice

F1. **Cơm Chiên Gà** 22.45

Riz Frit au Poulet/ Fried Rice with Chicken

F2. **Cơm Chiên Bò**   24.45

Riz Frit au Bœuf / Fried Rice with Beef

F3. **Cơm Chiên Tôm**  24.45

Riz Frit aux Crevettes/ Fried Rice with Shrimps

F4. **Cơm Chiên Dưa Bò**    26.45

*Riz Frit au Bœuf et Cornichons
/ Fried Rice with Beef and Pickles*

F4



Phụ thu/ Suppléments/ Extra charges

a. Cơm, Bún, Bánh tráng/Riz, Vermicelles - \$5

b. Rau thơm/ Légumes-feuilles /Green leaves - \$5

c. Rau xào/ Légumes Sautés / Sautéed Vegetables - \$10

d. Gà nướng/ Poulet Grillé/ Grilled Chicken - \$12

e. Bò nướng/ Bœuf Grillé/ Grilled Beef - \$14

f. Tôm nướng/ Crevettes Grillées / Grilled Shrimps - \$16

g. Thịt lợn nướng/ Porc Grillé / Grilled Pork - \$10

h. Chả viên, chả cốm/Boulettes de Porc/ Pork Meatballs - \$8

Table D'hôte

Servi avec du Riz ou des Vermicelles
/ Served with Rice or Vermicelli

4 Services Inclus / Courses Included

économisez/savings: \$5+

Soupe Entrée au choix/ Entrance Soup of your choice:

- a. Soupe Maison (Légumes/ Vegetables)  
- b. Soupe Tom Yum (Légumes/ Vegetables)    
- c. Soupe Wonton/ Wonton Soup 
(Poulet et Crevettes/ Chicken and Shrimps)

Et/And

Rouleaux au choix/ Rolls of your choice:

- a. Rouleaux Impériaux T'Ami/ T'Ami Imperial Rolls (2)  
(Poulet, Crevettes, Œufs, Champignons et Légumes/
Chicken, Shrimps, Eggs, Mushrooms and Vegetables)
- b. Rouleaux Impériaux Végétarien T'Ami/
T'Ami Vegetarian Imperial Rolls 
- c. Rouleaux de Printemps Végé/ Vege Spring Rolls   
 avec nuoc-mam uniquement/ with fish sauce only

Charger Rouleaux de Printemps au Poulet/ ou aux Crevettes +\$2.00



Et/And

- A. Poulet Général Tao/General Tao Chicken  35.45
- B. Poulet aux Arachides avec Épinards Croustillants/
Peanut Chicken with Crispy Spinachs   35.45
- C. Poulet, Bœuf et Crevettes Grillés/Grilled Chicken, Beef and Shrimps   39.45
- D. Calmars Sautés au Sel et Poivre/Sauteed Calamari with Salt and Pepper  37.45
- E. Pad Thai aux Crevettes/Shrimps Pad Thai   37.45
- F. Pad Thai aux Légumes et Tofu/Vegetable & Tofu    35.45
- G. Nouilles Croustillantes au Poulet Grillés, Bœuf et Crevettes/
Crispy Noodles Grilled Chicken, Beef & Shrimps   39.45
- H. Nouilles Croustillantes aux Légumes et Tofu/Crispy Noodles Vegetables & Tofu    35.45
- I. Tofu Général Tao/ General Tao Tofu   33.45
- K. Tofu au Cari et Lait de Coco/ Tofu Curry Coconut   33.45

Et/And

Café Chaud ou Thé et Banane Frite / Hot Coffee or Tea & Fried Banana

Đồ Uống / Boissons / Drinks

DK1. Cà phê nóng 3.45

Café chaud/ Hot coffee

DK2. Cà phê sữa đá Việt Nam 6.45

Café glacé vietnamien/ Vietnamese Ice Coffee

DK3. Cà phê trứng 9.45

Café aux œufs vietnamiens/ Vietnamese eggs coffee

DK4. Cà phê muối 9.45

Café salé/ Salt coffee

DK5. Trà nhài 4.45

Thé au Jasmin/ Jasmine Tea

DK6. Trà chanh Việt Nam 5.45

Thé glacé au citron Vietnamien / Vietnamese Iced Lemon Tea

DK7. Trà thảo mộc 5.45

Tisane/ Herbal tea

DK8. Trà sữa 8.45

Thé aux perles/ Bubble tea

DK9. Nước chanh 5.45

Jus de citron/ Lemon juice

DK10. Sinh tố xoài 8.45

Smoothie à la mangue/ Mango smoothie

DK11. Soda 3.45

(Coke, 7up, Nestea, Ginger Ale, etc.)

DK12. Perrier 5.45

Tráng Miếng / Desserts / Desserts

DS1. Chuối chiên  5.45

Banane Frite/ Fried Banana

DS2. Dứa chiên  5.45

Ananas Frit/ Fried Pineapple

DS3. Chè 3 màu    8.45

Dessert vietnamien tricolore/ Vietnamese three color dessert

DS4. Chè 5 màu sầu riêng Cô Năm Mỹ Tho    9.45

Dessert 5 couleurs au Durian/ Cô Năm Mỹ Tho Durian dessert

DS5. Xôi xoài   8.45

Riz gluant à la mangue/ Mango sticky rice

DS6. Kem xôi lá dứa    9.45

Glace au riz collant à la pandan/ Pandan Sticky Rice Ice Cream



Notre Histoire

Le restaurant T'Ami est inspiré du nom de la fondatrice, Mme LÊ THỦY TÂM.

TÂM en vietnamien signifie Coeur, Amour et Passion. Cela explique le symbole du cœur sur notre logo. C'est aussi le principe de fonctionnement du restaurant T'Ami:

Vous servir avec AMOUR et tout notre COEUR!

Mme LÊ THỦY TÂM était à l'origine journaliste, travaillant à la Voix du Vietnam (VOV). Journaliste pendant plus de 10 ans, Elle a parcouru toutes les provinces du Vietnam, du Nord au Sud, apprenant la quintessence de la culture culinaire dans toutes les régions du Vietnam. Par la suite, avec sa passion pour la recherche culinaire, elle a commencé à concocter différents plats pour servir la communauté vietnamienne de Montréal. Les plats qu'Elle prépare sont toujours chaleureusement accueillis et très appréciés au sein de la communauté vietnamienne.

Février 2022 a marqué un tournant dans la carrière de Mme LÊ THỦY TÂM lorsqu'elle a fait ses débuts dans le monde des affaires en ouvrant le Restaurant T'Ami dans la belle ville de Montréal. Au restaurant T'Ami, vous avez l'opportunité de découvrir une variété de plats riches et diversifiés venant de toutes les régions du Vietnam, en particulier des plats originaires de Hanoi, où Mme LÊ THỦY TÂM est née et a grandi pendant près de 40 ans avant d'immigrer au Canada à l'automne 2017. Les plats typiques du restaurant T'Ami comprennent : Nem Cua Bể, Bánh Tôm Hà Nội, Phở, Bún Chả Hà Nội, Bún Đậu Mắm Tôm, Bánh Cuốn Thanh Trì...

T'Ami, en français c'est aussi des Amis. Nous espérons que le restaurant T'Ami a été et continuera de vous apporter de belles expériences, un espace convivial et cosy, un lieu de rencontre et d'échange avec vos amis et vos êtres chers! Et soyez assurés qu'à votre visite chez T'Ami, vous faites déjà partie de nos amis proches!

Avec tout Notre Amour!

L'équipe de T'Ami.

About Us

T'Ami Restaurant is inspired by the name of its founder - Ms. LÊ THỦY TÂM.

In Vietnamese, TÂM means Heart, Love, and Passion. This explains the Heart symbol on our logo. It also represents the guiding principle of T'Ami Restaurant:

Serving You with Love and all our Heart!

Ms. LÊ THỦY TÂM, a journalist, previously worked for the Voice of Vietnam (VOV). For over 10 years, she traveled throughout Vietnam, from North to South, learning about the culinary culture of each region. With her passion for culinary research, she began creating various dishes, which were warmly welcomed and highly praised by the Vietnamese community in Montreal.

February 2022 marked a turning point in the career of Ms. LÊ THỦY TÂM when she ventured into the business world for the first time by opening T'Ami Restaurant in the beautiful city of Montreal. At T'Ami, you could experience a variety of rich and diverse dishes from all regions of Vietnam, especially those originating from Hanoi, where Ms. LÊ THỦY TÂM was born and lived for nearly 40 years before migrating to Canada in the fall of 2017. Some of the signature dishes at T'Ami include Nem Cua Bể, Bánh Tôm Hà Nội, Phở, Bún Chả Hà Nội, Bún Đậu Mắm Tôm, Bánh Cuốn Thanh Trì....

In French, T'Ami also means Friends. We hope that T'Ami Restaurant has been and will continue to bring you wonderful experiences in a friendly, cozy atmosphere, a place to gather and connect with friends and family! Rest assured that when you come to T'Ami, you are already one of our close friends!

With all our love!

The T'Ami Team.