MW 黄小姐

Menu

NOURRITURE

Dim Sum

EDAMAMES 10

Épices coréennes et huile de sésame.

SOUPE WONTON 8

Wonton porc et crevette maison,
bok choy, échalotes.

DUMPLINGS HUNAN 13

Crevettes et porc, échalotes, sauce aux arachides légèrement épicée.

DUMPLING FRIT 13

Poulet et coriande avec sauce au piment doux thaîlandais.

ROULEAUX IMPÉRIAUX V 8

Nouilles de riz, daïkon, carottes, champignons shiitake et chou rouge. Sauce soya légèrement épicée.

ROULEAUX SMOKE MEAT 13

Viande fumée, cornichons et sauce moutarde au miel.
Servi avec pikliz chinois, échalotes et cornichons.

CALMARS FRITS 17

Panure légère, épices coréennes, oignons, poivrons.
Servi avec une mayo végétalienne épicée MW et citron.

CREVETTES TIRGRÉES BANG BANG 17

Sauce bang bang.

HUÎTRES 18/30

1/2 douzaine ou une douzaine, avec mignonette au saké et framboise.

Tartares

SAUMON 23

Saumon coupé à la main, tobiko, échalotes, tempura et mayo végétalienne épicée MW
avec purée d'avocat, julienne de taros frits, sauce unagi, togarashi, perles de riz et chips de wonton.

BOEUF 25

Boeuf AAA coupé à la main, oignons rouges et verts, noix de cajou, oignons frits, vinaigrette au miel, ail, huile de sésame, servi avec chips de wonton et kimchi.

THON 25

Thon rouge coupé à la main, émulsion au sésame, oignons rouges et verts, bâtonnet de sésame, bonbon de gingembre, mciro pousse, avocat et réduction de soya avec chips de wonton.

Rouleaux

ROULEAUX PRINTEMPS 13

Feuille de riz, chou rouge, concombres, carottes, poivrons rouges, daikon, menthe, laitue romaine, roquette, avocat et sauce aux arachides légèrement épicée.

ROULEAU SAUMON 16

Feuille de riz, tartare de saumon, mayo végétalienne épicée MW, chou rouge, concombres, carottes, poivrons rouges, daikon, menthe, laitue romaine, roquette, avocat et sauce soya légèrement épicée.

MAKI CALIFORNIA 15

Avocat, concombre, goberge, tobiko, Servi avec gingembre mariné et sauce soya.

Bols

POKÉS

Riz jasmin, edamames, chou rouge, radis, daikon, ananas, concombres marinés, carottes, poivrons rouges, avocat, nori, gingembre mariné avec mayo végétalienne épicée MW et sauce soya miel sésame.

YOKO ONO TOFU *19*

SAUMON *24*

THON ROUGE *25*

SALADE ANA MAY WONG *26* **(SANS PROTÉINE** *14***)**

Tataki de thon rouge légèrement saisi, nouilles de riz, laitue mixte, mangues, poivrons rouges, concombres marinés, tomates cerises, menthe, basilic thaï, échalotes, arachides, vinaigrette gingembre et lime

Plats Principaux

RAMEN DIEU EST UNE FEMME *24*

Nouilles ramen, crevettes, poulet, oignons, carottes, pois mange-tout, brocolis, châtaignes d'eau, échalotes, basilic thaï, poivrons rouges, au curry rouge et lait de coco.

RAMEN AU BOEUF *23*

Boeuf stir fry, nouilles ramen cuites à l'huile de curry avec oignons, carottes, pois mange-tout, brocolis, échalotes, basilic thaï, poivrons rouges, chili thaï, germes de soja, sauce teriyaki. Garniture de coriande et graines de sésame.

BOEUF BASILIC *23*

Boeuf stir fry au basilic thaï, brocolis, carottes, bok choy, champignons, poivrons rouges, oignons avec chili thaï, lime et riz jasmin.

POULET OU TOFU AUX ARACHIDES 23

Sauté de poulet ou tofu, champignons, sauce aux arachides légèrement épicée, épinards frits et riz jasmin.

POULET OU TOFU GÉNÉRAL TAO 22

Poulet frit ou tofu frit, brocolis, oignons, poivrons rouges, champignons, graines de sésame avec pikliz chinois et riz jasmin.

Grillades à la citronnelle

Servis avec rouleau impérial, salade maison, pikliz chinois, riz jasmin et sauce nuoc mâm.

BOEUF 30

POULET 28

COMBO 30

Légèrement épicé	Moyennement épicé	Très épicé	Végétarien	Végétalien

Desserts

CRÈME BRULÉE AU CAFÉ VIETNAMIEN	*8*
BROWNIE ÉPICÉ AU CHILI SZECHUAN Avec crème glacée.	*8*
GÂTEAU AU FROMAGE ET THÉ VERT	*8*
MOCHI	*8*

Cafés

ALLONGÉ	*4*
LATTE	*5*
CAPPUCCINO	*5*
ESSPRESSO	*3.50*
BAILEYS	*9*
BRÉSILIEN	*9*
IRLANDAIS	*9*

MW 黄小姐

Menu

GROUPE

Menu de groupe

50 $ par personne, à partager.

Service 1

EDAMAMES
(Épices coréennes et huile de sésame)

SALADE ASIATIQUE
(Nouilles de riz, laitue mixte, mangues, poivrons rouges
concombres marinés, tomates cerises, menthe, basilic thaï
échalotes, vinaigrette gingembre lime)

ROULEAUX IMPÉRIAUX (4)
(Nouilles de riz, daïkon, carottes, champignons, shiitake
et chou rouge. Sauce soya légèrement épicée)

DUMPLINGS HUNAN (4)
(Crevettes et porc, échalotes, sauce aux arachides légèrement épicée)

DUMPLINGS FRITS AU POULET (4)
(Poulet et coriandre avec sauce au piment doux thaïlandais)

TARTARE DE SAUMON
(Saumon coupé à la main, tobiko, échalotes, tempura et
mayo végétalienne épicée, avec purée d'avocat, julienne de taros frits,
sauce unagi, togarashi, perles de riz et chips de wonton)

Menu de groupe

Service 2

RAMEN DE BOEUF
(Nouilles ramen, crevettes, poulet, ognions, carottes, pois-mange-tout, brocolis, châtaignes d'eau, échalotes, basilic thaï, poivrons rouges,a u curry et lait de coco)

POULET GÉNÉRAL TAO
(Sauté de poulet, brocolis, oignons, poivrons rouges, champignons, graines de sésame avec pikliz chinois et riz jasmin)

POKÉ DE SAUMON
(Riz jasmin, edamames, chou rouge, radis, daikon, ananas, concombres marinés, carottes, poivrons rouges, avocat, nori, gingembre mariné avec mayo végétalienne légèrement épicée et sauce soya miel sésame)

GRILLADES DE POULET À LA CITRONNELLE
(servis avec riz et salade à partager)

options végétariennes disponibles
tartares thon ou boeuf +5$

MW 黄小姐

Carte des Vins

Carte des Vins

ROUGES

Chianti Classico , San Felice , Italie , 2016 *V: 13 B: 45*
Sangiovese

Terrazas De Los Andes , Mendoza , Argentine , 2017 *V: 14 B: 47*
Cabernet Sauvignon

Coteau Rougemont , Grand Coteau , Canada , 2018 *B: 55*
Marquette 80% , Frontenac 20%

Diamond Collection , Francis Ford Coppola , États-Unis , 2017 *B: 60*
Cabernet Sauvignon

Barolo , Batasiolo , Italie , 2015 *B: 74*
Nebbiolo

Carte des Vins

BLANCS

Folonari , Italie , 2021 *V: 10 B: 36*
Pinot Grigio

Château de Pocé , Touraine , France , 2018 *V: 10 B: 36*
Sauvignon Blanc

Fumaio , Banfi , Italie , 2018 *B: 38*
Chardonnay, Sauvignon Blanc

Bouchard Ainé & Fils, Prince Philippe , France , 2015 *B: 44*
Bourgogne Aligoté

Château de Miraval , Studio , Côtes de Provence , 2020 *B: 55*
Rolle

Carte des Vins

ROSÉS

Miraval , Côtes de Provence , France , 2018 *V: 15 B: 54*

MACERATION

Meinklang Kontakt , Autriche , 2021 *V: 14 B: 51*

MW 黄小姐

Menu
ALCOOL

Bouteilles

VODKA

BELVÉDÈRE	750ml	*220*
BELVÉDÈRE	1.75L	*500*
BELVÉDÈRE	3L	*1030*
CIROC	750ml	*230*

GIN

UNGAVA	750ml	*220*
HENDRICKS	750ml	*220*

RUM

HAVANA ANEJO	750ml	*200*
CHIC CHOC	750ml	*210*

TEQUILA

EL JIMADOR	750ml	*200*
PATRON SILVER	750ml	*280*

Bouteilles

WHISKEY

JAMESON	750ml	220

COGNAC

HENNESY VS	750ml	240
HENNESY VSOP	750ml	320
HENNESY XO	750ml	750

CHAMPAGNE

CHANDON BRUT	750ml	100
CHANDON ROSÉ	750ml	110
VEUVE CLICQUOT BRUT	750ml	210
VEUVE CLICQUOT RICH	750ml	240
VEUVE CLICQUOT BRUT	1.5L	460
VEUVE CLICQUOT BRUT	3L	1800
MOET & CHANDON BRUT	750ml	210
MOET & CHANDON ICE	750ml	240
DOM PERIGNON	750ml	600
DOM PERIGNON LUMINOUS	750ml	640
ACE OF SPADES BRUT	750ml	750

MW 黃小姐

FOOD
Menu

Dim Sum

HOT EDAMAMES 10

Sesame oil and Korean spices.

IMPERIAL ROLLS V 8

Rice noodles, daikon, carrots, shiitake mushrooms and cabbage. Lightly spicy soy sauce.

WONTON SOUP 8

Homemade pork and shrimp wonton, bok choy, scallions.

SMOKED MEAT ROLLS 13

Smoked meat, pickle and honey mustard sauce. Served with Chinese pikliz, scallions and pickle.

HUNAN DUMPLINGS 13

Shrimp and pork, scallions with lightly spiced peanut butter sauce.

FRIED CALAMARI 17

Lightly breaded, onions, red peppers, served with MW vegan spicy mayo and lemon.

FRIED CHICKEN DUMPLINGS 13

Chicken and cilantro with Thaï sweet pepper sauce.

TIGER SHRIMP BANG BANG 17

Bang bang sauce.

OYSTERS 18/30

1/2 a dozen or one dozen served with sake raspberry mignonette MW.

Tartars

SALMOND

23

Hand cut salmond filet, tobiko, scallions, tempura and MW vegan spicy mayo with avocado purée, fried taro julienne, unagi sauce, togarashi, rice breads, with wonton chips.

BEEF

25

Hand cut AAA beef, red and green onions, cashew nuts, fried onions, honey vinaigrette, garlic, sesame oil. Served with wonton chips and kimchi.

TUNA

25

Hand cut red tuna, sesame emulsion, red and green onions, sesame stick, candied ginger, micro shoots, avocado and soya reduction with wonton chips.

Rolls

SPRING ROLL

13

Rice leaf, red cabbage, cucumbers, carrots, daikon, red peppers, mint, romaine lettuce, arugula, avocado and peanut sauce.

SALMON SPRING ROLL

16

Rice leaf, sushi salmond tartar, MW vegan spicy mayo, red cabbage, cucumbers, carrots, daikon, red peppers, mint, romaine lettuce, arugula, avocado and lightly spiced soya sauce.

CALIFORNIA ROLL

15

Avocado , cucumber, crab stick, tobiko, served with marinated ginger and soya sauce.

Bowls

POKES

Jasmin rice, mixed greens, edamames, red cabbage, radishes, daikon, pineapple, marinated cucumbers, carrots, red peppers, avocado, nori, marinated ginger with MW vegan spicy mayo and sesame honey.

YOKO ONO TOFU *19*

SALMOND TARTAR *24*

TATAKI BLUEFIN TUNA *25*

ANNA MAY WONG SALAD *26* **(WITHOUT PROTEIN** *14***)**

Sesame seared-rare bluefin tataki tuna with a salad of glass noodles, mixed greens, mango, red peppers, marinated cucumbers, cherry tomatoes, mint, Thai basil, scallions, crushed peanuts and ginger-lime.

Main Course

GOD IS A WOMAN *24*

Ramen noodles, shrimp, chicken, onions, carrots, snow peas, broccoli, water chestnuts, shallots, Thai basil, red peppers, red curry and coconut milk.

BEEF RAMEN NOODLES *23*

Beef stir fry, ramen noodles cooked in curry oil with onions, carrots, snow peas, broccoli scallions, Thai basil, red peppers, Thai chili, teriyaki sauce. Garnished with coriander and sesame seeds.

BEEF BASIL *23*

Beef stir fry with Thai basil, broccoli, carrots, bok choy, mushrooms, red peppers, onions with Thai chili, lime and jasmine rice.

PEANUT BUTTER CHICKEN OR TOFU 23

Sauteed of chicken or tofu, lightly spiced peanut butter sauce, fried spinach and jasmine rice.

GENERAL TAO CHICKEN OR TOFU 22

Fried chicken or tofu, broccolis, onions, red peppers, mushrooms, sesame seeds, served with Chinese pikliz, jasmine rice.

Lemongrass Grill

Served with imperial roll, house salad, Chinese pikliz, jasmine rice and nuoc mâm sauce.

BEEF 30

CHICKEN 28

COMBO 30

Lightly spicy	Medium spicy	Very spicy	Vegetarian	Vegan

Desserts

VIETNAMESE COFFEE CRÈME BRULÉE	*8*
SPICY CHILI SZECHUAN BROWNIE With ice cream.	*8*
GREEN TEA CHEESE CAKE	*8*
MOCHI	*8*

Coffees

LONG	*4*
LATTE	*5*
CAPPUCCINO	*5*
ESPRESSO	*3.50*
BAILEYS	*9*
BRAZILIAN	*9*
IRISH	*9*

Group Menu

50$ per person, to share.

Service 1

EDAMAMES
(Korean spices and sesame oil)

ASIAN SALAD
(Rice noodles, mixed lettuce, mangoes, red peppers, pickled cucumbers, cherry tomatoes, mint, Thai basil, shallots, ginger lime dressing)

IMPERIAL ROLLS (4)
(Rice noodles, daikon, carrots, mushrooms, shiitake and red cabbage. Lightly spiced soy sauce)

HUNAN DUMPLINGS (4)
(Shrimp and pork, shallots, lightly spiced peanut sauce)

FRIED CHICKEN DUMPLINGS (4)
(Chicken and coriander with sweet Thai chili sauce)

SALMON TARTAR
(Hand cut salmon, tobiko, shallots, tempura and spicy vegan spicy vegan mayo, with mashed avocado, julienned fried taros unagi sauce, togarashi, rice beads and wonton chips)

Group Menu

Service 2

BEEF RAMEN
(Ramen noodles, shrimps, chicken, onions, carrots, snow peas,
broccoli, water chestnuts, shallots, Thai basil, red peppers
curry and coconut milk)

GENERAL TAO CHICKEN
(Stir-fried chicken, broccoli, onions, red peppers, mushrooms,
sesame seeds with Chinese pikliz and jasmine rice)

SALMON POKE
(Jasmine rice, edamame, red cabbage, radish, daikon, pineapple
pickled cucumber, carrots, red peppers, avocado, nori
pickled ginger with lightly spiced vegan mayo and sesame honey soy sauce)

GRILLED CHICKEN WITH LEMONGRASS
(served with rice and salad to share)

vegetarian options available
tuna or beef tartar +$5