



Mahjongg
Bistro de Chine

Soupes 汤类 Soups

<p>Soupe won-ton Mahjongg aux crevettes Won-tons de crevettes avec légumes de saison dans un bouillon de poulet Mahjongg Shrimp Wonton Soup Shrimp wontons with seasonal vegetables in chicken broth</p>	5,00
<p>Soupe de poulet aigre douce Mélange de champignons asiatiques, tofu et poulet dans un bouillon aigre doux épicé Hot and Sour Chicken Soup Mixed Asian mushrooms, tofu and chicken in hot and sour broth</p>	5,00 
<p>Soupe aux nouilles tofu miso Servie avec nouilles de tofu Miso Tofu Noodle Soup Served with noodles made from tofu</p>	5,00 
<p>Soupe de poulet au maïs Avec crème de maïs et purée de poulet Chicken Corn Soup With cream of corn and puréed chicken</p>	5,00
<p>Soupe de légumes et champignons shitake Vegetable and Shitake Mushroom Soup</p>	5,00

Salades 沙拉菜 Salads

<p>Salade sashimi au thon Mahjongg Salade mesclun avec thon de qualité sushi et vinaigrette au wasabi Mahjongg Tuna Sashimi Salad Mesclun greens topped with sushi-grade tuna and served with wasabi vinaigrette</p>	16,95
<p>Salade sashimi de saumon Mahjongg Salade mesclun avec saumon de l'Atlantique de qualité sushi et vinaigrette au wasabi Mahjongg Salmon Sashimi Salad Mesclun greens topped with sushi-grade Atlantic salmon and served with wasabi vinaigrette</p>	16,95
<p>Salade de calmars avec vinaigrette maison Calmars frits, salade verte, et dés de légumes asiatiques avec vinaigrette à l'orange et mandarine Calamari Salad with House Dressing Fried calamari, salad greens, and diced Asian vegetables with a mandarin orange dressing</p>	16,95
<p>Salade de poulet à la moutarde Poitrine de poulet grillée à la moutarde et salade mesclun dans une vinaigrette à la moutarde Mustard Chicken Salad Grilled mustard-flavoured chicken breast and mixed greens in mustard dressing</p>	15,95

Végétarien  Epicé 
 Vegetarian Hot and Spicy



Entrées 头盘菜 Appetizers

Panier de boulettes dim sum cantonnais 10,95
 Une sélection de spécialités du chef de dim sum de style cantonnais

Guangzhou Dim Sum Dumpling Basket
 Chef's selection of Cantonese-style dim sum specialities

Côtes levées à la pékinoise 13,50
 Au wok avec une sauce maison piquante

Beijing Spare Ribs
 Wok-tossed with a tangy house sauce

Pochettes fraîches de laitue Mahjongg 13,50
 Avec choix de poulet ou crevettes avec légumes sautés au wok

Mahjongg Cool Lettuce Wraps
 With choice of wok-tossed chicken or shrimp with vegetables

Toasts de crevettes 7,50
 Avec grandes crevettes et légèrement frits

Shrimp Toast
 With large shrimp and lightly fried

Assiette d'aubergine asiatique à la vapeur 14,50
 Aubergine asiatique servie avec une sélection colorée d'herbes fraîches et une sauce épicée

Steamed Asian Eggplant Platter
 Asian eggplant served with a colourful selection of fresh herbs and spicy sauce

Côte levées sèches et épicées 14,50
 Côtes levées sautées au wok avec des épices szechuanaises

Dry Spicy Spare Ribs
 Wok-tossed spare ribs with Szechuan spices

Boulettes en pétard 5,95

Farcies au poulet, champignons shitake et pousses de bambou dans notre panure explosive maison légèrement frites et croustillantes

Firecracker Dumplings
 Stuffed with chicken, shitake mushrooms and bamboo shoots in our signature explosive lightly fried, crispy wrapping

Rouleaux de printemps au poulet ou aux légumes 5,95

Servis avec la sauce du chef

Chicken or Vegetable Spring Rolls
 Served with chef's special sauce

Boulettes aux crevettes 5,95

Cuites vapeur avec pousses de bambou

Shrimp Dumplings
 Steamed with bamboo shoots a light flour wrapping

Boulettes Hunan 11,95

Servies avec une sauce épicée aux arachides et sésame, une recette secrète de la famille Mah depuis plus de 25 ans à Montréal

Hunan Dumplings
 Served with a spicy peanut and sesame sauce, a secret Mah family recipe served for over 25 years in Montreal

Won-Tons croustillants 7,95

Légèrement frits avec une sauce aigre douce à l'ananas

Crispy Wontons
 Lightly fried with a sweet and sour pineapple sauce

Panier de boulettes dim sum pékinois 10,95

Une sélection de spécialités du chef de dim sum du nord
Beijing Dim Sum Dumpling Basket
 Chef's selection of northern dim sum specialities



Spécialités Mahjongg

馬將特色餐

Mahjongg Specialities

Les plats signés par notre équipe culinaire vous apportent les meilleurs saveurs de l'univers culinaire chinois classique et moderne

Our culinary team's signature dishes bring you the best flavours from classic and modern Chinese culinary styles

Poulet maison Mahjongg aux noix 16,95

Poulet en dés avec noix croustillantes dans notre sauce maison

Mahjongg House Special Chicken with Walnuts

Diced chicken with crispy walnuts in a special house sauce

16,95



Poulet Tang An dans une sauce au gingembre 16,95

Emincé de poitrine de poulet sauté au wok

avec gingembre frais et sauce au vinaigre de vin vieilli

Tang An Chicken in Ginger Sauce

Wok-tossed sliced chicken breast with fresh ginger and aged rice wine vinegar sauce

16,95



Crevettes sel et poivre 17,95

Crevettes croustillantes sautées au wok enrobées de poivre blanc et gros sel de mer

Salt and Pepper Shrimp

Wok-tossed crispy shrimp coated with white pepper and coarse sea salt

17,95



Boeuf au curry 15.50

Mijoté au wok avec assortiment de légumes dans une sauce au curry jaune

Curried Beef

Wok-tossed with mixed vegetables in a yellow curry sauce

15.50

Poisson entier aigre douce 38,95

Poisson entier enrobé de farine de riz et poêlé avec une riche sauce aigre douce

Sweet and Sour Whole Fish

Whole fish coated with rice flour and pan fried with a rich sweet and sour sauce

38,95

Sélection de champignons saisonniers 14,95

sautés au wok

Selon la saison

Wok-Tossed Selection of Seasonal Mushrooms

Seasonal availability

14,95



Mélange de fruits de mer à la vapeur dans une feuille de lotus 18,95

Mélange de fruits de mer parfumé au thé jasmin et enveloppé d'une feuille de lotus

Steamed Mixed Seafood in Lotus Leaf

Mixed seafood flavoured with jasmine tea and wrapped in a lotus leaf

18,95

Végétarien
Vegetarian



Epicé
Hot and Spicy



Spécialités de Fleurs Précieuses Chang 張苑花特色 Precious Flower Chang's Specialities

Elegantes délices culinaires chinois qui ont été rendues célèbre par les fêtes de F.P. Chang au Centre et au Sud de la Chine dans les années 40

Elegant Chinese culinary delights made famous by P.F. Chang's celebrated parties in Central and Southern China in the 1940s

Boulettes à la vapeur façon Fleur Précieuse 8,95

Boulettes de riz et blé farcies de porc, crevettes, champignons shitake, gingembre frais et échalotte, servis avec sauce maison

Precious Flower's Steamed Dumplings

Rice and wheat dumplings stuffed with pork, shrimp, shitake mushrooms, fresh ginger and scallions, served with house dipping sauce

Boulettes à la vapeur aux quatre saisons 7,95

Boulettes raffinées farcies et décorées de quatre façons, servies avec notre sauce trempette maison

Steamed Four Season Dumplings

Elegant dumplings stuffed and decorated with four toppings, served with house dipping sauce


Poulet et crevettes sautés 17.50

Légèrement pânés avec une sauce crèmeuse

Stir-Fried Chicken and Shrimp

Lightly breaded with a savoury cream sauce


Délice du végétarien 14.50

Rouleaux de champignons chinois et pousses de bambou dans un caillé de soja, servis sur un lit de chou chinois 

Vegetarian's Delight

Golden straw mushrooms and bamboo shoot rolls wrapped in soy paper, served on a bed of wok-tossed bok choy

Calmars frits au sel cinq épices 14,95

Légèrement frits et assaisonnés d'un mélange d'épices chinoises 

Fried Calamari in Five-Spice Salt

Lightly fried and seasoned with a blend of Chinese spices

Canard au café 21,95

Une recette traditionnelle du sud de la Chine pratiquée pendant des siècles avec du café importé des Philippines

Coffee Duck

A traditional recipe from Southern China made for centuries with coffee imported from the Philippines

Bœuf noir à l'ail 17,50

Cubes de bœuf sautés au wok avec de l'ail rôti et sauce chinoise aux haricots

Black Garlic Beef

Wok-tossed beef cubes with roasted garlic and Chinese bean sauce


Poulet entier croustillant 24.00


Croustillant et tendre, servi avec du sel aux cinq épices chinois

Crispy whole chicken

Crispy and tender, served with Chinese five-spice salt



Végétarien 
Vegetarian

Epicé 
Hot and Spicy

Spécialités Ruby Foo's 红宝石傳特色餐 Ruby Foo's Specialities

Une sélection de plats cantonnais créée par des immigrants chinois au 19^{ème} siècle et rendue célèbre dans les années 40 jusqu'aux années 70 au Ruby Foo's, une adresse culinaire légendaire située sur le boulevard Décarie à Montréal

A selection of Cantonese dishes created by early Chinese immigrants to Canada in the 1800s and made famous at Ruby Foo's from the 1940s through 1970s at this legendary Montreal culinary address on Decarie

Assiette pu pu 21,95

Une assiette composée d'une sélection festive de côtes levées à l'ail, crevettes à queue d'éventail frites, won-tons croustillants et rouleaux impériaux avec ses sauces

Pu Pu Platter

A party platter of dry garlic spareribs, pan-fried fantail shrimp, crispy wontons, and egg rolls with dipping sauces

Côtes levées à l'ail 14,50

Côtes levées tendres de porc dans une sauce sucrée à l'ail

Dry Garlic Spare Ribs

Traditional tender pork ribs in sweet garlic sauce

Rouleaux impériaux au poulet 5,95

Deux croustillants rouleaux impériaux farcis de poulet émincé et de légumes

Chicken Egg Rolls

Two crispy egg rolls filled with shredded chicken and vegetables

Chow mein au poulet 13,50

Emincé de poulet avec germes de soja et légumes sautés avec nouilles d'œuf croustillantes au dessus

Chicken Chow Mein

Stir-fried shredded chicken, bean sprouts and vegetables topped with crispy egg noodles

Bo lo guy pan 15,50

Poulet à l'ananas avec sauce aigre douce

Bo Lo Guy Pan

Pineapple chicken with sweet and sour sauce

Crevettes dans une sauce au homard 17,95

Avec une sauce brune cantonaise composée d'œufs, d'haricots noirs, du vin de riz, et du porc haché

Shrimp in Lobster Sauce

With a Cantonese-style egg, black bean, rice wine and minced pork brown sauce

Steak de bœuf kew 17,50

Cubes tendres de bœuf sautés au wok

avec champignons, oignons, pâte de fèves de soja et vin de riz

Beef Steak Kew

Tender steak cubes wok-tossed

with mushrooms, onions, soy bean paste and rice wine

Lo mein de bœuf ou crevettes ou légumes 13,95

Nouilles de blé vapeur avec une sauce

aux huîtres et légumes émincés

Beef or Shrimp or Vegetable Lo Mein

Steamed soft wheat noodles topped

with oyster sauce and shredded vegetables

Homard style cantonnais

Sauté de homard frais avec votre choix de gingembre et échalotte ou sauce aux haricots noirs avec œufs

prix du marché

Cantonese-Style Lobster

Fresh lobster stir-fried with your choice

of ginger-scallion or black bean sauce with eggs

market price



Viandes 肉类 Meats

<p>Porc à l'ail Languettes de porc sautées et champignons assortis Garlic Pork Stir-fried shredded pork and assorted mushrooms</p>	<p>14,50 </p>	<p>Tranches de bœuf croustillantes avec sésame Sautées au wok avec une sauce au sésame et soja Crispy Sesame Beef Wok-tossed with a soy and sesame sauce</p>	<p>15,50 </p>
<p>Porc ou poulet mu shu Avec un mélange de légumes et champignons enveloppé dans des crêpes mandarines Mu Shu Pork or Chicken With mixed vegetables and mushrooms wrapped in Mandarin pancakes</p>	<p>14,50</p>	<p>Bœuf dans un bouillon épicé Mijoté dans un riche bouillon de bœuf aux épices szechuanaise et servi avec brioches à la vapeur Beef in Spicy Broth Simmered in a rich beef broth with Szechuan spices and served with steamed buns</p>	<p>16,50 </p>
<p>Porc aigre douce Avec une sauce maison à l'ananas Sweet and Sour Pork With a tangy home-made pineapple sauce</p>	<p>14,50</p>	<p>Bœuf dans une sauce aux huîtres Sauté rapidement dans une sauce aux huîtres de style cantonais avec légumes asiatiques de saison Beef in Oyster Sauce Quick sautéed with Cantonese-style oyster sauce and seasonal Asian vegetables</p>	<p>15,50</p>
<p>Porc dans une sauce aux fèves noires Porc doublement sauté au wok avec sauce aux fèves noires Pork in Black Bean Sauce Double wok-cooked pork with black bean sauce</p>	<p>14,50 </p>	<p>Brochettes d'agneau rôti Au style de la région ouest de la Chine Roast Lamb Brochettes Western Chinese regional style</p>	<p>18,95 </p>
<p>Bœuf au poivre et épinards croustillants Sauté dans une sauce au poivre noir et servi avec épinards croustillants Pepper Beef with Crispy Spinach Stir fried with black pepper sauce and served with crispy spinach</p>	<p>15,50 </p>	<p>Tranches d'agneau style Qing Zhen avec graines de fenouil Agneau sauté façon désert de Gobi du nord ouest de la Chine Qing Zhen Style Sliced Lamb with Fennel Seeds Northwest Chinese Gobi Desert style sautéed lamb</p>	<p>18,95 </p>



Végétarien  Epicé 
Vegetarian Hot and Spicy

Fruits de Mer 海鲜类 Seafood

Saumon poêlé dans une sauce aux haricots noirs Avec oignons, poivrons verts et rouges Pan-Seared Salmon in Black Bean Sauce With diced onions, green and red peppers	17,95 
Filet de bar à la vapeur Avec gingembre frais et oignons verts Steamed Sea Bass Filet Seasoned with fresh ginger and scallions	17,95
Filet de poisson sauté Avec une sauce de pâte d'haricot szechuanne Quick Sautéed Fish Filet With a Szechuan bean paste sauce	17,95 
Crevettes rapidement sautées Sautées au wok avec légumes chinois Quick Sautéed Shrimp Wok-tossed with Chinese vegetables	17,95
Crevettes au citron Sautées rapidement avec une sauce au citron frais Lemon Shrimp Quick sautéed with a fresh lemon sauce	17,95
Crevettes szechuanne Sautées rapidement dans une sauce szechuanne Szechuan Shrimp Quick sautéed in Szechuan sauce	17,95 
Crevettes au poivre avec épinards croustillants Sautées dans une sauce au poivre noir Pepper Shrimp with Crispy Spinach Stir-fried in a black pepper sauce	17,95 



Trio de fruits de mer dans un nid de papier de riz Crevettes, pétoncles et calmars sautés au wok avec poivre et sel de mer Seafood Trio in a Rice Paper Nest Wok-tossed shrimp, scallops and calamari with pepper and sea salt	18,95 
Pétoncles dans une sauce Sa Chia Sautés avec des épices délicatement parfumés de thé Scallops in Sa Chia Sauce Stir-fried with delicate tea-flavoured spices	20,95 
Pétoncles à l'ail Sautés avec brocoli chinois Garlic Scallops Stir-fried with Chinese broccoli	20,95 
Poisson dans un bouillon épicé Aux épices szechuanne et servi avec brioches à la vapeur Fish in Spicy Broth With Szechuan spices and served with steamed buns	17,95
Fruits de mer à la sauce spéciale XO Crevettes, pétoncles et calmars dans une sauce spéciale du chef Stir-Fried Mixed Seafood with Special XO Sauce Shrimp, scallops and calamari in chef's special sauce	18,95
Filet de bar dans une sauce au vin de riz Mijoté au wok avec une sauce délicate de vin de riz fermenté Sea Bass Filet in Rice Wine Sauce Wok-simmered with a delicate fermented rice wine sauce	18,50



Volaille 家禽类 Poultry

- | | |
|---|---|
| <p>Poulet du Général Tao style Mahjongg
 Une recette traditionnelle, sauté au style Mahjongg
 Mahjongg Style General Tao's Chicken
 A traditional recipe, sautéed Mahjongg style</p> | <p>15,50
 </p> |
| <p>Poulet au citron
 Poulet sauté dans une sauce au citron
 Lemon Chicken
 Stir-fried chicken in a fresh lemon sauce</p> | <p>15,50</p> |
| <p>Poulet au poivre avec épinards croustillants
 Sauté dans une sauce au poivre noir
 Pepper Chicken with Crispy Spinach
 Stir-fried in a black pepper sauce</p> | <p>15,50
 </p> |
| <p>Poulet moutarde avec fèves de soja
 Poitrine de poulet émincée et germes
 de soja avec une sauce moutarde
 Mustard Chicken with Bean Sprouts
 Shredded chicken breast and bean sprouts
 with a mustard sauce</p> | <p>15,50</p> |

Légumes et Tofu 豆腐及素菜类 Tofu and Vegetables

- | | |
|---|---|
| <p>Légumes asiatiques de saison
 Sautés au wok avec ail et vin de riz
 Seasonal Asian Vegetables
 Wok-tossed with garlic and rice wine</p> | <p>13,50
 </p> |
| <p>Ficelles d'haricots sautés à sec
 Sautés aux épices szechuanaises
 Dry Sautéed String Beans
 Sautéed with Szechuan spices</p> | <p>13,50
 </p> |
| <p>Tofu frit croustillant
 Tofu mou et soyeux poêlé avec gingembre frais et sauce soja
 Crispy Fried Tofu
 Silky soft tofu pan-fried with fresh ginger and soya sauce</p> | <p>11,50
 </p> |
| <p>Légumes mélangés
 Sautés au wok avec ail et vin de riz
 Mixed Vegetables
 Wok-tossed with garlic and rice wine</p> | <p>12,50
 </p> |
| <p>Aubergine dans une sauce à l'ail
 Dans une sauce épicée à l'ail et soja
 Eggplant in Garlic Sauce
 In a spicy garlic soy sauce</p> | <p>13,50
 </p> |



Végétarien  Epicé 
 Vegetarian Hot and Spicy

Nouilles et Riz 面及饭类 Noodles and Rice

- Riz frit Yang Chow** 12,95
Avec œuf, crevettes et porc rôti
Yang Chow Fried Rice
With egg, shrimp and roast pork
- Riz frit aux fruits de mer** 13,95
Riz frit avec œuf et une sélection de fruits de mer du chef
Seafood Fried Rice
With chef's selection of seafood and egg
- Nouilles de riz braisées** 13,95
avec éffiloché de canard rôti chinois
Avec champignons shitake et pousses
de bambou dans une sauce du chef
Braised Rice Noodles with Shredded Chinese Roast Duck
With pickled mustard greens, shitake mushrooms
and bamboo shoots in chef's sauce
- Nouilles d'œufs sautées** 16,50
Spécial du chef avec bœuf, poulet, crevettes
et légumes de saison sautés au wok
Pan Fried Egg Noodles
Chef's special with wok-tossed beef, chicken,
shrimp and seasonal vegetables
- Soupe de nouilles Mahjongg** 14,50
Choix de nouilles de blé ou nouilles de riz avec bœuf braisé
au soja façon taiwanais ou sautées aux crevettes ou poulet
au satay ou légumes de saison sautés au wok
Mahjongg Noodle Soup
Choice of wheat or rice noodles with Taiwanese-style
soya-braised beef or quick-sautéed shrimp or satay chicken
or wok-tossed seasonal vegetables
- Riz à la vapeur** 2,50
Steamed Rice

Thé et Dessert 茗茶及甜點 Tea and Dessert

Nous avons rendu visite aux meilleurs cultivateurs et distributeurs de thé en Chine et nous les importons directement au Canada pour votre plaisir à Mahjongg

We visit top tea growers and distributors in China and directly import them to Canada for your enjoyment at Mahjongg

Thé/ Tea 2,95 par personne/ per person

Oolong de Fujian - noir au saveur fumé
Oolong - from Fujian, dark and smoky flavours

Longjing de Hangzhou - thé vert parfumé du Puits du Dragon
Longjing - from Hangzhou, Dragon Well aromatic green

Thé vert de Yunnan - léger et sec
Green Tea - from Yunnan, light and crisp

Thé jasmin de Guangzhou - floral et délicat
Jasmine Tea - from Guangzhou, floral and delicate

Café filtre Starbucks® 2,95

Starbucks® Filter Coffee

Dessert du jour

Demander à votre serveur notre sélection de desserts du jour Mahjongg

Daily Dessert

Please ask your server about Mahjongg's daily dessert selections

Dessert du café dLUX

La liste complète de desserts du Café dLUX est disponible au bistro de Chine Mahjongg. Faites votre choix parmi notre délicieuse variété de gâteaux, pâtisseries et parfaits à la crème glacée

Café dLUX Desserts

The full dessert menu from Café dLUX is available at Mahjongg China Bistro. Choose from a tempting assortment of cakes, pastries and ice cream sundaes!



Nous nous efforçons de vous mentionner tous les aliments à potentiel allergique dans la description du menu, cependant tous les éléments pouvant causer des allergies ne sont pas indiqués dans le menu. Soyez avisé que la cuisine de Mahjongg n'est pas un environnement dénué d'éléments nutritifs allergènes. Si vous avez des questions sur nos ingrédients, veuillez s'il vous plaît vous adresser à un gérant.

We make an effort to mention potential allergens in our menu item descriptions, but not all items that may cause allergies are listed on the menu. Please note that the Mahjongg kitchens are not allergen-free food preparation environments. If you have any question about our ingredients, please ask a manager.

.....

Nos serviettes de tables brodées Mahjongg sont à la disposition de nos convives. Elles sont disponibles à la vente au prix de \$4.95 l'unité à la réception.

Our Mahjongg embroidered napkins are for your use as our guests. They are available for sale at the front desk for \$4.95 each.

.....

Ruby Foo's est une marque déposée de Ruby Foo's Canada Inc. utilisée avec sa permission par Mahjongg.

Starbucks est une marque déposée de Starbucks Corporation. Mahjongg et Café dLUX sont des détaillants autorisés des produits Starbucks.

Ruby Foo's is a registered trademark of Ruby Foo's Canada Inc., used with its permission by Mahjongg.

Starbucks is a registered trademark of the Starbucks Corporation. Mahjongg and Café dLUX are authorized retailers of Starbucks products.

.....

© 2007 Mahjongg Bistro de Chine et Mahjongg ULC.
Tous droits réservés. All rights reserved.

