

* : no takeout

An 18% service charge is applied to parties of 8 or more.



MAINS

CHICKEN KATSU CURRY OMURICE	\$ 18
CRISPY TOFU CURRY OMURICE	\$ 16
JAPANESE CURRY POUTINE WITH CHICKEN KATSU	\$ 18
PORK BELLY RICE	\$ 14
LU ROU FAN	\$ 11
BEEF YAKI UDON	\$ 17
CHICKEN YAKI UDON	\$ 15
CRISPY TOFU YAKI UDON	\$ 14
SPICY NOODLES WITH BRAISED PORK	\$ 17
SPICY VEGETARIAN NOODLES	\$ 14
TAIWANESE BEEF NOODLE SOUP*	\$ 18
KARAAGE SALAD BOWL	\$ 15
KARAAGE RICE BOWL	\$ 15

*CHOOSE YOUR MAIN AND
ACCOMPANY IT WITH:

Spring Miso Salad
Veggie Gyozas
Kimchi and Pickled Cucumber

+5\$ for all three.

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES OR RESTRICTIONS.

(Prices are subject to change without notice)

APPETIZERS

SEAWEED SALAD (VEGAN)	\$ 4
MAJESTHÉ MISO SALAD	\$ 6
QUINOA SALAD (VEGAN)	\$ 9
SALMON TARTAR*	\$ 14
EDAMAME (VEGAN)	\$ 5
KIMCHI	\$ 4

FRIED ITEMS

FRIED CALAMARI	\$ 16
PARMESAN TRUFFLE FRIES	\$ 14
MAJESTHÉ CHICKEN KARAAGE	\$ 11
TAIWANESE BASIL FRIED CHICKEN	\$ 10
FIERY SPICY CHICKEN	\$ 10
ONION RINGS	\$ 9
FRIED VEGGIE GYOZAS (4PCS)	\$ 6
VEGGIE SPRING ROLLS (4PCS)	\$ 4
TAKOYAKI (4PCS)	\$ 7
TEMPURA SHRIMP (4PCS)	\$ 7

BAOS

(2 FOR \$15)

TAIWANESE PORK BELLY BAO	\$ 8
CRISPY FRIED TOFU BAO	\$ 8
KARAAGE BAO	\$ 8
BLACK TIGER TEMPURA SHRIMP BAO (2 FOR \$17)	\$ 9

FRIED RICE

SALMON FRIED RICE	\$ 16
KIMCHI CHICKEN FRIED RICE	\$ 15
BLACK PEPPER FRIED RICE	\$ 15
CAULIFLOWER AND QUINOA (VEGAN)	\$ 15
TAIWANESE SAUSAGE FRIED RICE	\$ 15
EGG FRIED RICE	\$ 12
SEAFOOD FRIED RICE	\$ 17

BEVERAGES

BLACK MILK TEA WITH PEARLS	\$ 8
OOLONG MILK TEA WITH PEARLS	\$ 8
WINTER MELON LEMONADE WITH LYCHEE JELLY	\$ 8
HOT TEA (HERBAL OR CAFFEINATED)	\$ 3.5

DESSERTS

MERRY BERRY CHEESECAKE	\$ 9
ROCHE NOIRE HAZELNUT MOUSSE CAKE	\$ 9
SESAME BALLS (4 PCS)	\$ 7

EXTRAS

HOUSEMADE PICKLED MUSTARD	\$ 2	HOUSEMADE GARLIC AIOLI	\$ 1
SEVEN SPICE HONEY MAYO	\$ 1	FRIED TOFU	\$ 4
SOUS VIDE / BRAISED EGG	\$ 2	STEAMED RICE	\$ 4

* : pas d'emporter

Un frais de service de 18 % est appliqué aux groupes de 8 personnes ou plus.

Majesthé

PLATS PRINCIPAUX

ENTRÉES

SALADE D'ALGUES (VÉGANE)	\$ 4
SALADE MISO MAJESTHÉ	\$ 6
SALADE DE QUINOA (VÉGANE)	\$ 9
TARTARE AU SAUMON*	\$ 14
EDAMAME (VÉGANE)	\$ 5
KIMCHI	\$ 4

ITEMS FRITS

CALMARS FRITS	\$ 16
FRITES À LA TRUFFLE ET PARMESAN	\$ 14
MAJESTHÉ POULET KARAAGE	\$ 11
POULET POPCORN AU BASILIQUE DE TAIWAN	\$ 10
POULET POPCORN ÉPICÉ	\$ 10
RONDELLES D'OIGNON	\$ 9
GYOZAS VÉGÉ (4MCX)	\$ 6
ROULEAU PRINTEMPS VÉGÉ (4MCX)	\$ 4
TAKOYAKI (4MCX)	\$ 7
TEMPURA AUX CREVETTES (4MCX)	\$ 7

BAOS

(2 POUR \$15)

BAO AU POITRINE DE PORC TAIWANAISE	\$ 8
BAO AU TOFU FRIT	\$ 8
BAO AU KARAAGE	\$ 8
BAO AU CREVETTE TIGRE NOIR (2 POUR \$17)	\$ 9

CARI OMURICE AVEC KATSU DE POULET	\$ 18
CARI OMURICE AVEC TOFU FRIT	\$ 16
POUTINE AU CARI JAPONAIS AVEC KATSU DE POULET	\$ 18
RIZ À LA POITRINE DE PORC	\$ 14
LU ROU FAN	\$ 11
YAKI UDON AU BOEUF	\$ 17
YAKI UDON AU POULET	\$ 15
YAKI UDON AU TOFU CROUSTILLANT	\$ 14
NOUILLES ÉPICÉS AVEC PORC BRAISÉ	\$ 17
NOUILLES ÉPICÉS VÉGÉTARIENS	\$ 14
SOUPE TAÏWANAISE AUX NOUILLES ET AU BOEUF*	\$ 18
BOL DE SALADE AU POULET KARAAGE	\$ 15
BOL DE KARAAGE AVEC RIZ	\$ 15

***ACCOMPAGNEZ VOTRE PLAT PRINCIPAL AVEC;**

Salade Printanière Miso
Gyozas Végétariens
Kimchi et Cocombres Marinés
+\$5 pour les trois.

RIZ FRITS

RIZ FRIT AU SAUMON	\$ 16
RIZ FRIT AU POULET ET KIMCHI	\$ 15
RIZ FRIT À LA SAUCISSE TAÏWANAISE	\$ 15
RIZ FRIT AU POIVRE NOIR	\$ 15
QUINOA ET CHOUX-FLEUR (VÉGANE)	\$ 15
RIZ FRIT AUX OEUFS	\$ 12
RIZ FRITS AUX FRUITS DE MERS	\$ 17

BOISSONS

THÉ NOIR AU LAIT AVEC PERLES	\$ 8
THÉ OOLONG AU LAIT AVEC PERLES	\$ 8
LIMONADE AU MELON D'HIVER AVEC GÉLÉE DE LITCHI	\$ 8
THÉ CHAUD (HERBAL OU CAFFÉINÉ)	\$ 3.5

DESSERTS

GÂTEAU DE FROMAGE MERRY BERRY	\$ 9
GÂTEAU ROCHE NOIR À LA MOUSSE DE NOISETTE	\$ 9
BOULES DE SÉSAME (4 MCX)	\$ 7

EXTRA

FEUILLES DE MOUTARDE MARINÉES	\$ 2	AIOLI À L'AIL	\$ 1
MAYO AU MIEL ET SEPT ÉPICES	\$ 1	TOFU FRIT	\$ 4
OEUF SOUS VIDE / BRAISÉ	\$ 2	RIZ VAPEUR	\$ 4

VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTES ALLERGIES OU RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

(Les prix sont susceptibles d'être modifiés sans notifications)