

# Pour L'apéro

---

<b>Poivrons Shishito (v) (sg)</b> Sauce soja sucrée et gingembre	5.50
<b>Choux Kale et algue Nori croustillante (v) (sg)</b> Sweet chili sauce aux 5 épices	5.50
<b>Chips de lotus (sg) (s)</b> Porc Char Siu et aioli pimenté	6.50

# Mao Dim Sum Maison

---

<b>Raviolis végétariens cristal (vg) (sg) 3 pcs</b> Légumes, sauce pimentée	7.75
<b>Chao Pao 2 pcs</b> Brioche vapeur farcie au travers de bœuf et à la truffe	8.75
<b>Gyoza 3 pcs</b> Poulet élevé au grain, shiitake et sauce gingembre	8.95
<b>Wonton 3 pc</b> Porc, crevette et sauce au curry rouge et tamarin	8.95
<b>Har Gow au homard noir (s) (sg) 3 pcs</b> Homard, cépes et bisque pimentée	17.50
<b>Assortiment de Dim Sum façon Mao 9 pcs</b> Sélection du chef	25.50

# Entrée

---

<b>Soupe Wonton</b> Bouillon de poulet et wonton au porc et crevette	9.50
<b>Soupe de crabe et maïs doux (sg)</b> Oeuf de caille	11.50
<b>San Choy Bow (sg)</b> Viande hachée et noix de cajou roulés dans une feuille de laitue. Au choix : Entrecôte hachée Poulet haché	9.75 10.75
<b>Champignons shiitake braisés (vg) (sg)</b> Accompagnés de pak choi à la vapeur et sauce aigre douce	10.75
<b>Nems vietnamiens aux crevettes 3 pcs</b> Crevettes, sauce aigre-douce	12.50
<b>Travers de porc collants chinois (sg)</b> Glaçage chinois	13.00
<b>Bao Bun petite brioche façon Mao</b> Canard de Pékin truffé / Porc Char Sui / Poulet croustillant	13.50
<b>Satay à la malaise 4 pcs</b> Brochettes de poulet, gâteau de riz	14.50
<b>Salade de canard croustillant (s) (sg)</b> Papaye verte et vinaigrette au poivre de Sichuan	15.50
<b>Salade de crabe des neiges (sg)</b> Pamplemousse et vinaigrette coco	16.25

# À Partager

---

Tous nos plats sont servis avec des crêpes vapeur, concombre, oignon vert, légumes au vinaigre et sauces maison

<b>Spécialité Poulet croustillant Cantonais</b>	Demi / Entier 26.00/44.00
<b>Canard laqué traditionnel</b> Veuillez prévoir 20 minutes	Demi / Entier 40.50/76.50
<b>Canard croustillant à la cantonaise</b>	Demi / Entier 40.50/76.50
<b>Imperial Mao BBQ (4 min)</b> Demi canard croustillant, demi poulet cantonais, porc Char Siu	88.25

# Plat Principal

---

<b>Lo Mai Gai (sg)</b> Riz gluant à la vapeur, porc Char Siu, poulet, œuf de canard salé, enveloppé dans une feuille de lotus	19.75
<b>Bœuf aux haricots noirs (sg)</b> Entrecôte marinée, oignon vert et gingembre	21.50
<b>Barbecue de porc Char Sui</b> Crêpes, cornichons, sauce Char Siu	24.50
<b>Bar à la vapeur asiatique</b> Sauce Ponzu et salade chinoise fine	25.50
<b>Daurade (sg)</b> Poisson cuit à la vapeur et épices cantonais	26.00
<b>Saint Jacques grillée (sg)</b> Pak choi, et sauce spéciale XO	26.00
<b>Crevettes Royales du Sichuan (sg)</b> Sauce pimentée Szechuan, délicieuse salade chinoise	26.00
<b>Homard au Chili façon Singapour (sg) (s)</b> Homard entier, sauce piquante aigre douce	37.75

# Wok Mao

---

<b>Tofu Kung Pao (vg) (s) (sg)</b> Tofu frit, salé, sucré et épicé avec des cacahuètes	13.50
<b>Poulet sauté aux légumes (sg) (s)</b> Poulet nourri au maïs, chili, noix de cajou	15.25
<b>Nouilles de Singapour (sg)</b> Vermicelle de riz, curry jaune, porc sauté et crevette	16.25
<b>Riz Sauté Paradisiaque (sg)</b> Porc Char Siu, légumes, sauce wok secrète	18.95
<b>Nouilles Canonaises Sautées au canard</b> Nouilles aux œufs, pak choi, tofu, légumes, et sauce hoisin	17.95
<b>Riz sauté Costa Mao (sg)</b> Crabe, Saint Jacques, crevettes, sauce XO	23.50

# Sides

---

<b>Riz à la vapeur (sg) (v)</b>	4.50
<b>Riz sauté aux œufs (sg) (v)</b>	5.50
<b>Nouilles sautées Lo Mein (v)</b>	6.25
Nouilles aux œufs	
<b>Nouilles sautées Ho Fun (sg) (v)</b>	6.25
Vermicelle de riz	
<b>Pak Choi à la vapeur (v) (sg)</b>	6.25
Soja, ail croustillant	
<b>Champignons shitake et pleurotes sautés (v)</b>	7.25
<b>Salade de concombre (v) (sg)</b>	8.00
Ail, vinaigre de riz noir	

# Desserts

---

<b>Ananas rôti aux épices (sg)</b>	6.75
Jus de coco et perle de tapioca	
<b>Cheesecake à la mangue</b>	6.75
Biscuit aux 5 épices et sauce mangue	
<b>Brioche vapeur à la crème</b>	7.50
Brioche fourrée à la crème pâtissière et thé glacé au litchi	
<b>Crème brûlée au Thé Matcha (sg)</b>	7.75
Servie avec des tuiles au sésame	
<b>Rouleaux de printemps au chocolat</b>	7.75
Glace à la vanille épice et sauce au caramel, cacahuètes	
<b>Assiette de fruits asiatiques (sg)</b>	14.50
Sorbet au yuzu	
<b>Sélection de Sorbet</b>	5.50
Deux boules	