

PLATS PRINCIPAUX



R1. Salade de chou au melon mariné / Marinated melon salad 15,60 \$

Melon mariné comme du kimchi, poire asiatique, ail, échalotes et pois chiches frites, vinaigrette orange-tamarin / Slaw of cabbage, carrot, cucumber, bell peppers, red onion, and scallions. Melon marinated as kimchi. Asian pear. Fried garlic, shallots, and chickpeas. Orange-tamarind vinaigrette.



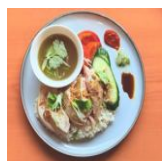
R2. Soupe de nouilles "Wonton meen" / Wonton noodle soup 19,90 \$

Nouilles de blé dans un bouillon de porc et de poulet, enrichi de poisson et d'algues séchées, servies avec des wontons. / Housemade Cantonese wontons with pork and shrimp, egg noodles. Served in a pork and chicken broth enriched with dried seaweed and dried fish.



R3. Sandwich Po'boy au boeuf frit / Fried beef Po'boy Sandwich 20,80 \$

Boeuf frit assaisonné d'huile de coriandre, piment vert et oignon vert. de chou, tomate, oignon blanc, poivron mariné, vinaigrette à l'orange et tamarin, et mayonnaise épicée, pressé. / Fried beef dressed with an oil of coriander, green chili, and scallion. Cabbage, tomato, white onion, pickled pepper, orange-tamarind vinaigrette, spicy mayo, pressed.



R4. Riz au poulet Hainan / Hainan chicken rice 24,80 \$

Poulet poché dans un fond de volaille et laqué à l'huile de sésame. Servi sur du riz cuit dans son bouillon, avec crudités, bouillon et trois sauces maison : soja, chili et huile d'oignon vert. / Tender chicken poached in stock, then lacquered with sesame oil. Deboned and sliced. Served on rice cooked in chicken stock and fried garlic and ginger, with three housemade sauces: soy, chili, scallion oil, and broth.



R5. Hakka gnocchi 23,50 \$

Pâte de taro et tapioca, porc, champignons, crevettes séchées./ Taro and tapioca dough, mushrooms, pork, dried shrimps.



R6. Lomo saltado 23,60 \$

Saute de boeuf, oignons, poivrons, carottes, tomates et frites sautés avec sauce soja-tamarin. Servi sur riz. / Stir fried beef with onions, peppers, carrots, tomato, and fries in a soy tamarind sauce. Served on rice.



R7. Steak shogayaki don 23,35 \$

Faux-filet 6 oz mariné au soja. Grillé et servi sur riz avec sauce soja-gingembre et légumes marinés maison/ 6 oz sirloin steak marinated in soy, grilled to perfection and served over rice with a ginger-soy glaze and house-made pickled vegetables

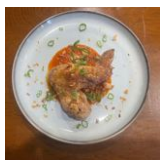
Menu Maison Jofei



R8. Riz au poulet adobo et sambal / Chicken adobo rice and sambal 21,30 \$

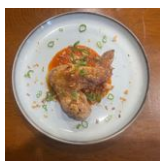
Chicken braised in soy sauce and coconut milk. Served on ginger-garlic rice with vegetables and sambal belacan.

ENTREE



C1. JUMBO Aile de poulet frite (entière) 1 mcx / fried chicken wing (whole) 1 piece ~~5,80 \$~~

Marinée dans une sauce de poisson, puis frite. Servie avec une sauce chili aigre-douce. / Marinated chicken wing in fish sauce, then deep-fried. Served with house made sweet and sour chili sauce.



C1a. JUMBO Ailes de poulet frites (entière) 3 mcx / fried chicken wing (whole) 3 pieces ~~15,80 \$~~

Marinée dans une sauce de poisson, puis frite. Servie avec une sauce chili aigre-douce. / Marinated chicken wing in fish sauce, then deep-fried. Served with house made sweet and sour chili sauce.



C2. Wonton (frit, nappé a l'huile chili ou en soupe) / Wontons (fried, dressed in chili sauce) ~~3,95 \$~~

Ravioli Cantonaise, farci au porc et crevettes. / Cantonese dumpling, stuffed with pork and shrimp.



C3. Toast aux crevettes / Shrimp Toast 8,00 \$

Tartinade de crevettes hachées sur pain, le tout frit / Minced shrimp spread on toast, then fried.



C4. Grilled cheese avec confiture de figues et miso / Miso and fig grilled cheese ~~8,00 \$~~

Emmental, gouda fumé, confiture de figues et miso / Emmental, smoked gouda, fig and miso jam

C5. Yau Choy 7,00 \$

Légumes à feuilles vertes blanchis, puis assaisonnés avec sauce soja maison et saindoux. / Blanched green leaf vegetables seasoned with lard and housemade soy sauce

C6. Tofu frit 8,00 \$

Menu Maison Jofei

C6. Frites / Fries

7,50 \$

BOISSONS FROIDES



Coca Cola

2,00 \$



Coke Diète

2,00 \$



Melon Miel Ramune

4,30 \$



Barbe à papa et nata de coco

3,30 \$



Eau de coco

4,30 \$



Jus de goyave

4,30 \$



Jus de canne à sucre

4,30 \$

Menu Maison Jofei



Eau pétillante

2,50 \$



Thé au lait

4,30 \$

DESSERTS

Dessert du jour:tiramisu

8,40 \$

Special desserts: mango sago avec lychee gelee

10,20 \$

Extras

E1. Jasmine RIZ

2,00 \$

E2. Hainan RIZ

4,00 \$

E3. Sambal

3,00 \$

E4. Chili huile

1,50 \$

Menu Maison Jofei

E5. Scallion huile **2,50 \$**

E6. Aigre-douce **2,25 \$**

E8. Extra WONTON **5,00 \$**

Extra 3 pcs

E7. Fromage sur Sandwich **1,00 \$**

Chili oil 250ml **16,20 \$**

Sambal 250ml **23,70 \$**

ONLINE COMBO



Jofei SUPER COMBO (3-4 personnes)

43,80 \$

Ailes de poulet JUMBO entières frites (4 pièces), wontons frits (5 pièces), Ayam Goreng (poulet frit malaisien 4 pièces) et frites. Servi avec une sauce chili douce maison et une sauce sambal

SPECIAL

Menu Maison Jofei



Soupe de nouilles au bouf braisé Vietnamiennne (Mi Bo Kho) / Vietnamese Braised Beef Noodle Soup ~~29,40 \$~~

Un ragoût vietnamien riche et parfumé, mijoté lentement avec de la citronnelle, de l'anis étoilé et des épices aromatiques. Des morceaux de bouf tendres sont servis avec des nouilles aux oufs dans un bouillon savoureux, garnis d'herbes fraîches et d'un trait de lime/ A rich and aromatic Vietnamese beef stew with lemongrass, star anise, and fragrant spices. Tender chunks of beef are served with egg noodles in a flavorful broth, topped with fresh herbs and a squeeze of lime



Nasi Lemak

27,30 \$

Riz cuit dans un bouillon de poulet, servi avec une sauce coco au pandan, du concombre frais, des anchois frits et des pois chiches, un ouf dur, du poulet frit mariné dans une pâte de curry, et du sambal belacan / Rice cooked in chicken stock served with a pandan coconut sauce, fresh cucumber, fried anchovy and chickpeas, hardboiled egg, fried chicken marinated in curry paste, sambal belacan.



Lo Fun

25,20 \$

Nouilles banh pho nappées d'une base aromatique aux crevettes, seiche et palourdes, relevées au yuzu et au citron vert, finies avec une gremolata d'herbes, piments et ail frit. / Rice noodles layered with an aromatic base of shrimp, cuttlefish and clams, seasoned with yuzu and lime, finished with gremolata of herbs, chilies and fried garlic.