

Entrées

Soupes

Entrée Repas

Soupe maison

Bouillon de poulet et de bœuf, nouilles de riz et légumes

4,75

Soupe thaïe végétarienne

Bouillon à base de crevettes, ananas et légumes

5,25

Soupe won-ton

Boulettes au porc et aux crevettes

5,75

Soupe thaïe aux crevettes

Bouillon à base de crevettes, ananas et légumes

7

Salades

Petite verdure

Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette au sésame

4,75

Salade au chèvre chaud

Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette balsamique et accompagnés de croûtons et de fromage de chèvre

9

Salade wakamé

Mélange printanier arrosé de sauce Wafu, omelette japonaise, carottes effilées et wakamé

8

Salade vietnamienne au poulet

Vermicelles de riz, concombre, feuilles de menthe, morceaux d'arachides et poulet

10 15,50

Salade de bœuf et de mangue

Salade verte, concombre, mangue, poivrons rouges et verts, oignons, morceaux d'arachides et bœuf émincé

12 18

Hors-d'œuvre

Entrée Repas

Rouleaux impériaux (frits)

Porc, fruits de mer, carottes, chou et vermicelles de riz enroulés dans une pâte croustillante

4,75

Rouleau de printemps (pas frit)

Crevettes, laitue, imitation de chair de crabe, chou, carottes et vermicelles de riz enroulés dans une feuille de riz et sauce aux arachides

7,50

Escargots à l'ail (gratinés + 2,75)

Escargots dans un coulis de beurre au persil et à l'ail

8,50

Tempura de crevettes

Crevettes, zucchini, brocoli, chou-fleur, oignons, champignons et patates douces enrobés d'une fine pâte tempura et sauce tempura

12 19

Calmars frits

Calmars frits (sans tentacules) déposés sur une sauce aux cinq parfums

11 17

Entrées sushis

Tempura maki

Thon, riz, nori, carottes, avocat et caviar frits dans une pâte tempura et mayonnaise épicée

16

Dragon Eye

Saumon, riz, nori, carottes, échalotes et caviar frits dans une pâte tempura et mayonnaise épicée

16

*Veuillez mentionner toute allergie au moment de commander.

Plats principaux

Viandes et volailles

Tous ces plats sont accompagnés de riz parfumé à la vapeur.

| | |
|--|-------|
| Général Tao | 15,50 |
| Généreux morceaux de poulet enrobés d'une fine pâte, frits et sautés avec des oignons et des poivrons rouges et verts dans la légendaire sauce Tao | |
| Phara Ram | 15,50 |
| Poitrine de poulet émincée et champignons enrobés d'une sauce aux arachides et accompagnés d'épinards frits | |
| Poulet Zingiberi | 15,50 |
| Poitrine de poulet émincée, légumes de saison et gingembre frais sautés | |
| Boeuf Zingiberi | 17 |
| Lamelles de bœuf, légumes de saison et gingembre frais sautés | |
| Poulet au cari | 17,50 |
| Morceaux de poulet et légumes de saison servis dans une sauce au cari et au safran | |
| Bœuf thaï | 18,50 |
| Bœuf, citronnelle, ananas, arachides, légumes de saison, feuilles de citron et gingembre sautés | |

Nouilles croustillantes

Tous ces plats sont sautés avec des légumes de saison et accompagnés de nouilles croustillantes.

| | |
|--------------------------|-------|
| Délice aux légumes | 13,50 |
| Délice au poulet | 15,75 |
| Délice au bœuf | 17 |
| Délice aux crevettes (6) | 19 |

Poissons et fruits de mer

Tous ces plats sont accompagnés de riz parfumé à la vapeur.

| | |
|--|----|
| Poisson à la sauce aigre-douce | 18 |
| Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés à la sauce aigre-douce | |
| Crevettes Zingiberi | 19 |
| Crevettes (6), légumes de saison et gingembre frais sautés | |
| Crevettes à l'ail | 19 |
| Crevette (6), légumes de saison et ail frais sautés | |
| Poisson au gingembre | 18 |
| Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés | |
| Fruits de mer au gingembre | 22 |
| Crevettes, pétoncles, calmars, filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés | |

Grillades combinées

Tous ces plats sont accompagnés de riz parfumé à la vapeur et de légumes sautés.

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Poulet et bœuf grillés | 14,50 |
| Bœuf et crevettes grillés | 16,50 |
| Poulet, bœuf et crevettes grillés | 19 |
| Pétoncles et crevettes grillés | 24 |
| et filet de poisson légèrement pané | |

*Veuillez mentionner toute allergie au moment de commander.

Spécialités du chef

Tous ces plats sont accompagnés de riz parfumé à la vapeur et de poivrons rouges et verts, d'asperges, de zucchini et de carottes grillés.

Poitrine Matsirô 18,50
Poitrine de poulet grillée et arrosée d'une sauce spéciale du chef

Poitrine aux herbes de Provence 20,50
Poitrine de poulet grillée aux herbes de Provence et nappée d'une sauce à la crème

Pavé de saumon 23,50
Filet de saumon grillé à point et arrosé d'une sauce spéciale du chef

Steak au poivre de Madagascar 24
Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar

Brochettes du chef 25,50
Brochettes (2) de bœuf mariné à la sauce spéciale Matsirô cuites sur le grill

Côtes d'agneau provençales 27
Côtes d'agneau grillées

Géantes des mers 29
Crevettes géantes grillées et arrosées de la sauce spéciale Matsirô

Filet mignon 29
Filet mignon (8 oz) nappé de sauce au porto et cuit sur le grill

Salade repas Yaki 23
Thon et calmars grillés, saumon fumé, imitation de chair de crabe, tobiko et crevettes servis sur un lit de salade mixte, de carottes effilées et de wakamé, le tout arrosé d'une sauce Wafu légèrement citronnée

Poulet teriyaki 22
Poitrine de poulet grillée accompagnée de légumes de saison sautés et arrosée de sauce teriyaki, le tout servi sur une plaque chauffante et accompagné de riz parfumé à la vapeur

Bœuf teriyaki 25
Steak français (8 oz) accompagné de légumes de saison sautés et arrosé de sauce teriyaki, le tout servi sur une plaque chauffante et accompagné de riz parfumé à la vapeur.

***Veuillez mentionner toute allergie au moment de commander.**

Table d'hôte

Entrée au choix

Soupe maison
Petite verdure
Rouleaux impériaux

Escargots à l'ail (+ 3,75) gratinés (+ 6,50)
Salade de chèvre chaud (+ 4,50)
Tempura de crevettes et légumes (+ 7)

Plat principal au choix

Tous les plats n'ayant pas de nouilles sont servis avec du riz parfumé à la vapeur.

Général Tao 23
Généreux morceaux de poulet enrobés d'une fine pâte, frits et sautés avec des oignons et des poivrons rouges et verts dans la légendaire sauce Tao

Poitrine Matsirô 26
Poitrine de poulet grillée, arrosée d'une sauce spéciale du chef et accompagnée de poivrons rouges et verts, d'asperges, de zucchini et de carottes grillés

Délice de crustacés 26,50
Crevettes (6) et légumes de saison sautés servis dans un panier de nouilles croustillantes

Assiette diversité 30,50
Poulet général Tao ou Phara Ram, nigiris et makis (6 mcx au choix du chef) et légumes de saison sautés

Trio des mers 31,50
Brochette de pétoncles, brochette de crevettes et poisson légèrement pané accompagnés de légumes de saison sautés

Steak au poivre de Madagascar 31,50
Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar

Côtes d'agneau provençales 34,50
Côtes d'agneau grillées accompagnées de poivrons rouges et verts, d'asperges, de zucchini et de carottes grillés

Filet mignon 36,50
Filet mignon (8 oz) nappé de sauce au porto, cuit sur le grill et accompagné de poivrons rouges et verts, d'asperges, de zucchini et de carottes grillés

Dessert au choix

Beignet au fruit
(Pomme, banane ou ananas)

Coupe glacée
(Fraises et romarin, mangue ou vanille)

Dessert à la carte (+ 4)
Opéra

Café ou thé

*Veuillez mentionner toute allergie au moment de commander.