

Table d'hôte	
ENTRÉE AU CHOIX	
Soupe maison	Salade au chèvre chaud (+ 4,50)
Petite verdure	Tempura de crevettes et de légumes (+ 7)
Rouleaux impériaux	
PLAT PRINCIPAL AU CHOIX	
Tous les plats n'ayant pas de nouilles sont servis avec du riz parfumé à la vapeur.	
Général Tao 23	Steak au poivre de Madagascar 31.50
Généreux morceaux de poulet enrobés d'une fine pâte, frits et sautés dans la sauce Tao	Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar et accompagné de poivrons rouges et verts, d'asperges, de zucchini et de carottes grillés
Poitrine Matsirô 26	Côtes d'agneau provençales 34.50
Poitrine de poulet grillée, accompagnée de poivrons rouges et verts, d'asperges, de zucchini et de carottes grillés, le tout arrosé d'une sauce spéciale du chef	Côtes d'agneau grillées accompagnées de poivrons rouges et verts, d'asperges, de zucchini et de carottes grillés
Délice de crustacés 26.50	Filet mignon 36.50
Crevettes (6) et légumes de saison sautés servis dans un panier de nouilles croustillantes	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
Trio des mers 31.50	
Brochette de pétoncles, brochette de crevettes et filet de poisson légèrement pané accompagnés de légumes de saison sautés	
DESSERT AU CHOIX	
Beignet au fruit (Pomme, banane ou ananas) / Dessert à la carte (Opéra) (+ 4)	

Entrées	
SROUPES	
Soupe maison 4.75	HORS-D'ŒUVRE
Soupe thaïe végétarienne 5.25	Rouleaux impériaux 4.75
Soupe won-ton 5.75	Porc, fruits de mer, carottes, chou et vermicelles de riz enroulés dans une pâte croustillante
Soupe thaïe aux crevettes 7	Rouleau de printemps 7.50
	Crevettes, laitue, imitation de chair de crabe, chou, carottes et vermicelles de riz enroulés dans une feuille de riz et sauce aux arachides
SALADES	
Petite verdure 4.75	Tempura de crevettes Entrée 12 Repas 19
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette au sésame	Crevettes, zucchini, brocoli, chou-fleur, oignons, champignons et patates douces enrobés d'une fine pâte tempura et sauce tempura
Salade au chèvre chaud 9	Calmars frits Entrée 11 Repas 17
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette balsamique et accompagnés de croûtons et de fromage de chèvre	Calmars frits (sans tentacules) déposés sur une sauce aux cinq parfums
Salade wakamé 8	ENTRÉES SUSHIS
Mélange printanier arrosé de sauce Wafu, omelette japonaise, carottes effilées et wakamé	Tempura maki 16
Salade vietnamienne au poulet Entrée 10 Repas 15.50	Thon, riz, nori, carottes, avocat et caviar frits dans une pâte tempura et mayonnaise épicée
Vermicelles de riz, concombre, feuilles de menthe, morceaux d'arachides et poulet	Dragon Eye 16
Salade de bœuf et de mangue Entrée 12 Repas 18	Saumon, riz, nori, carottes, échalotes et caviar frits dans une pâte tempura et mayonnaise épicée
Salade verte, concombre, mangue, poivrons rouges et verts, oignons, morceaux d'arachides et boeuf émincé	

Plats principaux	
VIANDES ET VOLAILLES	
Tous ces plats sont accompagnés de riz parfumé à la vapeur.	
Général Tao 15.50	POISSONS ET FRUITS DE MER
Généreux morceaux de poulet enrobés d'une fine pâte, frits et sautés dans la sauce Tao	Tous ces plats sont accompagnés de riz parfumé à la vapeur.
Phara Ram 15.50	Poisson à la sauce aigre-douce 18
Poitrine de poulet émincée et champignons enrobés d'une sauce aux arachides et accompagnés d'épinards frits	Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés à la sauce aigre-douce
Poulet Zingiberi 15.50	Crevettes Zingiberi 19
Poitrine de poulet émincée, légumes de saison et gingembre frais sautés	Crevettes (6), légumes de saison et gingembre frais sautés
Boeuf Zingiberi 17	Crevettes à l'ail 19
Lamelles de bœuf, légumes de saison et gingembre frais sautés	Crevette (6), légumes de saison et ail frais sautés
Poulet au cari 17.50	Poisson au gingembre 18
Morceaux de poulet et légumes de saison servis dans une sauce au cari et au safran	Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés
Boeuf thaï 18.50	Fruits de mer au gingembre 22
Bœuf, citronnelle, ananas, arachides, légumes de saison, feuilles de citron et gingembre sautés	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.	
Délice aux légumes 13.50	Poulet et bœuf grillés 14.50
Délice au poulet 15.75	Poulet et crevettes grillés 16.50
Délice au bœuf 17	Poulet, boeuf et crevettes grillés 19
Délice aux crevettes (6) 19	Pétoncles et crevettes grillées et filet de poisson légèrement pané 24

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 (sauf pour les couscous, la salade repas Yaki et les mets teriyaki).	
Poitrine Matsirô 18.50	Salade repas Yaki 23
Poitrine de poulet grillée et arrosée d'une sauce spéciale du chef	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
Poitrine aux herbes de Provence 20.50	Poulet teriyaki (poitrine) 22
Poitrine de poulet grillée aux herbes de Provence et nappée d'une sauce à la crème	
Pavé de saumon 23.50	Bœuf teriyaki (steak français grillé 8 oz) 25
Filet de saumon grillé à point et arrosé d'une sauce spéciale du chef	
Steak au poivre de Madagascar 24	Géantes des mers 29
Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar	Crevettes géantes grillées et arrosées de la sauce spéciale Matsirô
Brochettes de boeuf 25.50	Filet mignon 29
Brochettes (2) de bœuf mariné à la sauce spéciale Matsirô cuites sur le grill	Filet mignon (8 oz) nappé de sauce au porto et cuit sur le grill
Côtes d'agneau provençales 27	
Côtes d'agneau grillées	
Desserts	
Opéra 6.50	1133, boul. Armand-Frappier
Litchis au sirop 3.25	Suite 105, Ste-Julie, J3E 0A1
Beignet au fruit 3.75	T. 450 649-1118
	www.matsiro.com
	 Cuisine du Monde, Sushis & Grillades Prix sujet à changement sans préavis. Veillez mentionner toute allergie au moment de commander.