

## Table d'hôte

### ENTRÉE AU CHOIX

<b>Soupe maison</b>	<b>Salade au chèvre chaud</b>	(+ 4,50)
<b>Petite verdure</b>	<b>Tempura de crevettes et de légumes</b>	(+ 6)
<b>Rouleaux impériaux</b>		

### PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

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

<b>Général Tao</b>	24	<b>Steak au poivre de Madagascar</b>	32.50
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	
<b>Poitrine Matsirô</b>	27		
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			
<b>Délice de crustacés</b>	27.50	<b>Côtes d'agneau provençales</b>	35.50
Crevettes (6) et légumes de saison sautés servis dans un panier de nouilles croustillantes		Côtes d'agneau grillées accompagnées de poivrons rouges et verts, d'asperges, de zucchini et de carottes grillés	
<b>Trio des mers</b>	32.50	<b>Assiette Diversité</b>	Poulet général Tao ou Phara ram,nigiri 31.5
Brochette de pétoncles, brochette de crevettes et filet de poison légèrement pané accompagnés de légumes de saison sautés		et makis(6mxc aux choix du chef) et légumes de saison sautés	
		<b>Filet mignon</b>	37.50
		Filet mignon(8 oz)nappé de sauce au porto,cuit sur le grill et accompagné de poicrons rouges et verts,d'asperges,de zucchini grillés	

### DESSERT AU CHOIX

**Beignet au fruit (Pomme, banane ou ananas) / Dessert à la carte (Opéra) (+ 4)**

## Entrées

<b>SOUPES</b>		<b>HORS-D'ŒUVRE</b>	
<b>Soupe maison</b>	5.00	<b>Rouleaux impériaux</b>	5.00
<b>Soupe thaïe végétarienne</b>	6.00	Porc, fruits de mer, carottes, chou et vermicelles de riz enroulés dans une pâte croustillante	
<b>Soupe won-ton</b>	6.00		
<b>Soupe thaïe aux crevettes</b>	7,5	<b>Rouleau de printemps</b>	8.00
<b>Dumpling vapeur ou frits</b>	7.5	Crevettes, laitue, imitation de chair de crabe, chou, carottes et vermicelles de riz enroulés dans une feuille de riz et sauce aux arachides☐	
<b>SALADES</b>		<b>Tempura de crevettes</b>	Entrée 14 Repas 20
<b>Petite verdure</b>	5.00	Crevettes, zucchini, brocoli, chou-fleur, oignons, champignons et patates douces enrobés d'une fine pâte tempura et sauce tempura	
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette au sésame			
<b>Salade au chèvre chaud</b>	9.5	<b>Escartgots à l'ail(gratinés +2,75)</b>	8.5
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette balsamique et accompagnés de croûtons et de fromage de chèvre		Escargots dans un coulis de beurre au persil et à l'ail	
<b>Salade wakamé</b>	9	<b>Calmars frits</b>	Entrée 11 Repas 17
Mélange printanier arrosé de sauce Wafu, omelette japonaise, carottes effilées et wakamé		Calmars frits (sans tentacules) déposés sur une sauce aux cinq parfums	
<b>Salade vietnamienne au poulet</b>	Entrée 10.5 Repas 16.00	<b>ENTRÉES SUSHIS</b>	
Vermicelles de riz, concombre, feuilles de menthe, morceaux d'arachides et poulet		<b>Tempura maki</b>	17
		Thon, riz, nori, carottes, avocat et caviar frits dans une pâte tempura et mayonnaise épicée	
<b>Salade de bœuf et de mangue</b>	Entrée 13 Repas 19	<b>Dragon Eye</b>	17
Salade verte, concombre, mangue, poivrons rouges et verts, oignons, morceaux d'arachides et boeuf émincé		Saumon, riz, nori, carottes, échalotes et caviar frits dans une pâte tempura et mayonnaise épicée	

## Plats principaux

<b>VIANDES ET VOLAILLES</b>		<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>	
Tous ces plats sont accompagnés de riz parfumé à la vapeur.		Tous ces plats sont accompagnés de riz parfumé à la vapeur.	
<b>Général Tao</b>	16.50	<b>Poisson à la sauce aigre-douce</b>	19
Généreux morceaux de poulet enrobés d'une fine pâte, frits et sautés dans la sauce Tao		Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés à la sauce aigre-douce	
<b>Phara Ram</b>	16.50	<b>Crevettes Zingiberi</b>	20
Poitrine de poulet émincée et champignons enrobés d'une sauce aux arachides et accompagnés d'épinards frits		Crevettes (6), légumes de saison et gingembre frais sautés	
<b>Poulet Zingiberi</b>	16.00	<b>Crevettes à l'ail</b>	20
Poitrine de poulet émincée, légumes de saison et gingembre frais sautés		Crevette (6), légumes de saison et ail frais sautés	
<b>Boeuf Zingiberi</b>	18	<b>Poisson au gingembre</b>	20
Lamelles de bœuf, légumes de saison et gingembre frais sautés		Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés	
<b>Poulet au cari</b>	18.50	<b>Fruits de mer au gingembre</b>	23
Morceaux de poulet et légumes de saison servis dans une sauce au cari et au safran		Crevettes, pétoncles, calmars, filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés	
<b>Boeuf thaï</b>	19.50	<b>GRILLADES COMBINÉES</b>	
Bœuf, citronnelle, ananas, arachides, légumes de saison, feuilles de citron et gingembre sautés		Tous ces plats sont accompagnés de riz parfumé à la vapeur et de légumes sautés.	
<b>NOUILLES</b>		<b>Poulet et bœuf grillés</b>	15.50
Tous ces plats sont sautés avec des légumes de saison et accompagnés de nouilles croustillantes.		<b>Poulet et crevettes grillés</b>	17.50
<b>Délice aux légumes</b>	14.50	<b>Poulet, boeuf et crevettes grillés</b>	20
<b>Délice au poulet</b>	16.75	<b>Pétoncles et crevettes grillées et filet de poisson légèrement pané</b>	25
<b>Délice au bœuf</b>	18		
<b>Délice aux crevettes (6)</b>	20		

## 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).			
<b>Poitrine Matsirô</b>	19.50	<b>Salade repas Yaki</b>	24
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	
<b>Poitrine aux herbes de Provence</b>	21.00	<b>Poulet teriyaki (poitrine grillée)</b>	23
Poitrine de poulet grillée aux herbes de Provence et nappée d'une sauce à la crème		servi avec notre sauce teriyal et accompagnés de légumes de saison et de riz à la vapeur	
<b>Pavé de saumon</b>	24.00	<b>Boeuf teriyaki(steak français grillé 8oz)</b>	26
Filet de saumon grillé à point et arrosé d'une sauce spéciale du chef		☐	
<b>Steak au poivre de Madagascar</b>	25	servi avec notre sauce teriyal et accompagnés de légumes de saison et de riz à la vapeur	
Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar		<b>Géantes des mers</b>	29
<b>Brochettes de boeuf</b>	26.00	Crevettes géantes grillées et arrosées de la sauce spéciale Matsirô	
Brochettes (2) de bœuf mariné à la sauce spéciale Matsirô cuites sur le grill			
<b>Côtes d'agneau provençales</b>	28	<b>Filet mignon</b>	29
Côtes d'agneau grillées		Filet mignon (8 oz) nappé de sauce au porto et cuit sur le grill	
Desserts			
<b>Opéra</b>	6.50	1133, boul. Armand-Frappier	<i>Matsiro</i> Cuisine du Monde, Sushis & Grillades <b>Prix sujet à changement sans préavis.</b> Veuillez mentionner toute allergie au moment de commander.
<b>Litchis au sirop</b>	3.25	Suite 105, Ste-Julie, J3E 0A1	
<b>Beignet au fruit</b>	3.75	<b>T. 450 649-1118</b>	
		<b><a href="http://www.matsiro.com">www.matsiro.com</a></b>	