

Table d'hôte

ENTRÉE AU CHOIX

Soupe maison	Salade au chèvre chaud	+ 4,50
Petite verdure	Tempura de crevettes et de légumes	+ 6
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	25	Steak au poivre de Madagascar	34
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	28	Côtes d'agneau provençales	37
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	29	Assiette Diversité	34
Crevettes (6) et légumes de saison sautés servis dans un panier de nouilles croustillantes		Poulet général Tao ou Phara ram, nigiri et makis (6 mcs au choix du chef) et légumes de saison sautés	
Trio des mers	34	Filet mignon	39
Brochette de pétoncles, brochette de crevettes et filet de poisson légèrement pané accompagnés de légumes de saison sautés		Filet mignon (8 oz) nappé de sauce au porto, cuit sur le grill et accompagné de poivrons rouges et verts, asperges, zucchini grillés	

DESSERT AU CHOIX

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

Plats principaux

VIANDES ET VOLAILLES

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

Général Tao	17,50
Généreux morceaux de poulet enrobés d'une fine pâte, frits et sautés dans la sauce Tao	

Phara Ram	17,50
Poitrine de poulet émincée et champignons enrobés d'une sauce aux arachides et accompagnés d'épinards frits	

Poulet Zingiberi	17,50
Poitrine de poulet émincée, légumes de saison et gingembre frais sautés	

Boeuf Zingiberi	19
Lamelles de bœuf, légumes de saison et gingembre frais sautés	

Poulet au cari	19,50
Morceaux de poulet et légumes de saison servis dans une sauce au cariet au safran	

Boeuf thaï	20
Bœuf, citronnelle, ananas, arachides, légumes de saison, feuilles de citron et gingembre sautés	

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

Délice aux légumes	16,50
---------------------------	-------

Délice au poulet	17,75
-------------------------	-------

Délice au bœuf	19
-----------------------	----

Délice aux crevettes (6)	21
---------------------------------	----

POISSONS ET FRUITS DE MER

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

Poisson à la sauce aigre-douce	20
Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés à la sauce aigre-douce	

Crevettes Zingiberi	21
Crevettes (6), légumes de saison et gingembre frais sautés	

Crevettes à l'ail	21
Crevette (6), légumes de saison et ail frais sautés	

Poisson au gingembre	20
Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés	

Fruits de mer au gingembre	24
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	17,50
-------------------------------	-------

Poulet et crevettes grillés	19,50
------------------------------------	-------

Poulet, bœuf et crevettes grillés	22
--	----

Pétoncles et crevettes grillées et filet de poisson	27
--	----

légèrement pané	
------------------------	--

Entrées

SOUPES

Soupe maison	5,50
Soupe thaïe végétarienne	6,50
Soupe won-ton	6,50
Soupe thaïe aux crevettes	7,50
Dumpling vapeur ou frits	7,50

SALADES

Petite verdure	5,50
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette au sésame	
Salade au chèvre chaud	9,50
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette balsamique et accompagnés de croûtons et de fromage de chèvre	
Salade wakamé	9
Mélange printanier arrosé de sauce Wafu, omelette japonaise, carottes effilées et wakamé	
Salade vietnamienne au poulet	Entrée 11 Repas 16
Vermicelles de riz, poulet, concombre, feuilles de menthe et morceaux d'arachides	
Salade de bœuf et de mangue	Entrée 13 Repas 19
Salade verte, bœuf émincé, concombre, mangue, poivrons rouges et verts, oignons et morceaux	

HORS-D'ŒUVRE

Rouleaux impériaux	5,50
Porc, fruits de mer, carottes, chou et vermicelles de riz enroulés dans une pâte croustillante	
Rouleau de printemps	8
Crevettes, laitue, imitation de chair de crabe, chou, carottes et vermicelles de riz enroulés dans une feuille de riz et sauce aux arachides	
Tempura de crevettes	Entrée 14 Repas 20
Crevettes, zucchini, brocoli, chou-fleur, oignons, champignons et patates douces enrobés d'une fine pâte tempura et sauce tempura	
Escargots à l'ail (gratinés +2,75)	8,50
Escargots dans un coulis de beurre au persil et à l'ail	
Calmars frits	Entrée 11 Repas 17
Calmars frits (sans tentacules) déposés sur une sauce aux cinq parfums	
ENTRÉES SUSHIS	
Tempura maki	17
Thon, riz, nori, carottes, avocat et caviar frit dans une pâte tempura et mayonnaise épicée	
Dragon Eye	17
Saumon, riz, nori, carottes, échalotes et caviar frits dans une pâte tempura et mayonnaise épicée	

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	20,50	Salade repas Yaki	25
-------------------------	-------	--------------------------	----

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	22,50	Poulet teriyaki (poitrine grillée)	25
--	-------	---	----

Poitrine de poulet grillée aux herbes de Provence et nappée d'une sauce à la crème		servi avec notre sauce teriyaki accompagné de légumes de saison et de riz à la vapeur	
--	--	---	--

Pavé de saumon	25	Boeuf teriyaki (steak français grillé 8oz)	27
-----------------------	----	---	----

Filet de saumon grillé à point et arrosé d'une sauce spéciale du chef		servi avec notre sauce teriyaki et accompagné de légumes de saison et de riz à la vapeur	
---	--	--	--

Steak au poivre de Madagascar	26	Géantes des mers	30
--------------------------------------	----	-------------------------	----

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 bœuf	27	Filet mignon	30
---------------------------	----	---------------------	----

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	29		
Côtes d'agneau grillées			

Desserts

Opéra	7,75
Litchis au sirop	4,50
Beignet au fruit	4,50

1133, boul. Armand-Frappier
Suite 105, Ste-Julie, J3E 0A1
T. 450 649-1118
www.matsiro.com

Matsiro
Cuisine du Monde, Sushis & Grillades
Prix sujet à changement sans préavis.
Veuillez mentionner toute allergie au moment de commander.