

Entrées

Soupes

Entrée Repas

Soupe maison

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

5,50

Soupe thaïe végétarienne

Bouillon à base de crevettes, ananas et légumes

6,50

Soupe won-ton

Boulettes au porc et aux crevettes

6,50

Soupe thaïe aux crevettes

Bouillon à base de crevettes, ananas et légumes

7,50

Dumplings Vapeur ou Frits

7,50

Salades

Petite verdure

Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette au sésame

5,50

Salade au chèvre chaud

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

9,50

Salade wakamé

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

9

Salade vietnamienne au poulet

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

11 16

Salade de bœuf et de mangue

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

13 19

Hors-d'œuvre

Entrée Repas

Rouleaux impériaux (frits)

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

5,50

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

8

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

14 20

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

17

Dragon Eye

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

17

*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	17,50
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	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	18,50
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 cari et au safran	
Bœuf thaï	20
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	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
Bœuf et crevettes grillés	19,50
Poulet, bœuf et crevettes grillés	22
Pétoncles et crevettes grillés	27
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	20,50
Poitrine de poulet grillée et arrosée d'une sauce spéciale du chef	
Poitrine aux herbes de Provence	22,50
Poitrine de poulet grillée aux herbes de Provence et nappée d'une sauce à la crème	
Pavé de saumon	25
Filet de saumon grillé à point et arrosé d'une sauce spéciale du chef	
Steak au poivre de Madagascar	26
Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar	
Brochettes du chef	27
Brochettes (2) de bœuf mariné à la sauce spéciale Matsirô cuites sur le grill	
Côtes d'agneau provençales	29
Côtes d'agneau grillées	
Géantes des mers	30
Crevettes géantes grillées et arrosées de la sauce spéciale Matsirô	
Filet mignon	30
Filet mignon (8 oz) nappé de sauce au porto et cuit sur le grill	

Salade repas Yaki	25
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	25
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	27
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	
Géantes des mers	30
Crevettes géantes grillées et arrosées de la sauce spéciale Matsirô	
Filet Mignon	30
Filet mignon (8 oz) nappé de sauce au porto et cuit sur le grill	

*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	25
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	28
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	29
Crevettes (6) et légumes de saison sautés servis dans un panier de nouilles croustillantes	
Assiette diversité	34
Poulet général Tao ou Phara Ram, nigiris et makis (6 mcx au choix du chef) et légumes de saison sautés	

Trio des mers	34
Brochette de pétoncles, brochette de crevettes et poisson légèrement pané accompagnés de légumes de saison sautés	
Steak au poivre de Madagascar	34
Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar	
Côtes d'agneau provençales	37
Côtes d'agneau grillées accompagnées de poivrons rouges et verts, d'asperges, de zucchini et de carottes grillés	
Filet mignon	39
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.