

## Table d'hôte

### ENTRÉE AU CHOIX

<b>Soupe maison</b>	<b>Salade au chèvre chaud</b>	(+ 5)
<b>Petite verdure</b>	<b>Tempura de crevettes et de légumes</b>	(+ 7.5)
<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>	28	<b>Steak au poivre de Madagascar</b>	37
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>	31	<b>Côtes d'agneau provençales</b>	39
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	
<b>Délice de crustacés</b>	31	<b>Filet mignon</b>	40
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 grillés	
<b>Trio des mers</b>	37		
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) (+ 5.5)**

## Plats principaux

### VIANDES ET VOLAILLES

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

<b>Général Tao</b>	18.75
Généreux morceaux de poulet enrobés d'une fine pâte, frits et sautés dans la sauce Tao	
<b>Phara Ram</b>	19
Poitrine de poulet émincée et champignons enrobés d'une sauce aux arachides et accompagnés d'épinards frits	
<b>Poulet Zingiberi</b>	19
Poitrine de poulet émincée, légumes de saison et gingembre frais sautés	
<b>Boeuf Zingiberi</b>	20
Lamelles de boeuf, légumes de saison et gingembre frais sautés	
<b>Poulet au cari</b>	21
Morceaux de poulet et légumes de saison servis dans une sauce au cari et au safran	

<b>Boeuf thaï</b>	22
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.

<b>Délice aux légumes</b>	17,50
<b>Délice au poulet</b>	19,25
<b>Délice au bœuf</b>	20,50
<b>Délice aux crevettes (6)</b>	22,50

### POISSONS ET FRUITS DE MER

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

<b>Poisson à la sauce aigre-douce</b>	21,5
Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés à la sauce aigre-douce	
<b>Crevettes Zingiberi</b>	22.5
Crevettes (6), légumes de saison et gingembre frais sautés	
<b>Crevettes à l'ail</b>	22.5
Crevette (6), légumes de saison et ail frais sautés	
<b>Poisson au gingembre</b>	21,5
Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés	
<b>Fruits de mer au gingembre</b>	26
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.

<b>Poulet et bœuf grillés</b>	19
<b>Poulet et crevettes grillés</b>	21
<b>Poulet, boeuf et crevettes grillés</b>	24
<b>Pétoncles et crevettes grillées et filet de poisson légèrement pané</b>	29

## Entrées

<b>SOUPE</b>	<b>HORS-D'ŒUVRE</b>
<b>Soupe maison</b>	<b>Rouleaux impériaux</b>
6.00	6.00
<b>Soupe thaïe végétarienne</b>	Porc, fruits de mer, carottes, chou et vermicelles de riz enroulés dans une pâte croustillante
7.00	
<b>Soupe won-ton</b>	<b>Rouleau de printemps</b>
7.00	9.00
<b>Soupe thaïe aux crevettes</b>	Crevettes, laitue, imitation de chair de crabe, chou, carottes et vermicelles de riz enroulés dans une feuille de riz et sauce aux arachides
8.00	
<b>SALADES</b>	<b>Escargots à l'ail (gratinés + 2,75)</b>
<b>Petite verdure</b>	9.5
6.00	Escargots dans un coulis de beurre au persil et à l'ail
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette au sésame	<b>Tempura de crevettes</b>
	Entrée 15 Repas 21
<b>Salade au chèvre chaud</b>	Crevettes, zucchini, brocoli, chou-fleur, oignons, champignons et patates douces enrobés d'une fine pâte tempura et sauce tempura
10,5	
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette balsamique et accompagnés de croûtons et de fromage de chèvre	<b>Calmars frits</b>
<b>Salade wakamé</b>	Entrée 12 Repas 18
10	Calmars frits (sans tentacules) déposés sur une sauce aux cinq parfums
Mélange printanier arrosé de sauce Wafu, omelette japonaise, carottes effilées et wakamé	<b>Dumpling (Vapeur ou Frits)</b>
<b>Salade vietnamienne au poulet</b>	9
Entrée 12,5 Repas 18,0	Porc, crevettes, échalote et sauce aux arachides
Vermicelles de riz, concombre, feuilles de menthe, morceaux d'arachides et de poulet	<b>ENTRÉES SUSHI</b>
<b>Salade de bœuf et de mangue</b>	<b>Tempura maki</b>
Entrée 14,5 Repas 20,5	18
Salade verte, concombre, mangue, poivrons rouges et verts, oignons, morceaux d'arachides et boeuf émincé	Thon, riz, nori, carottes, avocat et caviar frits dans une pâte tempura et mayonnaise épicée
	<b>Dragon Eye</b>
	18
	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).

<b>Poitrine Matsirô</b>	22	<b>Salade repas Yaki</b>	26.5
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>	23.5	<b>Poulet Teriyaki (poitrine grillée)</b>	26.5
Poitrine de poulet grillée aux herbes de Provence et nappée d'une sauce à la crème		servi avec notre sauce teriyaki et accompagnés de légumes de saison et de riz à la vapeur	
<b>Pavé de saumon</b>	26.5	<b>Boeuf Teriyaki (steak français grillé 8oz)</b>	29
Filet de saumon grillé à point et arrosé d'une sauce spéciale du chef		servi avec notre sauce teriyaki et accompagnés de légumes de saison et de riz à la vapeur	
<b>Steak au poivre de Madagascar</b>	28	<b>Géantes des mers</b>	31.5
Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar		Crevettes géantes grillées et arrosées d'une sauce spéciale de Matsirô	
<b>Brochettes de boeuf</b>	29	<b>Filet mignon</b>	31.5
Brochettes (2) de bœuf mariné à la sauce spéciale de Matsirô cuites sur le grill		Filet mignon (8 oz) nappé de sauce au porto et cuit sur le grill	
<b>Côtes d'agneau provençales</b>	30.5		
Côtes d'agneau grillées			

### Desserts

<b>Opéra</b>	9.50
<b>Litchis au sirop</b>	5.00
<b>Beignet au fruit</b>	4.75

1133, boul. Armand-Frappier  
Suite 105, Ste-Julie, J3E 0A1  
**T. 450 649-1118**  
[www.matsiro.com](http://www.matsiro.com)

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