

Entrées

Soupes

Entrée Repas

Soupe maison

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

6

Soupe thaïe végétarienne

Bouillon à base de crevettes, ananas et légumes

7

Soupe won-ton

Boulettes aux porcs et aux crevettes

7

Soupe thaïe aux crevettes

Bouillon à base de crevettes, ananas et légumes

8

Salades

Petite verdure

Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette au sésame

6

Salade au chèvre chaud

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

10.5

Salade wakamé

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

10

Salade vietnamienne au poulet

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

12.5 18.0

Salade de bœuf et de mangue

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

14.5 20.5

Hors-d'œuvre

Entrée Repas

Rouleaux impériaux (frits)

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

6

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

9

Escargots à l'ail (gratinés + 2,75)

Escargots dans un coulis de beurre au persil et à l'ail

9.5

Tempura de crevettes

Crevettes, zucchini, brocoli, chou-fleur, oignons, champignons et patates douces enrobés d'une fine pâte tempura et sauce tempura

15 21

Calmars frits

Calmars frits (sans tentacules) déposés sur une sauce aux cinq parfums

12 18

Dumplings (Vapeur ou Frits)

Porc, crevettes, échalote et sauce aux arachides

9

Entrées sushis

Tempura maki

Thon, riz, nori, carottes, avocat et caviar frits dans une pâte tempura et mayonnaise épicée

18

Dragon Eye

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

18

*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	18,75
Généreux morceaux de poulet enrobés d'une fine pâte, frits et sautés avec des oignons et des poivrons rouges et verts dans la sauce légendaire Tao	
Phara Ram	19
Poitrine de poulet émincée et champignons enrobés d'une sauce aux arachides et accompagnés d'épinards frits	
Poulet Zingiberi	19
Poitrine de poulet émincée, légumes de saison et gingembre frais sautés	
Boeuf Zingiberi	20
Lamelles de bœuf, légumes de saison et gingembre frais sautés	
Poulet au cari	21
Morceaux de poulet et légumes de saison servis dans une sauce au cari et au safran	
Bœuf thaï	22
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	17.50
Délice au poulet	19.25
Délice au bœuf	20.50
Délice aux crevettes (6)	22.50

Poissons et fruits de mer

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

Poisson à la sauce aigre-douce	21.5
Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés à la sauce aigre-douce	
Crevettes Zingiberi	22.5
Crevettes (6), légumes de saison et gingembre frais sautés	
Crevettes à l'ail	22.5
Crevette (6), légumes de saison et ail frais sautés	
Poisson au gingembre	21.5
Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés	
Fruits de mer au gingembre	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.

Poulet et bœuf grillés	19
Bœuf et crevettes grillés	21
Poulet, bœuf et crevettes grillés	24
Pétoncles et crevettes grillés et filet de poisson légèrement pané	29

*Veuillez mentionner toute allergie au moment de commander.

Spécialités du chef

Certains 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 Poitrine de poulet grillée et arrosée d'une sauce spéciale du chef	22
Poitrine aux herbes de Provence Poitrine de poulet grillée aux herbes de Provence et nappée d'une sauce à la crème	23.5
Pavé de saumon Filet de saumon grillé à point et arrosé d'une sauce spéciale du chef	26.5
Steak au poivre de Madagascar Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar	28
Brochettes du chef Brochettes (2) de bœuf mariné à la sauce spéciale de Matsirô cuites sur le grill	29
Côtes d'agneau provençales Côtes d'agneau grillées	30.5
Géantes des mers Crevettes géantes grillées et arrosées d'une sauce spéciale de Matsirô	31.5

Salade repas Yaki 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	26.5
---	------

Poulet Teriyaki 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	26.5
---	------

Bœuf Teriyaki 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	29
--	----

Filet mignon Filet mignon (8 oz) nappé de sauce au porto et cuit sur le grill	31.5
---	------

Riz frits Matsiro (Poulets ou Crevettes) Légumes assortis, riz et oeuf	20 22
--	-------

Pad Thaï aux crevettes et aux poulets Nouilles de riz sautées avec des morceaux de crevettes, de poulets et des légumes de saison, le tout saupoudré de morceaux d'arachides.	20
---	----

Pad Thaï aux crevettes Nouilles de riz sautées avec des morceaux de crevettes et des légumes de saison, le tout saupoudré de morceaux d'arachides.	22
--	----

*Veuillez mentionner toute allergie au moment de commander.

Table d'hôte

Entrée au choix

Soupe maison
Petite verdure
Rouleaux impériaux

Escargots à l'ail (+ 4.75) gratinés (+ 7.5)
Salade de chèvre chaud (+ 5)
Tempura de crevettes et légumes (+ 7.5)

Plat principal au choix

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

Général Tao	28
Généreux morceaux de poulet enrobés d'une fine pâte, frits et sautés avec des oignons et des poivrons rouges et verts dans la sauce légendaire Tao	
Poitrine Matsirô	31
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	31
Crevettes (6) et légumes de saison sautés servis dans un panier de nouilles croustillantes	
Assiette diversité	36
Poulet général Tao ou Phara Ram, nigiris et makis (6 mcx au choix du chef) et légumes de saison sautés	

Trio des mers	37
Brochette de pétoncles, brochette de crevettes et poisson légèrement pané accompagnés de légumes de saison sautés	
Steak au poivre de Madagascar	37
Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar	
Côtes d'agneau provençales	39
Côtes d'agneau grillées accompagnées de poivrons rouges et verts, d'asperges, de zucchini et de carottes grillés	
Filet mignon	40
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, mangue ou vanille)

Dessert à la carte (+ 5.50)
Opéra

Café ou thé

*Veuillez mentionner toute allergie au moment de commander.