

SUSHIS À LA CARTE

www.matsiro.com
T. 450-649-1118

1133, boul. Armand-Frappier
Suite 105, Ste-Julie, J3E 0A1

Matsiro
Cuisine du Monde, Sushis & Grillades

| Nigiri (Poisson et riz / Fish & rice) Sashimi (Poisson seulement / Fish only) | Nigiri 2 mcx/2 pcs | Sashimi 3 mcx/3 pcs |
|--|------------------------------|-------------------------------|
| 1. Maguro (Thon/Tuna) | 7.25 | 8.25 |
| 2. Izumidai (Tilapia) | 6.25 | 7.25 |
| 3. Hamachi (Thon à queue jaune/Yellow tail tuna) | 7.50 | 8.50 |
| 4. Sake (Saumon de l'Atlantique/Atlantic salmon) | 7.00 | 8.00 |
| 5. Kunsei Sake (Saumon fumé/Smoked salmon) | 6.50 | 7.50 |
| 6. Hotategai (Pétoncle/Scallop) | 7.75 | 8.75 |
| 7. Kani épicié (Crabe épicié/Spicy crab) | 7.50 | 8.50 |
| 8. Kani Kama (Imitation de chair de crabe/Crabstick imitation) | 5.25 | 6.25 |
| 9. Ebi (Crevette/Shrimp) | 7.00 | 8.00 |
| 10. Homard épicié (Homard épicié/Spicy lobster) | 8.00 | 9.00 |
| 11. Tako (Pieuvre/Octopus) | 6.50 | 7.50 |
| 12. Ika (Calmar/Squid) | 6.25 | 7.25 |
| 13. Hotategai épicié (Pétoncle épicié/Spicy scallop) | 7.50 | 8.50 |
| 14. Tobiko (Caviar de poisson volant/Flying fish roe) | 7.00 | 8.00 |
| 15. Massago (Caviar d'éperlan/Smelt roe) | 6.00 | 7.00 |
| 16. Ikura (Caviar de saumon/Salmon roe) | 7.25 | 8.25 |
| 17. Unagi (Anguille/Eel) | 7.50 | 8.50 |
| 18. Tamago (Omelette japonaise/Japanese egg cluster) | 5.75 | 6.75 |
| 19. Maguro épicié (Thon épicié/Spicy tuna) | 7.25 | 8.25 |
| 20. Izumidai épicié (Tilapia épicié/Spicy tilapia) | 5.75 | 6.75 |
| 21. Hamachi épicié (Thon à queue jaune épicié/Spicy yellow tail tuna) | 7.75 | 8.75 |
| 22. Sake épicié (Saumon épicié/Spicy salmon) | 6.75 | 7.75 |

| Hosomaki (Petit rouleau, riz à l'intérieur) (Small roll, rice inside) | Maki 6 mcx/6 pcs | Temaki Cornet Hand roll |
|---|----------------------------|--------------------------------------|
| 23. Maguro (Thon/Tuna) | 7.50 | 6.50 |
| 24. Izumidai (Tilapia) | 6.50 | 5.50 |
| 25. Hamachi (Thon à queue jaune/Yellow tail tuna) | 7.50 | 6.50 |
| 26. Sake (Saumon de l'Atlantique/Atlantic salmon) | 7.25 | 6.25 |
| 27. Kunsei Sake (Saumon fumé/Smoked salmon) | 7.25 | 6.25 |
| 28. Kani Kama (Imitation de chair de crabe/Crabstick imitation) | 6.25 | 5.25 |
| 29. Ebi (Crevette/Shrimp) | 7.50 | 6.50 |
| 30. Avocat (Avocat/Avocado) | 6.00 | 5.00 |
| 31. Kappa (Concombre/Cucumber) | 6.00 | 5.00 |

Les combos sont accompagnés d'une entrée au choix :
soupe maison, rouleaux impériaux ou petite verdure.

| Combo A - 14 mcx/14 pcs + entrée | Maki |
|---|-------------|
| California (3) Végétarien 2 (5) Avocat (3) Kappa (3) | 20.00 |

| Combo B - 12 mcx/12 pcs + entrée | Nigiri | Maki |
|--|--------------------------------|-------------|
| Goberge/Crab stick (1) Saumon/Salmon (1) Crevette/Shrimp (1) Omelette/Egg cluster (1) | California (3) Kamikaze (5) | 26.00 |

| Combo C - 15 mcx/15 pcs + entrée | Nigiri | Sashimi | Maki | Cornet/Hand roll |
|---|---|--------------------------------|--------------|-------------------------|
| Thon/Tuna (1) Saumon/Salmon (1) Tilapia (1) Goberge/Crab stick (1) | Thon épicié/Spicy tuna (1) Crevette/Shrimp (1) | California (3) Kamikaze (5) | Dynamite (1) | 32.00 |

| Combo D - 32 mcx/32 pcs + 2 entrées | Nigiri | Sashimi | Maki | Cornet/Hand roll |
|---|--|---|--------------|-------------------------|
| Thon/Tuna (2) Saumon/Salmon (2) Crevette/Shrimp (2) Goberge/Crab stick (2) | Thon épicié/Spicy tuna (1) Saumon épicié/Spicy salmon (1) Omelette/Egg cluster (2) | California (6) Avocat (6) Kappa (6) | Dynamite (2) | 61.00 |

| URAMAKI (Rouleau avec riz à l'extérieur) (Roll with rice outside) | Maki 6 mcx/6 pcs | Temaki Cornet Hand roll |
|--|----------------------------|--------------------------------------|
| 32. Maguro épicié (Thon, tempura et sauce épiciée) (Red tuna, tempura and spicy sauce) | 10.25 | 8.25 |
| 33. Homard épicié (Homard, tempura et sauce épiciée) (Lobster, tempura and spicy sauce) | 10.25 | 8.25 |
| 34. Hamachi épicié (Thon à queue jaune, tempura et sauce épiciée) (Yellow tail tuna, tempura and spicy sauce) | 10.25 | 8.25 |
| 35. Sake épicié (Saumon de l'Atlantique, tempura et sauce épiciée) (Atlantic salmon, tempura and spicy sauce) | 9.00 | 7.00 |
| 36. Unagi (Anguille, concombre et sauce teriyaki) (Eel, cucumber and teriyaki sauce) | 10.00 | 8.00 |
| 37. California (Imitation de chair de crabe, avocat, concombre et caviar d'éperlan) (Crabstick imitation, avocado, cucumber and smelt roe) | 9.50 | 7.50 |
| 38. Crevette tempura (Crevette tempura, concombre, caviar d'éperlan et sauce épiciée) (Shrimp tempura, cucumber, smelt roe and spicy sauce) | 10.50 | 8.50 |
| 39. Barbecue (Poulet grillé, concombre et sauce teriyaki) (Grilled chicken, cucumber and teriyaki sauce) | 9.00 | 7.00 |
| 40. Kani épicié (Crabe, tempura et sauce épiciée) (Crab, tempura and spicy sauce) | 10.50 | 8.50 |
| 41. Végétarien 1 (Salade, carottes, concombre, avocat et mayo japonaise) (Salad, carrots, cucumber, avocado and japanese mayo) | 8.25 | 6.25 |

| NORIMAKI (Rouleau avec riz à l'intérieur) (Roll with rice inside) | Maki 5 mcx/5 pcs | Temaki Cornet Hand roll |
|--|----------------------------|--------------------------------------|
| 42. Végétarien 2 (Salade, carottes, concombre, avocat, oshinko, wakamé et mayo japonaise) (Salad, carrots, cucumber, avocado, oshinko, wakame and japanese mayo) | 8.75 | 6.75 |
| 43. Dynamite (Crevette tempura, concombre, caviar d'éperlan et sauce épiciée) (Shrimp tempura, cucumber, smelt roe and spicy sauce) | 10.50 | 8.50 |
| 44. Kamikaze au saumon (Saumon, concombre, tempura, massago et sauce épiciée) (Salmon, cucumber, tempura, massago and spicy sauce) | 10.00 | 8.00 |
| 45. Kamikaze au thon (Thon, concombre, tempura, massago et sauce épiciée) (Tuna, cucumber, tempura, massago and spicy sauce) | 10.50 | 8.50 |
| 46. Spider (8 mcx/8 pcs) (Crabe à carapace molle frit, massago, salade, concombre et sauce épiciée) (Fried soft shell crab, massago, salad, cucumber and spicy sauce) | 19.00 | |
| 47. Boston (Crevette, saumon, omelette, imitation de chair de crabe, concombre, massago et sauce épiciée) (Shrimp, salmon, egg cluster, cucumber, crabstick imitation, massago and spicy sauce) | 10.50 | 8.50 |

| GÂTERIES DU CHEF | |
|---|--|
| 48. Galette royale (6 mcx/6 pcs) (Galette de riz, saumon fumé, avocat, tobiko, concombre, tamago et sauce épiciée) (Fried rice cake, smoked salmon, avocado, flying fish roe, cucumber, tamago and spicy sauce) | 18.00 |
| 49. Pavé de saumon (Tranches de saumon grillées, homard, tempura, mangue, tobiko et sauce épiciée) (Grilled salmon slices, lobster, tempura, mango, tobiko and spicy sauce) | 16.75 |
| 50. Tempura maki (6 mcx/6 pcs) (Thon, caviar, avocat, carottes, tempura, et sauce épiciée) (Tuna, flying fish roe, avocado, carrots, tempura and spicy sauce) | 18.00 |
| 51. Thon fromagé (8 mcx/8 pcs) (Roulé au thon et fromage blanc frit, sauce épiciée, sauce teriyaki et légumes tempura) (Tuna and white cheese roll fried, spicy sauce, teriyaki sauce and tempura vegetables) | 22.00 |
| 52. Itchi Aku (6 mcx/6 pcs) (Homard, imitation de chair de crabe, tempura, tobiko, saumon, avocat, mayo épiciée et feuille de soya) (Lobster, crabstick imitation, tempura, tobiko, salmon, avocado, spicy mayo and soya sheet) | 21.50 |
| 53. Salade Yaki (Salade mixte, thon, saumon fumé, carottes, crevettes, calmars grillés, wakamé et sauce Wafu) (Salad mix, tuna, smoked salmon, carrots, shrimps, grilled squids, wakame and Wafu dressing) | Entrée 17.50 Repas 26.50 |
| 54. Louisiana (Thon légèrement grillé, épices cajun, mélange printannier et sauce au saké) (Tuna lightly grilled, cajun spices, spring mix and sake sauce) | 21.00 |
| 55. Orchidée des neiges (8 mcx/8 pcs) (Crabe d'Alaska, caviar, tempura, mangue, salade et sauce épiciée dans une feuille de soya) (Alaska crab, flying fish roe, tempura, mango, salad and spicy sauce rolled in a soya leaf) | 20.50 |
| 56. Printemps spécial (Feuille de riz, salade mixte, mangue, fraises et tempura) (Rice paper, mixed salad, mango, strawberries and tempura) | Saumon/Salmon 15.75 Thon/Tuna 16.00 Pétoncle/Scallop 18.50 |
| 57. Printemps japonais (Feuille de riz, salade, concombre, saumon épicié, caviar d'éperlan et fraises) (Rice paper, salad, cucumber, spicy salmon, smelt roe and strawberries) | 19.50 |

Extras :

| | | |
|---------------------------|--------------------------------|-----------|
| Gingembre/Ginger 2,00 | Wasabi 1,75 | Soya 2,00 |
| Riz sushi/Sushi rice 3,00 | Sauce épiciée/Spicy sauce 2.25 | |

*Prix sujets à changement sans préavis.

Table d'hôte

ENTRÉE AU CHOIX

| | | |
|---------------------------|---|---------|
| Soupe maison | Salade au chèvre chaud | (+ 5) |
| Petite verdure | Tempura de crevettes et de légumes | (+ 7.5) |
| 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 | 28 | Steak au poivre de Madagascar | 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 | |
| Poitrine Matsirô | 31 | Côtes d'agneau provençales | 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 | |
| Délice de crustacés | 31 | Filet mignon | 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 | |
| Trio des mers | 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.

| | |
|---|-------|
| Général Tao | 18.75 |
| Généreux morceaux de poulet enrobés d'une fine pâte, frits et sautés dans la sauce 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 boeuf, 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 | |

| | |
|---|----|
| Boeuf thaï | 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.

| | |
|---------------------------------|-------|
| 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 |
| Poulet et crevettes grillés | 21 |
| Poulet, boeuf et crevettes grillés | 24 |
| Pétoncles et crevettes grillées et filet de poisson légèrement pané | 29 |

Entrées

| | |
|--|--|
| SOUPE | HORS-D'ŒUVRE |
| Soupe maison | Rouleaux impériaux |
| 6.00 | 6.00 |
| Soupe thaïe végétarienne | Porc, fruits de mer, carottes, chou et vermicelles de riz enroulés dans une pâte croustillante |
| 7.00 | |
| Soupe won-ton | Rouleau de printemps |
| 7.00 | 9.00 |
| Soupe thaïe aux crevettes | 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 | |
| SALADES | Escargots à l'ail (gratinés + 2,75) |
| Petite verdure | 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 | Tempura de crevettes |
| | Entrée 15 Repas 21 |
| Salade au chèvre chaud | 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 | Calmars frits |
| Salade wakamé | 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 | Dumpling (Vapeur ou Frits) |
| Salade vietnamienne au poulet | 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 | ENTRÉES SUSHI |
| Salade de bœuf et de mangue | Tempura maki |
| 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 |
| | Dragon Eye |
| | 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).

| | | | |
|---|------|---|------|
| Poitrine Matsirô | 22 | Salade repas Yaki | 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 | |
| Poitrine aux herbes de Provence | 23.5 | Poulet Teriyaki (poitrine grillée) | 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 | |
| Pavé de saumon | 26.5 | Boeuf Teriyaki (steak français grillé 8oz) | 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 | |
| Steak au poivre de Madagascar | 28 | Géantes des mers | 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 | |
| Brochettes de boeuf | 29 | Filet mignon | 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 | |
| Côtes d'agneau provençales | 30.5 | | |
| Côtes d'agneau grillées | | | |

Desserts

| | |
|-------------------------|------|
| Opéra | 9.50 |
| Litchis au sirop | 5.00 |
| Beignet au fruit | 4.75 |

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.
Veillez mentionner toute allergie au moment de commander.