

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 épicé (Crabe épicé/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 épicé (Homard épicé/Spicy lobster)	8.00	9.00
11. Tako (Pieuvre/Octopus)	6.50	7.50
12. Ika (Calmar/Squid)	6.25	7.25
13. Hotategai épicé (Pétoncle épicé/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 épicé (Thon épicé/Spicy tuna)	7.25	8.25
20. Izumidai épicé (Tilapia épicé/Spicy tilapia)	5.75	6.75
21. Hamachi épicé (Thon à queue jaune épicé/Spicy yellow tail tuna)	7.75	8.75
22. Sake épicé (Saumon épicé/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 épicé/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 épicé/Spicy tuna (1) Saumon épicé/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 épicé (Thon, tempura et sauce épicée) (Red tuna, tempura and spicy sauce)	10.25	8.25
33. Homard épicé (Homard, tempura et sauce épicée) (Lobster, tempura and spicy sauce)	10.25	8.25
34. Hamachi épicé (Thon à queue jaune, tempura et sauce épicée) (Yellow tail tuna, tempura and spicy sauce)	10.25	8.25
35. Sake épicé (Saumon de l'Atlantique, tempura et sauce épicée) (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 épicée) (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 épicé (Crabe, tempura et sauce épicée) (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 épicée) (Shrimp tempura, cucumber, smelt roe and spicy sauce)	10.50	8.50
44. Kamikaze au saumon (Saumon, concombre, tempura, massago et sauce épicée) (Salmon, cucumber, tempura, massago and spicy sauce)	10.00	8.00
45. Kamikaze au thon (Thon, concombre, tempura, massago et sauce épicée) (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 épicée) (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 épicée) (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 épicée) (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 épicée) (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 épicée) (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 épicée, 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 épicée 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 épicée 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 épicé, 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 épicée/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	6.00
Soupe thaïe végétarienne	7.00
Soupe won-ton	7.00
Soupe thaïe aux crevettes	8.00
SALADES	Rouleaux impériaux
Petite verdure	6.00
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette au sésame	Porc, fruits de mer, carottes, chou et vermicelles de riz enroulés dans une pâte croustillante
Salade au chèvre chaud	10,5
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette balsamique et accompagnés de croûtons et de fromage de chèvre	Rouleau de printemps
Salade wakamé	10
Mélange printanier arrosé de sauce Wafu, omelette japonaise, carottes effilées et wakamé	9.00
Salade vietnamienne au poulet	Entrée 12,5 Repas 18,0
Vermicelles de riz, concombre, feuilles de menthe, morceaux d'arachides et de poulet	Escargots à l'ail (gratinés + 2,75)
Salade de bœuf et de mangue	Entrée 14,5 Repas 20,5
Salade verte, concombre, mangue, poivrons rouges et verts, oignons, morceaux d'arachides et boeuf émincé	Tempura de crevettes
	Entrée 15 Repas 21
	Calmars frits
	Entrée 12 Repas 18
	Dumpling (Vapeur ou Frits)
	9
	ENTRÉES SUSHI
	Tempura maki
	18
	Dragon Eye
	18

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.