

Table d'hôte			
ENTRÉE AU CHOIX			
	Soupe maison	Salade au chèvre chaud	(+ 5)
	Petite verdure	Tempura de crevettes et de légumes	(+ 7)
	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 courgettes et de carottes grillés	
Poitrine Matsirô	31		
Poitrine de poulet grillée, accompagnée de poivrons rouges et verts, d'asperges, de courgettes et de carottes grillés, le tout arrosé d'une sauce spéciale du chef			
Délice de crustacés	31	Côtes d'agneau provençales	39
Crevettes (6) et légumes de saison sautés servis dans un panier de nouilles croustillantes		Côtes d'agneau grillées accompagnées de poivrons rouges et verts, d'asperges, de courgettes et de carottes grillés	
Trio des mers	37	Filet mignon	40
Brochette de pétoncles, brochette de crevettes et filet de poisson légèrement pané accompagnés de légumes de saison sautés		Filet mignon (8 oz) nappé de sauce au porto,cuit sur le grill et accompagné de poivrons rouges et verts, d'asperges, de courgettes grillés	
DESSERT AU CHOIX			
Beignet au fruit (Pomme, banane ou ananas)			

Entrées			
SOUPES		HORS-D'ŒUVRE	
Soupe maison	6	Rouleaux impériaux	6
Soupe thaïe végétarienne		Porc, fruits de mer, carottes, chou et vermicelles de riz enroulés dans une pâte croustillante	
Soupe won-ton	7		
Soupe thaïe aux crevettes	8	Rouleau de printemps	9
		Crevettes, laitue, imitation de chair de crabe, chou, carottes et vermicelles de riz enroulés dans une feuille de riz et sauce aux arachides	
SALADES		Escargots à l'ail (gratinés + 2,75)	9,50
Petite verdure	6	Escargots dans un coulis de beurre au persil et à l'ail	
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette au sésame			
Salade au chèvre chaud	10,50	Tempura de crevettes	Entrée 15 Repas 21
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette balsamique et accompagnés de croûtons et de fromage de chèvre		Crevettes, courgette, brocoli, chou-fleur, oignons, champignons et patates douces enrobés d'une fine pâte tempura et sauce tempura	
Salade vietnamienne au poulet	Entrée 12,50 Repas18	Calmars frits	Entrée 12 Repas 18
Vermicelles de riz, concombre, feuilles de menthe, morceaux d'arachides et de poulet		Calmars frits (sans tentacules) déposés sur une sauce aux cinq parfums	
Salade de bœuf et de mangue	Entrée 14,50 Repas20,50	Dumpling (Vapeur ou Frits)	9
Salade verte, concombre, mangue, poivrons rouges et verts, oignons, morceaux d'arachides et boeuf émincé		Porc, crevettes, échalote et sauce aux arachides	
Salade de bœuf et de mangue	Entrée 14,50 Repas20,50	Gâteau de poisson	6
		Cohana sauvage, oeuf, pâte de curry (piment, ail, citronnelle, galanga)	

Plats principaux			
VIANDES ET VOLAILLES		POISSONS ET FRUITS DE MER	
Tous ces plats sont accompagnés de riz parfumé à la vapeur.		Tous ces plats sont accompagnés de riz parfumé à la vapeur.	
Général Tao	18.75	Poisson à la sauce aigre-douce	21,50
Généreux morceaux de poulet enrobés d'une fine pâte, frits et sautés dans la sauce Tao		Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés à la sauce aigre-douce	
Phara Ram	19	Crevettes Zingiberi	22.50
Poitrine de poulet émincée et champignons enrobés d'une sauce aux arachides et accompagnés d'épinards frits		Crevettes (6), légumes de saison et gingembre frais sautés	
Poulet Zingiberi	19	Crevettes à l'ail	22.50
Poitrine de poulet émincée, légumes de saison et gingembre frais sautés		Crevettes (6), légumes de saison et ail frais sautés	
Boeuf Zingiberi	20	Poisson au gingembre	21,50
Lamelles de bœuf, légumes de saison et gingembre frais sautés		Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés	
Poulet au cari	21	Fruits de mer au gingembre	26
Morceaux de poulet et légumes de saison servis dans une sauce au cari et au safran		Crevettes, pétoncles, calmars, filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés	
Boeuf thaï	22		
Bœuf, citronnelle, ananas, arachides, légumes de saison, feuilles de citron et gingembre sautés			
NOUILLES		GRILLADES COMBINÉES	
Tous ces plats sont sautés avec des légumes de saison et accompagnés de nouilles croustillantes.		Tous ces plats sont accompagnés de riz parfumé à la vapeur et de légumes sautés.	
Délice aux légumes	17,50	Poulet et bœuf grillés	19
Délice au poulet	19,25	Poulet et crevettes grillés	21
Délice au bœuf	20,50	Poulet, boeuf et crevettes grillés	24
Délice aux crevettes (6)	22,50	Pétoncles et crevettes grillées et filet de poisson légèrement pané	29

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 et les mets teriyaki).			
Poitrine Matsirô	22	Poulet Teriyaki (poitrine grillée)	26,50
Poitrine de poulet grillée et arrosée d'une sauce spéciale du chef		servi avec notre sauce teriyaki et accompagnés de légumes de saison et de riz à la vapeur	
Poitrine aux herbes de Provence	23,50	Boeuf Teriyaki (steak français grillé 8oz)	29
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	26,50	Géantes des mers	31,50
Filet de saumon grillé à point et arrosé d'une sauce spéciale du chef		Crevettes géantes grillées et arrosées d'une sauce spéciale de Matsirô	
Steak au poivre de Madagascar	28	Filet mignon	31,50
Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar		Filet mignon (8 oz) nappé de sauce au porto et cuit sur le grill	
Brochettes de boeuf	29		
Brochettes (2) de bœuf mariné à la sauce spéciale de Matsirô cuites sur le grill			
Côtes d'agneau provençales	30,50		
Côtes d'agneau grillées			
Desserts			
Beignet au fruit	4,75	1133, boul. Armand-Frappier Suite 105, Ste-Julie, J3E 0A1 T. 450 649-1118 www.matsiro.com	 Cuisine du Monde, Sushis & Grillades Prix sujet à changement sans préavis. Veuillez mentionner toute allergie au moment de commander.