

# 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.

<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 courgettes 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 courgettes 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 courgettes 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 courgettes 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)**

# Entrées

HORS-D'ŒUVRE			
<b>Rouleaux impériaux</b>	6		
Porc, fruits de mer, carottes, chou et vermicelles de riz enroulés dans une pâte croustillante			
<b>Rouleau de printemps</b>	9		
Crevettes, laitue, imitation de chair de crabe, chou, carottes et vermicelles de riz enroulés dans une feuille de riz et sauce aux arachides			
<b>Escargots à l'ail (gratinés + 2,75)</b>	9,50		
Escargots dans un coulis de beurre au persil et à l'ail			
<b>Tempura de crevettes</b>	Entrée 15 Repas 21		
Crevettes, courgette, brocoli, chou-fleur, oignons, champignons et patates douces enrobés d'une fine pâte tempura et sauce tempura			
<b>Calmars frits</b>	Entrée 12 Repas 18		
Calmars frits (sans tentacules) déposés sur une sauce aux cinq parfums			
<b>Dumpling (Vapeur ou Frits)</b>	9		
Porc, crevettes, échalote et sauce aux arachides			
<b>Gâteau de poisson</b>	6		
Cohana sauvage, oeuf, pâte de curry (piment, ail, citronnelle, galanga)			

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
Boeuf, citronnelle, ananas, arachides, légumes de saison, feuilles de citron et gingembre sautés	
<b>NOUILLES</b>	
Tous ces plats sont sautés avec des légumes de saison et accompagnés de nouilles croustillantes.	
<b>Délice aux légumes</b>	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.	
<b>Poisson à la sauce aigre-douce</b>	21,50
Filet de poisson légèrement pané, légumes de saison et gingembre frais sautés à la sauce aigre-douce	
<b>Crevettes Zingiberi</b>	22,50
Crevettes (6), légumes de saison et gingembre frais sautés	
<b>Crevettes à l'ail</b>	22,50
Crevettes (6), légumes de saison et ail frais sautés	
<b>Poisson au gingembre</b>	21,50
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, bœuf et crevettes grillés</b>	24
<b>Pétoncles et crevettes grillées et filet de poisson légèrement pané</b>	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).	
<b>Poitrine Matsirô</b>	22
Poitrine de poulet grillée et arrosée d'une sauce spéciale du chef	
<b>Poitrine aux herbes de Provence</b>	23,50
Poitrine de poulet grillée aux herbes de Provence et nappée d'une sauce à la crème	
<b>Pavé de saumon</b>	26,50
Filet de saumon grillé à point et arrosé d'une sauce spéciale du chef	
<b>Steak au poivre de Madagascar</b>	28
Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar	
<b>Brochettes de bœuf</b>	29
Brochettes (2) de bœuf mariné à la sauce spéciale de Matsirô cuites sur le grill	
<b>Côtes d'agneau provençales</b>	30,50
Côtes d'agneau grillées	

## Desserts

<b>Beignet au fruit</b>	4,75
1133, boul. Armand-Frappier	
Suite 105, Ste-Julie, J3E 0A1	
<b>T. 450 649-1118</b>	
<a href="http://www.matsiro.com">www.matsiro.com</a>	