

Entrées

Soupes

Soupe maison	6
Bouillon de poulet et de bœuf, nouilles de riz et légumes	
Soupe thaïe végétarienne	7
Bouillon à base de crevettes, ananas et légumes	
Soupe won-ton	7
Boulettes aux porcs et aux crevettes	
Soupe thaïe aux crevettes	8
Bouillon à base de crevettes, ananas et légumes	

Salades

Petite verdure	6
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette au sésame	
Salade au chèvre chaud	10.5
Mélange printanier et légumes arrosés de vinaigrette balsamique et accompagnés de croûtons et de fromage de chèvre	
Salade vietnamienne au poulet	12.5
Vermicelles de riz, concombre, feuilles de menthe, morceaux d'arachides et de poulet	18.0
Salade de bœuf et de mangue	14.5
Salade verte, concombre, mangue, poivrons rouges et verts, oignons, morceaux d'arachides et bœuf émincé	20.5

*Veuillez mentionner toute allergie au moment de commander.

Hors-d'œuvre

Rouleaux impériaux (frits)	6
Porc, fruits de mer, carottes, chou et vermicelles de riz enroulés dans une pâte croustillante	
Rouleau de printemps (pas frit)	9
Crevettes, laitue, imitation de chair de crabe, chou, carottes et vermicelles de riz enroulés dans une feuille de riz et sauce aux arachides	
Escargots à l'ail (gratinés + 2,75)	9.5
Escargots dans un coulis de beurre au persil et à l'ail	
Tempura de crevettes	15
Crevettes, zucchini, brocoli, chou-fleur, oignons, champignons et patates douces enrobés d'une fine pâte tempura et sauce tempura	21
Calmars frits	12
Calmars frits (sans tentacules) déposés sur une sauce aux cinq parfums	18
Dumplings (Vapeur ou Frits)	9
Porc, crevettes, échalote et sauce aux arachides	
Gâteau de poisson	6
Cohana sauvage, oeuf, pâte de Curry (Chilli, Ail, Citronnelle, galanga)	

Plats principaux

Viandes et volailles

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

Général Tao	18,75
Génereux 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

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

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	Escargots à l'ail (+ 4.75) gratinés (+ 7.5)
Petite verdure	Salade de chèvre chaud (+ 5)
Rouleaux impériaux	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	Trio des mers	37	
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	Steak au poivre de Madagascar	37	
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	Steak français (8 oz) arrosé d'une sauce à la crème et au poivre vert de Madagascar		
Crevettes (6) et légumes de saison sautés servis dans un panier de nouilles croustillantes				
Côtes d'agneau provençales	39	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	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)
---	--

Café ou thé

*Veuillez mentionner toute allergie au moment de commander.