



BOEFISH^{MD}

STEAK | POISSON | BAR

Bar cru

◀ HUÎTRES FRAÎCHES

Notre sélection d'huîtres fraîches
Selon le marché 3/9 6/18 12/36

◀ TARTARE DE SAUMON 15

Micro coriandre, échalotes, chili, lime,
lavash au sésame (épicé)

◀ TARTARE DE THON 17

Thon « Big Eye » qualité sushi issu de
pêche durable. Avocat, basilic, sésame,
échalotes, yuzu, orange, lavash au
sésame

◀ TACOS AU SAUMON (2) 12

Saumon, tortilla, roquette, chili,
échalotes, poivrons, avocat, lime, soya

◀ SAUMON GRAVLAX 16

Olive Kalamata, câpres, tomates,
oignons rouges, basilic, persil, pain
multigrain

◀ CÉVICHE 18

Poisson frais du marché, roquette,
coriandre, aneth, menthe, chili, oignon
rouge, tomate, pomme de terre, lime,
yuzu, wonton frit

Entrées

◀ SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 9

Oignons caramélisés, bière rousse,
croûtons, fromage suisse

◀ SALADE ROQUETTE 7

Roquette, tomate cerises, oignon,
vinaigrette balsamique

◀ SALADE CÉSAR 9

Laitue romaine, vinaigrette césar,
bacon, câpres frites, croûtons, citron,
parmesan

◀ SALADE WEDGE 11

Laitue iceberg, tomate, oignon,
vinaigrette crémeuse, pepperoncini,
fromage bleu

◀ CROSTINI DE PORTOBELLO 9

Portobello rôti, poivron mariné,
hummus, feta, micro-pousse, pain grillé

◀ LÉGUMES GRILLÉS 15

Assortiment de légumes de saison,
champignons, fromage Halloumi

◀ RAVIOLIS CHAMPIGNONS FORESTIERS

Raviolis farcis aux champignons
forestiers, crème de sauge, poireau frit
3/10

◀ PLATEAU DE CHARCUTERIE 24

Prosciutto, speck, soppressata,
salami de Gênes, parmesan, légumes
marinés, pain, servi pour deux

◀ HUÎTRES CUITES (3) 12

Bacon, roquette, échalotes,
crème, panko

◀ CALAMARS FRITS 14

Rondelles et tentacules, citron,
sauce cocktail

◀ PIEUVRE GRILLÉE 19

Pieuvre marocaine tranchée,
vidalia, vinaigre

◀ MINI HAMBURGER

Bacon, suisse, oignon, cornichon,
ketchup, moutarde
3/9 6/18 12/36

◀ TACOS DE BŒUF (2) 12

Effiloché de bœuf, mayonnaise épicée,
salade de chou, coriandre, tortilla

◀ TATAKI DE BŒUF 14

chimichuri, hummus, tomate sèches,
poireau frit, micropousses

◀ CARPACCIO DE BŒUF 17

Roquette, parmesan, shiitakés marinés,
tomates semi-séchées, basilic

◀ PROSCIUTTO CHAUD 10

prosciutto, pleurotes, roquette, lait de
carotte, mayonnaise d'aneth, pepitas

◀ FOIE GRAS 18

Foie gras saisi, beurre de pomme,
pain, moutarde de pomme

◀ « Late Night » : Plats servis jusqu'à 1h du jeudi au samedi.
Nous n'encourageons pas la cuisson de la viande « bien cuite ».
Pain sur demande.



BOEFISH^{MD}

STEAK | POISSON | BAR

Steak & Cie^{MD}

Nos steaks sont des coupes de centre « Center Cut » de première qualité de bœuf USDA ou Certified Angus Beef (CAB). Vieillis d'au moins 30 jours pour un maximum de tendreté. **Notre gril** spécial, importé directement des États-Unis, saisit la viande à une température de 1600°F. Ce procédé de cuisson unique permet d'obtenir une viande incroyablement juteuse et une saveur exceptionnelle !

TOMAHAWK
POUR DEUX (40 oz) 125

FAUX-FILET (14 oz) 52

BOEUF
VIEILLI À SEC
MINIMUM
45
JOURS

Tous nos steaks sont servis avec légumes de saison et choix de pomme de terre au four, purée ou frites maison

FILET MIGNON (7 oz) 39
(10 oz) 44

TARTARE DE BŒUF 31

Filet mignon, échalotes, parmesan, huile d'olive, roquette, prosciutto croustillant, servi avec frites

SURF N' TURF (10 oz) 52
Filet mignon servi avec deux crevettes grillées, beurre safran

POULET LIMONCELLO 18

Poitrine de poulet au citron et fines herbes à la Méditerranéenne, purée de pommes de terre

HAUT DE SURLONGE (8 oz) 33
Coupe Baseball

PORC NAGANO 22

Au caramel fleur de sel, purée de pommes de terre

STEAK GORGONZOLA (8 oz) 36
Haut de surlonge avec fromage bleu

BURGER GOURMET 18

Bœuf Angus (8 oz), bacon, fromage suisse, laitue, tomate, oignon, mayonnaise, pain Bretzel, frites maison

RIB STEAK (18 oz) 45
Coupe française

CONTRE-FILET NEW YORK (12 oz) 57
Prime USDA

◀ **RAVIOLIS CHAMPIGNONS FORESTIERS**

Raviolis farcis aux champignons forestiers, crème de sauge, poireau frit
7 / 24



AGRÉMENTEZ VOTRE EXPÉRIENCE

Seulement disponible et servi avec un plat principal

DEMI HOMARD FRAIS
DE L'ATLANTIQUE 21

CREVETTES GRILLÉES 8

FOIE GRAS SAISI 15

À-CÔTÉS

LÉGUMES DE SAISON 7

CHAMPIGNONS SAUTÉS 7

ASPERGES GRILLÉES 10
avec beurre au safran

Frites 5

FROMAGE BLEU 3

Poissons frais

Tous nos poissons sont servis avec pommes de terre rôties aux fines herbes et légumes du jour

POISSON DU JOUR
Prix du marché

DORADE 30
Dorade royale

FILET DE SAUMON FRAIS 22
De l'Atlantique

THON ROUGE 36
Qualité sushi

HOMARD FRAIS
Prix du marché

BURGER OCÉANIQUE 20
Galette de thon et saumon, salade de chou, mayonnaise épicée, pain Bretzel, frites maison