



BOEFISH^{MD}

STEAK | POISSON | BAR

Bar cru

◀ HUÎTRES FRAÎCHES

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

◀ TACOS AU SAUMON (3) 12

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

◀ TARTARE DE SAUMON 15

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

◀ CÉVICHE 18

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

◀ TARTARE DE THON 17

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

Entrées

◀ SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 9

Oignons caramélisés, bière rousse,
croûtons, fromage suisse

◀ PIEUVRE GRILLÉE 19

Pieuvre marocaine, vidalia, roquette,
vinaigre

◀ SALADE WEDGE 8

Laitue iceberg, tomate, oignon,
vinaigrette crémeuse

◀ SAUMON MÉDITERRANÉEN 16

Saumon gravlax, olive Kalamata, câpres,
tomates, oignons rouges, basilic, persil,
pain multigrain

◀ SALADE CÉSAR 11

Laitue romaine, vinaigrette césar, flanc
de porc croustillant, câpres frites,
croûtons, citron, parmesan

◀ CALAMARS FRITS 14

Rondelles et tentacules, citron,
sauce cocktail

◀ MOZZARELLA DI BUFALA 15

Betteraves, estragon, tomates confites,
paprika fumé, purée d'amande, pepitas

◀ FOIE GRAS 18

Foie gras saisi, beurre de pomme,
pain d'épices

◀ LÉGUMES GRILLÉS 15

Assortiment de légumes de saison,
champignons, fromage Halloumi

◀ FLANC DE PORC CROUSTILLANT 14

Oeuf miroir, concombre, carotte, radis,
roquette, menthe, sauce Hoisin, vinaigre

◀ PLATEAU DE CHARCUTERIE 24

Prosciutto, speck, soppressata,
bresaola, parmesan, légumes marinés,
moutarde à l'ancienne, pain

◀ MINI HAMBURGER

Bacon, cheddar, oignon, cornichon,
condiments
3/9 6/18 12/36

◀ PLATEAU DE FROMAGES 20

Sélection de fromages fins
et condiments

Poissons frais

Tous nos poissons sont servis avec légumes de saison et purée

◀ POISSON DU JOUR

Prix du marché

◀ HOMARD FRAIS

Prix du marché

◀ FILET DE SAUMON FRAIS 22

De l'Atlantique

◀ THON ROUGE 36

Qualité sushi

◀ DORADE 30

Dorade royale



BOEFISH^{MD}

STEAK | POISSON | BAR

Steak & Cie^{MD}

Nos steaks sont des coupes de centre « Center Cut » de première qualité de bœuf USDA, AAA ou CAB (Certified Angus Beef). 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 !



Servis avec légumes de saison et choix de pomme de terre au four, purée ou frites maison.

TOMAHAWK
POUR DEUX (40 oz) 125

FAUX-FILET (14 oz) 52

BOEUF
VIEILLI À SEC
MINIMUM

45
JOURS

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

HAUT DE SURLONGE (8 oz) 33
Coupe Baseball

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

RIB STEAK (18 oz) 45
Coupe française

STEAK POIVRÉ AU COGNAC 37

AGRÉMENTEZ VOTRE EXPÉRIENCE

DEMI HOMARD FRAIS
DE L'ATLANTIQUE 21

CREVETTES GRILLÉES 8

FOIE GRAS SAISI 15

À-CÔTÉS

SALADE VERTE 7

LÉGUMES DE SAISON 7

CHAMPIGNONS SAUTÉS 7

FRITES 5

FROMAGE BLEU 3

SAUCE AU POIVRE & COGNAC 4

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
SAFRAN ET FINES HERBES 2
ÉPICE À STEAK MAISON 2

BURGER GOURMET 17
Bœuf Angus (8 oz) tout garni

POULET LIMONCELLO 18
Poitrine de poulet au citron et fines
herbes à la Méditerranéenne

PORC NAGANO 22
Au caramel fleur de sel

« 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.