



# BOEFISH<sup>MD</sup>

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 (3) 12

Saumon, 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 WEDGE 8

Laitue iceberg, tomate, oignon,  
vinaigrette crémeuse

### ◀ SALADE CÉSAR 11

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

### ◀ MOZZARELLA DI BUFALA 15

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

### ◀ LÉGUMES GRILLÉS 15

Assortiment de légumes de saison,  
champignons, fromage Halloumi

### ◀ PLATEAU DE CHARCUTERIE 24

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

### ◀ CARPACCIO DE BŒUF 17

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

### ◀ PIEUVRE GRILLÉE 19

Pieuvre marocaine, vidualia, roquette,  
vinaigre

### ◀ CALAMARS FRITS 14

Rondelles et tentacules, citron,  
sauce cocktail

### ◀ FOIE GRAS 18

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

### ◀ FLANC DE PORC CROUSTILLANT 14

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

### ◀ MINI HAMBURGER

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

## 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

### ◀ HOMARD FRAIS

Prix du marché

### ◀ FILET DE SAUMON FRAIS 22

De l'Atlantique

### ◀ THON ROUGE 36

Qualité sushi

### ◀ DORADE 30

Dorade royale



# BOEFISH<sup>MD</sup>

STEAK | POISSON | BAR

## Steak & Cie<sup>MD</sup>

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 !



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

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

**HAUT DE SURLONGE** (8 oz) 33  
Coupe Baseball

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

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

**RIB STEAK** (18 oz) 45  
Coupe française

### 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

ASPERGES GRILLÉES 10  
avec beurre au safran

FRITES 5

FROMAGE BLEU 3

**TARTARE DE BŒUF** 31  
Filet mignon, échalotes, parmesan, huile d'olive, roquette, prosciutto croustillant, servi avec frites

**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.