



# BOEFISH<sup>MD</sup>

STEAK | POISSON | BAR

## MENU SPÉCIAL DES FÊTES | HOLIDAY MENU

24 au 26 décembre 2017 Δ December 24-26, 2017 Δ 60\$

---

### Entrée Δ Starter

---

#### TARTARE DE SAUMON | SALMON TARTAR

Pamplemousse, épices à steak, avocat, concombre, pepitas, poivron jaune  
*Grapefruit, steak spice, avocado, cucumber, pepitas, yellow pepper*

#### HUÎTRES ROCKEFELLER | OYSTERS ROCKEFELLER

Huîtres cuites au four garnies de persil, d'épinards, de beurre et de chapelure  
*Baked oysters topped with parsley, spinach, butter and bread crumbs*

#### SALADE CÉSAR | CAESAR SALAD

---

### Plat principal Δ Main Course

---

#### MORUE | COD

Tomates, citron, origan, câpres, oignons grillés, vin blanc,  
beurre de safran en papillote, servi avec des légumes de saison et de la purée de pommes de terre  
*Tomatoes, lemon, oregano, capers, grilled onions, white wine,  
saffron butter en papillote, served with seasonal vegetables and mashed potatoes*

#### POULET À LA JERK | JERK CHICKEN

Poulet à la jerk avec épices jamaïcaines, haricots verts sautés, purée de pommes de terre, sauce chimichurri  
*Jamaican spiced Jerk Chicken, sautéed green beans, mashed potatoes, chimichurri sauce*

#### FILET MIGNON 7 oz

Filet mignon AAA, Porto demi-glace, pomme de terre au four, légumes de saison  
*Filet mignon AAA, Porto demi glace, baked potato, seasonal vegetables*

---

### Δ Dessert Δ

---

#### SORBET AU CITRON | LEMON SORBET

#### MIGNARDISES ASSORTIES | ASSORTED MIGNARDISES

#### PARFAIT AU CHOCOLAT ET AU BEURRE D'ARACHIDE | CHOCOLATE & PEANUT BUTTER PARFAIT