



# BOEFISH<sup>MD</sup>

STEAK | POISSON | BAR

---

## Bar cru

---

### ◀ HUITRES FRAÎCHES

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

### ◀ TARTARE DE SAUMON 17

Micro coriandre, échalotes, chili, lime,  
lavash au sésame

### ◀ TARTARE DE THON 19

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

### ◀ COCKTAIL CREVETTES GÉANTES (3) 23

Crevettes géantes, citron, sauce cocktail

### ◀ TACOS AU SAUMON (3) 16

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

### ◀ 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 9

Laitue iceberg, tomate, oignon,  
vinaigrette crémeuse  
Fromage bleu 3

### ◀ SALADE CÉSAR 11

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

### ◀ MOZZARELLA DI BUFALA 15

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

### LÉGUMES GRILLÉS 18

Assortiment de légumes de saison,  
champignons, fromage Halloumi

### ◀ PLATEAU DE CHARCUTERIE 24

Prosciutto, speck, soppressata,  
bresaola, parmesan, légumes marinés,  
moutarde à l'ancienne, pain  
Truffe noire 10

### ◀ PIEUVRE GRILLÉE 20

Pieuvre marocaine, vidalia, roquette,  
vinaigre

### ◀ GALETTE DE CRABE 21

Morceaux de chair de crabe, épices  
« old bay », moutarde de Dijon,  
mayonnaise épicée, sauce chimichuri

### ◀ CALAMARS FRITS 14

Rondelles et tentacules, citron,  
sauce cocktail

### ◀ FOIE GRAS 19

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

### ◀ FLANC DE PORC CROUSTILLANT 16

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 légumes de saison et purée

### POISSON DU JOUR

Prix du marché

### LOUP DE MER 36

Poisson entier

### THON ROUGE 39

Qualité sushi

### HOMARD FRAIS

Prix du marché

### FILET DE SAUMON FRAIS 27

### CREVETTES GÉANTES GRILLÉES 35



# 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, 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  
Vieilli à sec minimum 45 jours

**FILET MIGNON (7 oz) 39**

**CONTRE-FILET KANSAS (16 oz) 52**  
Avec os

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

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

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

**STEAK POIVRÉ AU COGNAC 37**

**BURGER GOURMET 18**  
Bœuf Angus (8 oz) tout garni

### AGRÉMENTEZ VOTRE EXPÉRIENCE

DEMI HOMARD FRAIS  
DE L'ATLANTIQUE 21

CREVETTE GÉANTE  
GRILLÉE (1) 8

FOIE GRAS SAISI 15

### À-CÔTÉS

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

**POULET GRILLÉ À LA JERK 22**  
Poitrine assaisonnée d'épices  
jamaïcaines

**PORC NAGANO 23**  
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.



# BOEFISH<sup>MD</sup>

STEAK | POISSON | BAR

---

## Desserts

---

GÂTEAU AU FROMAGE STYLE NEW YORK 10  
Croûte Graham

GELATO **Häagen-Dazs** 8

GÂTEAU AUX CAROTTES AUTHENTIQUE 8

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 7

TARTE AUX POMMES ENTIÈRE D'ANTAN 8  
Servi avec **Häagen-Dazs**

**STARBUCKS** COFFEE 3

THÉ, **TAZO** TEA 3

**NESPRESSO** ESPRESSO 3

**NESPRESSO** CAPPUCCINO, LATTE 4<sup>50</sup>





# BOEFISH

STEAK | POISSON | BAR

---

## Digestifs

Portion de 1.5 oz

|                          |    |                      |    |
|--------------------------|----|----------------------|----|
| Aperol                   | 8  | <b>LIQUEUR</b>       |    |
| Averna Amaro             | 8  | Bailey's Irish Cream | 8  |
| Campari                  | 8  | Bénédictine          | 8  |
| De Negri Grappa          | 10 | Chartreuse           | 16 |
| <b>COGNAC</b>            |    | Cointreau            | 10 |
| St-Rémy v.s.o.p. Cognac  | 8  | Drambuie             | 10 |
| Hennessy v.s.o.p. Cognac | 24 | Frangelico           | 8  |
| Hennessy x.o. Cognac     | 38 | Galliano             | 8  |
|                          |    | Grand Marnier        | 12 |
|                          |    | Sambuca              | 8  |

---

## SCOTCH & WHISKY

|                    |    |                |    |
|--------------------|----|----------------|----|
| J. Walker          | 12 | Ardbeg         | 30 |
| Highland Park (12) | 24 | Isle of Jura   | 12 |
| Balvenie           | 18 | Lagavulin      | 24 |
| Macallan Amber     | 20 | Basil Hayden   | 12 |
| Oban               | 24 | Knob Creek     | 15 |
| Bowmore (12)       | 15 | Glenlivet (18) | 24 |

---

## Café alcoolisés

1.5 oz serving

### PICK ME UP 9

Bailey's, Espresso

### BRAZILIAN COFFEE 10

Brandy, Grand Marnier, Tia

### SPANISH COFFEE 10

Rhum, Frangelico

### BF COFFEE 11

Galliano, Cognac, Espresso