

POUR COMMENCER & PARTAGER

HUÎTRES 24

Demi-douzaine (6) (quantité limitée)

COCKTAIL DE CREVETTES 32

Quatre (4) crevettes U8

CREVETTES SAGANAKI 36

Quatre (4) crevettes sautées au sambuca avec un mélange méditerranéen au fromage feta et sauce tomate

TARTARE DE SAUMON 3.5oz 22 – 7oz 28\*

Frais et finement haché avec tempura. Assaisonnement Bœuf Cochon  
\*Choix de frite ou salade avec votre portion de 7oz

TARTARE DE FILET MIGNON 3.5oz 24 – 7oz 36\*

Frais et finement haché. Assaisonnement Bœuf Cochon  
\*Choix de frite ou salade avec votre portion de 7oz

TARTARE AU THON ASIATIQUE 7oz 38

Frais et finement haché. Assaisonnement Bœuf Cochon. Choix de frite ou de salade

TATAKI DE THON 22

Tataki de thon frais, badigeonné dans notre sauce asiatique maison avec tempura

PIEUVRE MÉDITERRANÉENNE 29

Un délice ! Avec oignons rouges, câpres, huile d’olive extra vierge et citron

CALMARS FRITS 26

Panure et assaisonnements BC, servis avec une sauce aux fruits de mer

BRIE 19

Servi avec pommes et oignons caramélisés

SAUCISSES STYLE MÉDITERRANÉENNE BC 18

Grillées à la perfection et sautées avec huile d’olive vierge, origan et citron

AILES DE POULET 18

Recouvertes de notre fameuse sauce BBQ

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS 19

Au four avec beurre à l’ail

PAIN PLAT AU POULET GRILLÉ 25

Pain plat au poulet grillé et fromage Monterey jack gratiné, servi avec des oignons frits recouverts de sauce BBQ

PAIN PLAT MÉDITERRANÉEN 23

Pain plat méditerranéen recouvert d’un mélange de bruschetta, de fromage feta et de basilic frais

SOUPE DU JOUR 6

SOUPE À L'OIGNON TOSCANE 12

SALADE MAISON 9

SALADE CÉSAR 9

SALADES

Ajoutez à votre salade : Poulet (grillé ou tendres) 10 Haut de surlonge 22 Saumon 20

SALADE TAO 19

Salade mesclun avec poivrons, oignons et tendres de poulet sautés dans une sauce tao

SALADE SANTORINI 24

Salade grecque authentique avec tomates, concombres, oignons, poivrons, olives et fromage feta. Le tout arrosé d’huile d’olive extra vierge

SALADE DE THON TATAKI 36

Thon saisi parfaitement rouge à l’intérieur, style sushi, sur salade mesclun, poivrons rouges, tomates, concombres et tempura.Le tout arrosé de notre vinaigrette maison Bœuf Cochon

BURGERS

(Angus AAA)

HAMBURGER BIG BOSS 24

1lb de viande hachée (2 galettes), fromage Swiss, double bacon fumé, oignons frits, sauce BBQ, laitue et tomate

HAMBURGER BŒUF COCHON 22

Hamburger avec champignons sautés, oignons frits, fromage cheddar, bacon fumé, laitue et tomate

HAMBURGER LE PARISIEN 22

Hamburger avec fromage brie, champignons sautés,laitue, tomate et oignons frits

HAMBURGER WAGYU 35

Élevée selon une stricte tradition japonaise, le wagyu a un goût puissant et unique qui est reconnue comme le meilleur boeuf au monde. Cuit selon votre goût

TOUS NOS **BURGERS**  
SONT SERVI AVEC NOTRE SAUCE  
**Boeuf cochon** MAISON

POULET

(Poulet de Québec)

POULET CANCÚN À L'AVOCAT 25

Poitrine de poulet grillée, fromage Swiss fondu, sauce miel-dijon, salsa à l’avocat et servie avec salade printanière

POULET GÉNÉRAL TAO 25

Une tradition asiatique préparée à la façon Bœuf Cochon. Servi avec riz et nouilles frites

POULET GRILLÉ TOSCANE 32

Poitrine de poulet grillé sauce piri piri, servi sur un lit de couscous et mélange de légumes de jardin à la sauce tomate

PÂTES

Gratiné 3.99

LINGUINE PESCATORRES 36

Mélange de fruits de mer frais arrosé de notre sauce tomate maison

PENNE MYKONOS 28

Sauce tomate avec fromage feta, tomates cerises et basilic frais

PENNE ARRABIATA 28

Sauce tomate, saucisses grecques et basilic frais

LINGUINE ALFREDO AU POULET 24

Lanières de poulet grillées, brocoli et poivrons rouges nappés de notre sauce alfredo onctueuse

SURF AND TURF 56

Linguine sauce tomate, sauté avec légumes du jardin au vin blanc recouvert d’un filet mignon et d’une queue de homard

MENU ENFANTS 12

Tous nos plats incluent le breuvage et la coupe glacée.

POUTINE - LINGUINE SAUCE TOMATE - HAMBURGER ET FRITES - TENDRES DE POULET ET FRITES

NOS VIANDES *Le boeuf et le cochon*

Toutes nos viandes sont 100% 1855 black Angus, classé parmi les meilleurs steaks au Canada.  
Vieillies d’un minimum de 28 jours et enrobées de notre mélange secret d’épices maison, elles sont grillées à la perfection.

Ajouter Queue de homard 27 Crevette 8 ch.

HAUT DE SURLONGE 8oz 33  
Servi avec légumes et choix de pomme de terre

BIFTECK HORS-LA-LOI 36  
Lanières de haut de surlonge grillées, servis sur un lit de patates pillées et recouvertes d’un sauté de champignons, poivrons et oignons flambés au brandy et nappées de sauce aux poivres

BAVETTE 8oz 36  
Servi avec légumes grillés et patates rôties, arrosé de notre sauce aux champignons avec pommes caramélisées, oignons et asperges

JOUE DE BOEUF 36  
Servi sur un lit de purée de pomme de terre et arrosée de notre sauce vin rouge avec légumes

PICANHA 42  
Coupe de viande la plus recherchée par les amateurs de viande, importée du Brésil. Servi avec légumes grillés, patates rôties et votre choix de sauce

CARRÉS D'AGNEAU GRILLÉS 12oz 56  
(3) Double coupe grillées et assaisonnées avec huile d’olive extra vierge, citron, origan et ail rôti. Servi avec notre sauce au vin rouge

LE FILET MIGNON 8oz 54  
Un classique! Le plus tendre de tous, sans os et sans gras

FILET MIGNON SUR OS 14oz 79  
Une pièce de viande irrésistible !! Nappé de notre fameuse sauce aux trois poivres, champignons sautés avec légumes et choix de pomme de terre

LE NEW YORK 12oz 46  
Servi avec légumes et choix de pomme de terre

LE RIB STEAK 16oz 58  
Bifteck de côte tout simplement juteux et délicieux

RIB EYE 18oz 75  
Riche, juteux, savoureux et très riche en percillage

PORTERHOUSE STEAK 24oz 75 – 70oz 195  
La coupe préférée de tout amateur de viandes

COWBOY STEAK 32oz 120  
Pour les connaisseur de viandes !

GO BIG OR GO HOME 165  
Cette pièce de bœuf saura faire tourner toutes les têtes! Servie avec légumes, choix de pomme de terre et les trois sauces

WAGYU RIB EYE 12\$/OZ  
Élevée selon une stricte tradition japonaise, le wagyu a un goût puissant et unique qui est reconnue comme le meilleur boeuf au monde. Servi avec asperges et choix de pomme de terre. Cuisson suggérée : bleu à mi-saignant.

SPÉCIALITÉ *Boeuf cochon*

VIANDE VIEILLIE À SEC SUR PLACE  
**\*Informez-vous - quantité limitée**  
Personnalisez votre coupe 4\$/oz  
Servi avec choix de salade (césar ou chef) et pommes de terre recouvert de champignons sautés

RIB STEAK  
16oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus 75

KANSAS CUT  
18oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus 75

RIB STEAK  
24oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus 85

PORTER HOUSE  
24oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus 90

COWBOY STEAK  
32oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus 135

TOMAHAWK  
Vieilli à sec pendant 45 jours et plus 180

**Le Cochon &**

**CÔTES LEVÉES DE PORC**

Produit du Québec

JARRET DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE 30  
Jarret de porc braisé cuit à la perfection dans une succulente sauce à la bière maison, sur du couscous et légumes sautés à la sauce tomate

NAGANO COUPE TAMAHAWK 14oz 29  
Servi avec légumes et votre choix de pomme de terre

CÔTES LEVÉES 12oz 29  
Servies avec frites

CÔTES LEVÉES 24oz 39  
Servies avec frites

CÔTES LEVÉES AVEC POULET (GRILLÉ, PANÉ OU (4) AILES) 39  
Servies avec frites

CÔTES LEVÉES AVEC BROCHETTE DE CREVETTES 44  
Servies avec frites

FRUITS DE MER

BAR DE CHILI 8oz 55  
Servi avec légumes grillés

SAUMON GRILLÉ 8oz 34  
Saumon de l’atlantique frais, servi sur un lit de couscous sauce tomate et légumes sautés

QUEUES DE HOMARDS 65  
Deux (2) queues de homard (5 à 6oz) avec beurre à l’ail et votre choix d’accompagnements

CRABE DE NEIGE 1/2lbs 35  
Vendu à la livre, servi avec beurre à l’ail

PLATEAUX BŒUF COCHON À PARTAGER

TERRE ET MER 199  
(1) Rib eye 18oz, (1) New York 12oz, (2) queues de homard, (4) crevettes grillées, saucisse bœuf cochon grillée, légumes, pommes de terre et choix de sauce

ASSIETTE DE FRUITS DE MER (1-2 PERS.) 175  
(2) Queues de homards, pieuvre, calmar, (2) pattes de crabe et (4) cocktail de crevettes

ASSIETTE DE FRUITS DE MER (4 PERS.) 89/PERS.  
(4) Queues de homards, demi-livre de pieuvres grillées, demi-livre de crevettes grillées, demi-livre de calmars et 2 lbs de crabes de neige

CHARTRE DE CUISSON DU STEAK

**BLEU**  
Saisi sur l’extérieur, complètement rouge tout le long

**SAIGNANT**  
Cuit à l’extérieur, rouge au centre à 75%

**MI-SAIGNANT**  
Cuit à l’extérieur, rouge au centre à 50%

**MÉDIUM**  
Cuit à l’extérieur, rose au centre à 25%

**MÉDIUM BIEN**  
Légèrement rose au centre

**BIEN CUIT**  
Complètement cuit au centre

LES À-CÔTÉS

Frites fraîches 6 Frites de patates douces BC 10 Pomme de terre au four 7 Pomme de terre au four BC 11 Asperges fraîches 12  
Purée de pomme de terre 8 Champignons sautés 8 Légumes sautés 11 Choix de salade césar ou maison 9