

## POUR COMMENCER & PARTAGER

### HÛÎTRES 24

Demi-douzaine (6) (quantité limitée)

### COCKTAIL DE CREVETTES 21

Trois (3) crevettes U8

### CREVETTES COCO LOCO 21

Trois (3) crevettes géantes enrobées d'une panure à la noix de coco et servies sur de la marmelade à l'orange

### PÉTONCLES JARRETTES U8 29

Deux (2) pétoncles cuites à la perfection et enrobées de bacon. Arrosées d'un coulis au sirop d'érable

### TARTARE DE SAUMON 3.5OZ 19 7OZ 25

Frais et finement haché. Assaisonnement Bœuf Cochon

### TARTARE DE FILET MIGNON 3.5OZ 20 7OZ 36

Frais et finement haché. Assaisonnement Bœuf Cochon

### TATAKI DE FILET MIGNON 25

Tataki de filet mignon frais, badigeonné dans notre sauce asiatique maison

### TATAKI DE THON 22

Tataki de thon frais, badigeonné dans notre sauce asiatique maison

### PIEUVRE MÉDITERRANÉENNE 29

Un délice !

### CALMARS FRITS 20

Panure et assaisonnements BC, frits à la perfection et servis avec une mayonnaise épicée

### BRIE 19

Servi avec noix de grenobles et pommes caramélisées

### SAUCISSES STYLE MÉDITERRANÉENNE BC 16

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

### AILES DE POULET 16

Recouvertes de notre fameuse sauce BBQ

### TREMPETTE AUX ÉPINARDS 19

Mélange secret de fromages importés, épinards et artichauts

### BRUSCHETTA À L'ITALIENNE 14

Fraîchement coupé et préparé sur place

### ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS 18

Au four avec beurre à l'ail

### PAIN BAGUETTE ARTISANAL À L'AIL 7 Extra gratiné +4

### SOUPE DU JOUR 6

### SOUPE À L'OIGNON TOSCANE 12

### PETITE SALADE MAISON 8

### PETITE 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 et poivrons rouges. Le tout arrosé de notre vinaigrette gingembre et lime

## BURGERS (Angus AAA)

### HAMBURGER BIG BOSS 24

1 livre de viande hachée (2 galettes), fromage Swiss, bacon fumé, oignons frits et sauce BBQ

### HAMBURGER BŒUF COCHON 19

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

### HAMBURGER BISON 24

Hamburger avec laitue, tomate, pommes caramélisées, oignons, noix de grenobles, fromage Swiss et notre sauce maison

### HAMBURGER LE PARISIEN 19

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 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 24

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

## PÂTES

Gratiné 3.99

### LINGUINE PESCATORES 35

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

### MACARONI AUX CREVETTES 33

Macaroni aux fromage irrésistible avec crevettes Matanes et (3) crevettes géantes

### LINGUINE ALFREDO AU POULET 24

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

## POUTINE

### POUTINE RÉGULIÈRE 13

Frites fraîches, fromage en grain frais et notre sauce maison

### POUTINE AU BŒUF HACHÉ 18

Bœuf haché et oignons frits

### POUTINE TAO 18

Recouverte de tendres de poulet dans notre succulente sauce tao

## MENU ENFANTS 12

Tous nos plats incluent le breuvage et la coupe glacée.

POUTINE - LINGUINE SAUCE TOMATE - MACARONI AUX FROMAGES - HAMBURGER ET FRITES - TENDRES DE POULET ET FRITES

## NOS VIANDES *Le boeuf et le cochon*

Toutes nos viandes sont 100% black Angus provenant du meilleur 2% de tous les biftecks en Amérique du Nord. Vieilles d'un minimum de 28 jours et enrobées de notre mélange secret d'épices maison, elles sont grillées à la perfection.

**Ajouter** Salade César/maison **6** Queue de homard **27** 2 pétoncles **28** Brochette de 3 crevettes **20**

### HAUT DE SURLONGE 8oz **29**

Servi avec légumes et choix de pomme de terre

### BIFTECK FROMAGE 8oz **35**

Haut de surlonge de 8oz garni de noix de grenoble et brie

### BIFTECK HORS-LA-LOI **35**

Lanières de haut de surlonge grillées et recouvertes d'un sauté de champignons, poivrons et oignons flambés au brandy et nappées de sauce aux poivres

### BAVETTE 8oz **34**

Servi sur un lit de patates pilées arrosé de notre sauce aux champignons avec pommes caramélisées, oignons, noix de grenobles et asperges

### JOUE DE BOEUF **35**

Servi sur un lit de patates pilées et arrosée de notre sauce vin rouge avec légumes

### CARRÉS D'AGNEAU GRILLÉS 12oz **54**

(3) Double coupe grillées et assaisonnées avec huile d'olive extra vierge, citron, oignons et ail rôti. Servi avec notre sauce au vin rouge

### WAGYU RIB EYE P/M

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.

### LE FILET MIGNON 8oz **49**

Un classique! Le plus tendre de tous, sans os et sans gras

### FILET MIGNON SUR OS 14oz **79**

Une pièce de viande irrésistible !! Servi sur un lit de pommes de terre pilées fait maison, nappés de notre fameuse sauce aux trois poivres et champignons sautés avec légumes

### LE NEW YORK 12oz **46**

Servi avec légumes et choix de pomme de terre

### LE RIB STEAK 16oz **54**

Bifteck de côte tout simplement juteux et délicieux

### RIB EYE 18oz **65**

Riche, juteux, savoureux et très riche en percillage

### PORTERHOUSE STEAK 24oz **75**

La coupe préférée de tout amateur de viandes

### COWBOY STEAK 32oz **115**

Pour les connaisseur de viandes!

### GO BIG OR GO HOME **165**

Cette pièce de boeuf saura faire tourner toutes les têtes! Servie avec un choix d'accompagnement à volonté.

## SPÉCIALITÉ *Boeuf cochon*

### VIANDE VIEILLIE À SEC SUR PLACE

**\*Informez-vous - quantité limitée**

Personnalisez votre coupe **3.99/oz**

Servi avec choix de salade et pomme de terre recouvert de champignons sautés

### RIB STEAK

16oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus **69**

### KANSAS CUT

18oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus **69**

### 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. En un mot...délicieux!

### NAGANO COUPE TAMAHAWK 14oz **29**

Servi avec légumes et votre choix de pomme de terre

### CÔTES LEVÉES 12oz **29**

Servies avec frites et salade maison

### CÔTES LEVÉES AVEC POULET GRILLÉ OU TENDRES DE POULET **39**

Servies avec frites et salade maison

### CÔTES LEVÉES 24oz **39**

Servies avec frites et salade maison

### CÔTES LEVÉES AVEC BROCHETTE DE CREVETTES **44**

Servies avec frites et salade maison

## FRUITS DE MER

### DORÉ DU QUÉBEC **32**

Cuit au four avec huile d'olive extra vierge et câpres, servie avec riz et légumes frais du jour

### SAUMON AUX FINES HERBES 8oz **32**

Saumon de l'atlantique frais, enrobé d'une croûte aux fines herbes et cuit au four. Servi avec légumes et votre choix d'accompagnements

### QUEUES DE HOMARDS **65**

Deux (2) queues de homard (4 à 5oz) 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 P/M

(1) Rib eye 18oz, (1) New York 12oz, (2) queues de homard, (4) crevettes grillées et saucisse boeuf cochon grillée

### ASSIETTE DE FRUITS DE MER (1-2 PERS.) **175**

(2) Queues de homards, (2) pétoncles, pieuvre, calmar, (2) pattes de crabe et (2) cocktail de crevettes

### ASSIETTE DE FRUITS DE MER (2-4 PERS.) P/M

(2) Queues de homards, demi-livre de pieuvres grillées, demi-livre de crevettes grillées, demi-livre de calmars, 2 lbs de crabes de neige, (2) pétoncles et salade de thon ahi

## 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%

### CUIT

Légèrement rose au centre

### BIEN CUIT

Complètement cuit au centre

## SIDES ORDERS

Riz **5** Frites fraîches **6** Frites de patates douces BC **9** Pomme de terre au four **7** Pomme de terre au four BC **9**  
Purée de pomme de terre **7** Champignons sautés **8** Légumes sautés **11** Asperges fraîches **12**