

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 frites ou salade avec la portion de 7oz

Tartare de filet mignon 3.5oz 24 - 7oz 36*

Frais et finement haché. Assaisonnement Bœuf Cochon

*Choix de frites ou salade avec la portion de 7oz

Tartare au thon asiatique 3.5oz 25 - 7oz 35*

Frais et finement haché. Assaisonnement Bœuf Cochon.

Choix de frites ou salade avec la portion de 7oz

Tataki de thon 22

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

Pieuvre méditerranéenne 34

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

Calmars frits 26

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

Brie 19

Servi avec pommes et oignons caramélisés

Saucisses style méditerranéenne BC 19

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

Foie gras de canards poêlé 27

Servi avec pomme caramélisée et crostinis

Os à moelle avec chimichurri 22

Servi avec crostinis grillés. Un gourmet culinaire, une combinaison intense, riche et savoureuse

Soupe du jour 6

Soupe à l'oignon toscane 12

Salade maison 9

Salade César 9

Salades

Salade Tao 22

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, tomates, concombres et tempura. Le tout arrosé de notre vinaigrette maison Bœuf Cochon

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

Burgers (Angus AAA)

 Tous nos **Burgers** sont servis avec notre sauce **BOEUF COCHON** maison

Hamburger big boss 24

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

Hamburger Bœuf Cochon 23

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

Hamburger le parisien 23

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 reconnu comme le meilleur

Poulet (Poulet du Québec)

Poulet Cancún à l'avocat 25

Poitrine de poulet grillée, fromage suisse 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

Pâtes Gratinées 3,99

Linguine Pescatores 36

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

Linguine Alfredo au poulet 24

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

Linguine Pharos 25

Sauce rosée citronnée aux saucisses méditerranéennes, basilic frais, origan et tomates cerises

Macaroni Mykonos 26

Sauce tomate avec fromage feta, tomates cerises et basilic frais

Macaroni crevettes aux trois fromages 39

Crevettes géantes

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 & 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.

Ajoutez Queue de homard 27 Crevette 8/ch.

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 75

16oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus

KANSAS CUT 75

18oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus

RIB STEAK 85

24oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus

PORTER HOUSE 90

24oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus

COWBOY STEAK 145

32oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus

TOMAHAWK 180

Vieilli à sec pendant 45 jours et plus

CHATEAUBRIAND

AU FOIE GRAS 100z 95

Raffiné associant un filet mignon de bœuf épais et
une escalope de foie gras poêlée

WAGYU RIB EYE 12\$/oz

Élevée selon une stricte tradition japonaise, le wagyu
a un goût puissant et unique qui est reconnu comme
le meilleur bœuf au monde. Servi avec asperges,
choix de pomme de terre et Saki japonais
Cuisson suggérée : bleu à mi-saignant

KÔBE CONTRE FILET 14\$/oz

Une viande japonaise haut de gamme d'exception
issue de la race Tajima dans la préfecture de Hyôgo,
célèbre pour son persillage intense, servie sur
plaque volcanique et Saki japonais

Haut de surlonge 80z 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 80z 38

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

Joue de bœuf 38

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 65

Grillées et assaisonnées avec huile d'olive
extra vierge, citron, origan et ail rôti.
Servi avec notre sauce au vin rouge

Le filet mignon 80z 58

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

Filet mignon sur os 140z 79

Une pièce de viande irrésistible!!
Champignons sautés avec légumes et choix de
pomme de terre

Le New York 120z 48

Servi avec légumes et choix de pomme de terre

Le Rib Steak 160z 62

Bifteck de côte tout simplement juteux et délicieux

Rib Eye 180z 75

Riche, juteux, savoureux et très riche en percillage

Porterhouse Steak 240z 85 - 700z 195

La coupe préférée de tout amateur de viandes

Cowboy Steak 320z 129

Pour les connaisseur de viandes!

Go Big or Go Home 165

Cette pièce de bœuf saura faire tourner toutes les têtes!
Servi avec légumes, choix de pomme de terre
et les trois sauces

Surf and Turf 69

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

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

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, servi sur un lit de patates pilées et légumes

Nagano coupe Tomahawk 14oz 35

Servi avec légumes et votre choix de pomme de terre

Côtes levées 12oz 29 24oz 39

Servies avec frites

Côtes levées avec poulet 39

(grillé, pané ou (4) ailes) Servies avec frites

Côtes levées avec brochette de crevettes 44

Servies avec frites

Fruits DE MER

Morue grillée 39

Servie avec riz et légumes grillés

Saumon grillé 8oz 34

Saumon de l'atlantique frais, servi avec riz et légumes du moment

Loup de mer 49

Poisson entier désossé grillé et fini au four. Quantité limitée

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 BOEUF COCHON à partager

Terre et mer 199

(1) Rib eye 18oz, (1) New York 10oz, (2) queues de homard, (2) crevettes grillées et (2) crevettes sağanakis, saucisse Boeuf Cochon grillée, légumes, pommes de terre et choix de sauce

Plateaux de fruits de mer (1-2 pers.) 175

(2) Queues de homards, pieuvre, calmars, (2) pattes de crabe et (4) cocktail de crevettes, légumes grillés

Tour de mer (4 pers.) 89/pers.

(4) Queues de homards, 1/2 lbs de pieuvres grillées, 1/2 lbs de crevettes grillées, 1/2 lbs de calmars et 2 lbs de crabes de neige

Plateau carnivore 199

Kansas vieilli, carrée d'agneau, filet mignon, côte levée, 3 choix de sauce, légumes de saison et choix de pommes de terre

Créez votre plateau selon vos goûts!

LES À-CÔTÉS

Frites fraîches 6
Frites de patates douces BC 10
Poutine 16

Pomme de terre au four 7
Pomme de terre au four BC 11
Purée de pomme de terre 8
Asperges fraîches 12

Champignons sautés 8
Légumes sautés 11
Choix de salade César ou maison 9