

SERVICE À LA CHAMBRE

# MENU déjeuner

Servis avec café ou thé

#2638

## LES CLASSIQUES

Avec pommes de terre rissolées,  
fruits frais, rôties ou baguette

**1 ŒUF 10**

**2 ŒUFS 11**

**1 ŒUF AVEC 1 VIANDE 13**

Bacon ou saucisses ou jambon

**2 ŒUFS AVEC 1 VIANDE 14**

Bacon ou saucisses ou jambon

## LES OMELETTES

3 œufs, pommes de terre rissolées,  
fruits frais, rôties ou baguette

**TROIS FROMAGES 18**

Cheddar | Mozzarella  
Fromage Brie

## LES BÉNÉDICTINES

Sur muffin anglais avec pommes  
de terre rissolées & fruits frais

**CLASSIQUE**

**1 ŒUF 12 | 2 ŒUFS 15**

Jambon à l'érable | Fromage suisse  
Hollandaise



## LES SANTÉS

**PLACE D'YOUVILLE 16**

Variété de fruits frais & fruits des  
champs | Œuf poché sur muffin  
anglais | Yogourt ou cottage | Miel

## LES SUCRÉES

**3 CRÊPES NATURE 14**

Fruits frais & sirop d'érable

## Enfants

12 ans et moins

**1 ŒUF AU CHOIX 8**

Avec bacon ou saucisses  
ou jambon | pommes de terre  
rissolées & rôtie (1)

**CRÊPES MAISON 8**

Chantilly & sirop d'érable

Taxes et service en sus.



# Menu Bistro



Disponible les vendredis  
et samedis dès 17h

## À GRIGNOTER

### **CORNICHONS FRITS 8**

Servis avec mayo épicée

### **POP-CORN PARFUMÉ À L'HUILE DE TRUFFE & PARMESAN 7**

### **PANIER DE RONDELLES D'OIGNONS CROUSTILLANTES 9**

Servies avec notre sauce BBQ & miel épicé

### **AILES DE POULET 6X 12 | 9X 17 | 12X 22**

Sauce ranch

### **NACHOS CLASSIQUES 15**

Croustilles de maïs, mozzarella, jalapenos, oignons marinés, tomates & olives noires | Servis avec salsa & crème sure à la lime

### **NACHOS & PORC EFFILOCHÉ 23**

Croustilles de maïs, porc effiloché, sauce BBQ, maïs en grains, mozzarella, jalapenos, oignons marinés, tomates, olives noires & fromage en grains | Servis avec crème sure à la lime

## POUTINES

Frites de pommes de terre rouges, fromage en grains Bergeron & notre sauce maison

### **CLASSIQUE 12**

### **PORC EFFILOCHÉ & SAUCE BBQ 16**

### **MCX DE POULET CROUSTILLANT, SAUCE TAO & OIGNONS VERTS 22**

### **PIQUANTE AVEC SAUCISSES 15**

## BURGERS & SANDWICHES

Servis avec frites de pommes de terre rouges

### **CHEESEBURGER BEFFROI 13**

Galette de bœuf 100 % canadien, pain brioché au pavot, bacon, laitue, tomates & mayo BBQ

### **BURGER DE POULET FRIT 14**

Poulet frit, chapelure de croustilles Miss Vickie's, sauce ranch, laitue, tomates & cornichons

### **HOT-DOG GÉANT TOUT GARNI 15**

Saucisse rôtie 100 % bœuf, choucroute, moutarde artisanale à la bière, fromage jaune américain & oignons croustillants

### **WRAP AU POULET 19**

Poitrine de poulet grillée sur charbon d'érable, bacon, laitue, tomates, oignons marinés & sauce ranch BBQ

## PIZZAS

### **PORC BBQ 18**

Pâte cuite sur pierre chaude, sauce BBQ, porc effiloché, oignons rouges marinés, oignons verts & mozzarella

### **PIZZA DU BEFFROI 18**

Sauce tomate, pepperoni, poivrons, champignons, oignons marinés & mozzarella

### **PIZZA PEPPERONI 16**

Sauce tomate, pepperoni & mozzarella

### **PIZZA VÉGÉTARIENNE 18**

Sauce tomate, poivrons, champignons, oignons marinés, olives noires, tomates & mozzarella

Disponible en salle à manger  
et pour le service aux chambres  
(#2638)



# Menu à la carte



## ENTRÉES FROIDES

### SAUMON FUMÉ D'ICI 16

Câpres frites & citron | Caviar de poisson  
Salicorne | Radis roses | Huile d'olive

### CÉSAR

#### 1/2 10 | ENTIÈRE 15

Cœur de romaine  
Lardons fumés, copeaux de parmesan, câpres frites,  
croûtons à l'huile d'olive | Citron

### BURRATINI 125 G 23

Chutney de tomates épicées & concombre anglais  
Émulsion de poivrons grillés | Éclats de Kalamata  
Croûton à l'huile d'olive

### SALADE BSH 14

Variété de laitues & légumes croquants  
Miettes de pain au levain | Parmesan  
Vinaigrette moutarde à l'ancienne & érable

### CARPACCIO DE BŒUF 18

Bruschetta de champignons sauvages  
'Pickles' d'armillaires de miel | Mayo truffée  
Copeaux de Louis Cyr | Roquette

## À PARTAGER (2)

### LA MER ET SES DÉLICES 97

Queues de homard (2) | Crevettes cocktail 13/15 (4)  
Huîtres froides & mignonette au vinaigre de cidre & sirop  
d'érable (6) | Pétoncles princesse au gratin  
1608 & salicorne (2) | Moules fumées (6)  
Légumes grillés sur charbon d'érable



[beffroisteakhouse.com](http://beffroisteakhouse.com)

## ENTRÉES CHAUDES

### CHAMPIGNONS NOBLES 12

Chair de crabe des neiges | Goberge  
Réduction de vin blanc | Fromage à la crème & oignon vert  
Gratin de parmesan

### CHAUDRÉE GOURMANDE DU BEFFROI STEAKHOUSE 21

Bisque | Cognac | Crevettes nordiques | Crevette tigrée  
Mini pétoncles | Moules | Palourdes | Saumon fumé

### OKA CLASSIQUE 18

Pommes de terre Gabrielle confites au gras de canard  
Tombée de kale | Lardons de chorizo  
Glace de viande au poivre vert

### SOUPE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ 11

Réduction de bière MacTavish | Marsala | Fines herbes  
Gratin de fromage suisse & mozzarella

### CALMARS FRITS 18

Chapelure croustillante | Lamelles d'oignon frites  
Crème sure citronnée à l'aneth & Vodka | Citron

### SACCHETTI TRUFFÉE 18

Petits baluchons farcis de ricotta & pecorino  
Crème & Tartufata | Huile de truffes | Parmesan

### HUÎTRES ROCKEFELLER 3X 15 | 5X 23 | 7X 30

Huîtres "Sex on the Bay" | Mornay au Champagne  
Épinards & cheddar fort

### CREVETTE GÉANTE 24

Au beurre moussoux & flambée au Pastis  
Écorce d'orange confite | Fenouil confit à l'huile d'olive  
Gel d'orange



## FAITES CONFIANCE AU CHEF

Considérant le procédé naturel de vieillissement de nos viandes, nous vous recommandons une cuisson médium saignante ou moins afin d'apprécier leur finesse.

## GRIL

### HACHÉ DE BŒUF AAA 10 OZ 21

#### STEAK FRITES DU BEFFROI 8 OZ 28 \ 12 OZ 36

Haut de surlonge vieilli sous vide (minimum de 35 jours)  
Frites juliennes | Salade BSH

#### STEAK DE SURLONGE 8 OZ

Légumes à l'huile de sésame & sauce Teriyaki  
Noix de cajou 32

Champignons portobellos & fromage de chèvre 36

#### BAVETTE DE BŒUF AAA 8 OZ 40

Vieille sous vide (minimum de 35 jours)

#### BOSTON AAA

6 OZ 26 \ 9 OZ 33 \ 12 OZ 40

Haut de surlonge vieilli sous-vide  
(minimum de 35 jours)

#### NEW YORK AAA

9 OZ 42 \ 12 OZ 54 \ 16 OZ 64

Vieilli sous-vide (minimum de 35 jours)

### SERVIS AVEC LÉGUMES DU JOUR & CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT\*

#### Les féculents (1) :

Frites juliennes | Pomme de terre Idaho | Pomme de terre au four garnie (extra 5\$) | Purée de Yukon Gold aux herbes salées  
Riz basmati à l'oignon vert | Frites au romarin, huile de truffe et parmesan (extra 5\$)

#### Les sauces (1) :

Bordelaise | Poivre vert de Madagascar flambé au cognac  
Champignons sauvages & sauge  
Demi-glace à l'échalote française & Porto | Béarnaise  
Sauce périgourdine (extra 3\$)

\*À l'exception de l'assiette **Steak frites du Beffroi**

## Coupes Signature

#### STEAK DE CÔTE 14 OZ 70 \ 20 OZ 88

Vieilli à sec 35 jours, humidité contrôlée  
Saveur & tendreté assurées

#### FILET MIGNON AAA 6 OZ 48 \ 8 OZ 64 \ 12 OZ 86

Vieilli sous vide (minimum de 35 jours)

#### T-BONE AAA 25 OZ 82

Vieilli sous vide (minimum de 35 jours),  
humidité contrôlée  
Coupe Porterhouse

#### KANSAS 16 OZ 56

Vieilli à sec (minimum de 35 jours)  
Contre-filet avec os

## EXTRAS

#### CREVETTES 13/15 3X 10 \ 5X 15

#### QUEUE DE HOMARD 24

#### FOIE GRAS 21

#### FROMAGE BRIE 2 OZ 5

#### FROMAGE BLEU 2 OZ 7

#### FROMAGE DE CHÈVRE 5

## POISSONS & FRUITS DE MER

### TARTARE DE SAUMON ENTRÉE 15 | REPAS\* 29

Yogourt grec, concombre & aneth | Radis marinés  
Saumon fumé

\*Servi avec chips tièdes & salade BSH

### SAUMON DE L'ATLANTIQUE 4 OZ 22 | 8 OZ 30

Huile vierge aux noix de pin | Poêlée de légumes frais  
Riz basmati à l'oignon vert

### FISH'N'CHIPS 26

Morue de l'Atlantique, Pâte à frire à la bière  
Chips tièdes | Sauce tartare | Citron grillé | Salade BSH

### STEAK DE THON GRILLÉ 6 OZ 32

Écoresponsable

Vinaigrette japonaise | Bok choy & shiitake  
Noix de cajou à l'huile de sésame | Riz basmati  
à l'oignon vert



### POUTINE HOMARD 24

Frites juliennes | Chair de homard & bisque  
Oignons verts

Extra queue de homard +24

### SAUMON & CREVETTES 36

Crevettes 13/15 (4) | Bloc de saumon 6 oz  
Riz basmati à l'oignon vert | Poêlée de légumes  
frais & haricots verts



## PÂTES

### CAVATELLI ARTISANAL & CANARD CONFIT 28

Effiloché de canard confit | Champignons parisiens | Blanc  
de poireau Fond de veau | Crème & parmesan

### SPAGHETTINI ALFREDO & POULET FUMÉ 26

Poitrine de volaille mi-fumée puis grillée | Sauce Alfredo  
Bouillon de volaille & brocoli

### GNOCCHIS POMODORO 22

Sauce tomate & vin blanc | Basilic frais  
1/2 burrata | Baguette grillée

### LINGUINE AUX CREVETTES 26

Beurre blanc citronné à l'aneth  
Saumon fumé | Concassé de tomates fraîches  
Laitue amère

### MAC'N'CHEESE 34

Chair de homard & kale | Sauce au fromage 1608 &  
cheddar fort | Chapelure panko 'torchée' | Citron grillé

Extra queue de homard +24

### SPAGHETTINI BOLOGNAISE & «MEATBALLS» 22

Sauce maison | Boulettes de bœuf AAA grillées  
Basilic frais | Gratin de mozzarella | Pain à l'ail

### Option végétarienne 23

Sauce tomate | Boulettes à base végétale

## CLASSIQUES

### TARTARE DE BŒUF AAA ENTRÉE 16 | REPAS\* 38

Persillade échalotes & câpres | Moutarde à l'ancienne  
\*Servi avec chips tièdes, salade BSH & cornichon frit

### POULET DE CORNOUILLES RÔTI 🍗 34

Demi-poulet mariné | Cuit sous-vide au gras de canard  
Mousseline de chou-fleur à la sauge & zestes de citron  
Asperges, pleurotes & petits pois au beurre

### CONFIT DE CANARD 28

Pommes de terre Gabrielle rôties | Poêlée de légumes  
Graines de moutarde | Pousse de tournesol

### SAUCISSES GRILLÉES LA MAISON DU GIBIER 28

Selon la tradition européenne, saveur du moment  
Asperges grillées & portobellos | Confit d'oignon  
Purée de Yukon Gold aux herbes salées

### JARRET D'AGNEAU 40

Cuisson sous vide

Polenta crémeuse au Parmesan | Asperges grillées  
Demi-glace à l'échalote française & Porto

### AGNEAU D'AUSTRALIE 48

Élevage sans hormones & sans antibiotiques

Carré grillé sur charbon d'érable  
Asperges & tomates cerises confites  
Purée de Yukon Gold aux herbes salées

### CÔTES LEVÉES BBQ DU QUÉBEC 1/2 26 | ENTIÈRE 36

Légèrement fumées & marinées  
Sauce BBQ fumée & bière MacTavish | Salade César  
Frites juliennes

### CÔTE DE PORC DU QUÉBEC 🍖 32

Vieille à sec (minimum de 30 jours)  
Grillé à point | Purée de Yukon Gold à l'ail noir  
Haricots verts au beurre citronné & câpres

### VOLAILE PARMIGIANA 25

Escalope de volaille en croûte de Panko & fines herbes  
Sauce tomate & basilic  
Gratin de provolone & parmesan  
Spaghettini Alfredo

### VEAU MARSALA 25

Escalope de veau poêlée  
Demi-glace au réduit de Marsala | Spaghettini Alfredo  
Oignons verts

### VEAU TRUFFES & CHAMPIGNONS 28

Escalope de veau poêlée  
Fricassée de champignons sauvages à l'huile de truffe  
Demi-glace | Poussière de truffe fraîche

## Enfants

12 ans et moins

### CAVATAPPI 10

Sauce bolognaise | Gratiné

### HACHÉ DE SURLONGE GRILLÉ 10

Mousseline de Yukon Gold & légumes saisonniers  
Sauce bordelaise ou BBQ

### CROUSTILLANT DE POULET DU GÉNÉRAL JARO 12

Riz basmati au beurre & sauce général Tao

### MAC & CHEESE GRATINÉ DU BSH 9

Sauce au fromage jaune fondu

### MINUTE DE SAUMON POCHÉ 14

Riz basmati au beurre & légumes saisonniers  
Sauce aigre-douce

### TOUS LES CHOIX INCLUENT

1 boisson (jus ou boisson gazeuse)

+

1 dessert surprise au choix du Chef

## DESSERTS

### **CRÈME BRÛLÉE MAISON 10**

Orange confit & Grand Marnier | Mini biscotti sans gluten aux pistaches & canneberges

### **TARTE À LA LIME DES KEYS 13**

Fond croustillant de biscuits Graham  
Crème pâtissière à la lime | Noix de coco grillée  
Anglaise | Chantilly & fruits

### **CHEESECAKE 10**

Servi sous forme de dôme | Cœur de compote de rhubarbe à la fraise | Copeaux de chocolat noir 58% | Chantilly & fruits



### **FRAMBOISIER 12**

Génoise à la vanille | Crème légère & framboises  
Crumble de biscuits Oreo | Chantilly & fruits

### **DÉCADENT AUX CAROTTES 12**

Gâteau moelleux aux carottes, épices d'automne & morceaux d'ananas | Glaçage au fromage à la crème | Noix de grenoble concassées  
Caramel & petits fruits

### **EXPLOSION TIÈDE CHOCO-CARAMEL 13**

Mi-cuit au chocolat noir | Cœur coulant au caramel  
Chantilly & fruits

