

SERVICE À LA CHAMBRE

MENU déjeuner

Servi 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

Restaurant: 12h à 14h30 (tous les jours) | Bar: 16h à 21h (dim. au jeu.) – 22h (ven. et sam.)

À GRIGNOTER

CORNICHONS FRITS 8

Mayonnaise épicée

AILES DE CHOU-FLEUR 14

Sauce maison au fromage bleu

PANIER DE RONDELLES D'OIGNONS CROUSTILLANTES 9

Sauce BBQ & miel épicé

FRITES GAUFRÉES DE PATATES DOUCES 8⁵⁰

Mayonnaise épicée

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

Sauce ranch

NACHOS CLASSIQUES 17

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

POUTINES

Servies avec juliennes de frites Yukon Gold, fromages en grains Champêtre & sauce maison

CLASSIQUE 15

MCX DE POULET POP-CORN CROUSTILLANT, SAUCE TAO & OIGNONS VERTS 23

SAUCE BOLOGNAISE & « MEATBALLS » 20

#2638

Service aux chambres

12h à 21h (dim. au jeu.) – 22h (ven. et sam.)

BURGERS, SANDWICHES & AUTRES

Servis avec frites julienne ou salade

CHEESEBURGER BEFFROI 14

Galette de bœuf 100 % canadien, pain aux graines de sésame, bacon, laitue, tomates & mayo BBQ

WRAP AU POULET CÉSAR 19

Languettes de poulet croustillantes, bacon, laitue, tomates & oignons marinés, servis avec sauce César

MAC BUFFALO 17

Sauce crémeuse au cheddar jaune, Panko aux fines herbes, crevettes Buffalo, « Pickles » d'oignons rouges, citron

PIZZAS

PIZZA HAWAÏENNE 18

Sauce tomate, jambon, ananas grillé sur charbon de bois & 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

PIZZA FAMILIALE 60*

Pizza 16 pouces (choix: Beffroi, pepperoni ou fromage)
Servis avec 2 boissons (jus ou liqueur), 2 bières canadiennes & portion de frites

*Sans les boissons douces & bières 48



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

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



beffroisteakhouse.com



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

Vieilli 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 CORNOUAILLES 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

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

VOLAILLE 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

