DÉJEUNER DU BEFFROI

LES CLASSIQUES BSH

Servis avec pommes de terre rissolées, fruits frais, rôties ou baguette, café ou thé

#1 13
1 œuf

#2 15
2 œufs

#3 17
1 œuf & 1 choix de viande : bacon | jambon | saucisses

#4 19
2 œufs & 1 choix de viande : bacon | jambon | saucisses

ASSIETTE JARO 26
2 œufs, bacon, jambon et saucisses, crêpe, sirop d'érable pur, fèves au lard

LES OMELETTES BSH

3 œufs servis avec pommes de terre rissolées, fruits frais, rôties ou baguette, café ou thé

NATURE 17

JAMBON & FROMAGE 21
Jambon à l'érable, fromage cheddar & mozzarella

CHÈVRE & PORTOBELLO 22
Fromage de chèvre fondant, fricassée de portobello & oignons verts

WESTERN 23
Bacon, jambon, saucisses, poivrons & oignons, fromage cheddar & mozzarella, chutney de tomates



Au cœur du Vieux-Québec

LES SPÉCIALITÉS BSH

Servis avec café ou thé

BURGER MATINAL 17
Galette de pommes de terre frite, fromage jaune américain, jambon à l'érable, laitue, tomate, œuf & mayonnaise épicée, pommes de terre rissolées & fruits frais

BAGEL AU SAUMON FUMÉ MAISON 19
Fromage à la crème, tomate, oignons rouges & câpres, pommes de terre rissolées & fruits frais

POUTINE DÉJEUNER Végé 17 — 20
Saucisses, bacon, jambon, oignons, poivrons, pommes de terre rissolées, fromage en grains, sauce hollandaise & œuf au choix

PIZZA MATINALE 1 œuf 22 — 2 œufs 24
Jambon, bacon, saucisses, poivrons verts, oignons, fromage mozzarella, sauce hollandaise & œuf au choix

STEAK'N'EGGS 1 œuf 32 — 2 œufs 34
Pièce de haut de surlonge (8 oz) à votre goût, sauce béarnaise & œuf au choix

LES BÉNÉDICTINES BSH

Servis sur muffin anglais avec sauce hollandaise, pommes de terre rissolées, fruits frais, café ou thé

CLASSIQUE 1 œuf 17 — 2 œufs 20
Choix de bacon, galette de saucisse ou jambon à l'érable

FLORENTINE 1 œuf 19 — 2 œufs 22
Épinards et fromage brie

SUÉDOIS 1 œuf 19 — 2 œufs 24
Saumon fumé, fromage à la crème, oignons rouges & câpres

Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire. Taxes et service en sus.

DÉJEUNER DU BEFFROI

LES SANTÉS & SUCRÉS BSH

Servis avec fruits frais, café ou thé

PAIN DORÉ NATURE 15
3 tranches de pain de ménage, sirop d'érable pur, sucre glace

3 CRÊPES NATURE 18
Sirop d'érable pur, sucre glace

ASSIETTE SANTÉ 19
Yogourt (vanille, fraises ou grec), granola & œuf poché sur muffin anglais

EXTRAS

Fruit entier	3
Tomates tranchées	3
Œuf	3
Fèves au lard	4
Hollandaise	4
Cretons	4
Rôties (2)	4.50
Fromage cottage	5
Fromage cheddar	5
Yogourt (vanille | fraises | pêches)	5
Sirop d'érable pur	5
Pommes de terre rissolées	5
Mini tourtière	5
Bacon (3)	6
Saucisses (3)	6
Jambon fumé à l'érable	6
Crêpes (2)	6
Fromage à la crème	6
Fromage brie	6
Saumon fumé (3 oz)	12

LES PETITS COCOS

12 ans et moins
Servis avec lait, lait au chocolat ou jus de fruits 12

COCO
1 œuf au choix & 1 choix de viande : bacon, jambon à l'érable ou saucisses, pommes de terre rissolées, fruits frais & rôtie (1)

MINI OMELETTE
Jambon & fromage, pommes de terre rissolées & rôtie (1)

RÉVEIL-MATIN
2 crêpes ou 2 pains dorés, chantilly & sirop d'érable

BOL PETIT DÉLICE
Yogourt au choix, fruits des champs, coulis de fraise Dora & granola

LES CAFÉS & BOISSONS

CAFÉ		4
THÉ ou TISANE		4.25
CHOCOLAT CHAUD		4.75
	Petit	Grand
LAIT	2.50	4
	Petit	Grand
JUS	3	5

Pommes | Canneberge | Orange | Pamplemousse
Ananas

ESPRESSO	5
ESPRESSO ALLONGÉ	5
CAPPUCCINO	6
DOUBLE ESPRESSO	6.75
CAFÉ AU LAIT	7
SMOOTHIES DU CHEF	7
MIMOSA	9

Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire. Taxes et service en sus.



BEFFROI
STEAKHOUSE

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 8,50
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, SANDWICHS & 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 cannadiennes & portion de frites
*Sans les boissons douces & bières **48**

Image à titre indicatif seulement
Taxes et service en sus. Prix sujet à changement sans préavis.



BEFFROI STEAKHOUSE

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

SUGGESTIONS DU BEFFROI

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

beffroisteakhouse.com

Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire. Prix sujets à changements sans préavis. Taxes et service en sus.



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
Vieillie sous vide (minimum de 35 jours)

BOSTON AAA
6 OZ 26 | 9 OZ 33 | 12 OZ 40
Haut de surlonge vieillie 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)

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

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**

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

Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire. Prix sujets à changements sans préavis. Taxes et service en sus.

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

Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire. Prix sujets à changements sans préavis. Taxes et service en sus.

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

Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire. Prix sujets à changements sans préavis. Taxes et service en sus.

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

Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire. Prix sujets à changements sans préavis. Taxes et service en sus.