

STEAKHOUSE

DEPUIS 1977

À la Brasserie Seigneurie, nous servons que des steaks de qualité AAA, vieilli 30 à 40 jours.
Tous nos steaks sont accompagnés de notre fameuse sauce aux poivres et d'un mélange de légumes racines.

STEAKHOUSE

DEPUIS 1977

FILET



Qu'on l'appelle "filet mignon" ou simplement "filet", cette coupe de boeuf n'en demeure pas moins la plus tendre qui soit. Le filet est maigre et délicieux et a une saveur subtile. Ce n'est peut-être pas le plus gros des biftecks, mais c'est celui qui fond assurément dans la bouche. **AUSSI APPELÉ : FILET DE BOEUF**

FAUX-FILET



Nombreux sont ceux qui considèrent cette coupe comme la meilleure qui soit, notamment en raison de la richesse de sa saveur. Comme le faux-filet est très persillé et généralement cuit de façon à le rendre bien tendre et juteux. **AUSSI APPELÉ : CÔTE DE BOEUF, ENTRECÔTE, RIB STEAK**

CONTRE-FILET



Le contre-filet est une des coupes les plus populaires et polyvalentes. Sa texture ferme et son fin persillage en font un bifteck tendre et délicieux. Un classique qui ne manque jamais de plaire. **AUSSI APPELÉ : BIFTECK MANHATTAN ET BIFTECK NEW YORK**

BAVETTE



La bavette est une des pièces de viandes les plus populaires de La Seigneurie. Elle est presque aussi tendre que le filet et très persillée, ce qui lui donne un goût savoureux et juteux.



TOUS NOS STEAKS SONT VIEILLIS 30 À 40 JOURS
POUR PLUS DE SAVEUR ET DE TENDRETÉ
ET SONT ASSAISONNÉS DE NOS FAMEUSES ÉPICES MAISON

Le Tomahawk [48 oz]

Selon disponibilité

*Cuisson recommandée Médium saignant

Servi avec 2 choix
d'accompagnements

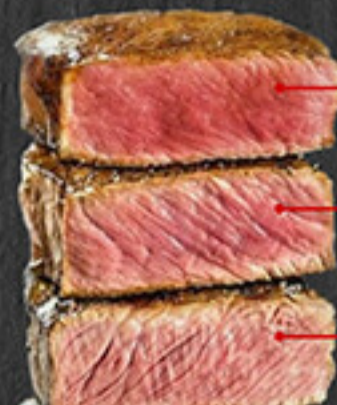
96.99

ASSIETTE
POUR DEUX

Taxes en sus

Vive la VIANDE

NOS CUISSONS



- SAIGNANT
rouge vif - centre frais
- MÉDIUM SAIGNANT
tiède - centre rouge
- MÉDIUM
chaud - rose au centre

NOS STEAKS SONT ACCOMPAGNÉS DE NOTRE FAMEUSE
SAUCE AUX POIVRES ET D'UN MÉLANGE DE LÉGUMES RACINES



Filet Mignon



RÉSERVER EN LIGNE



POUR CARNIVORES!

L'entre-côte [16 oz] 35.99
Avec os



Magret de canard 20.99
nappé d'une sauce porto



Magret de canard

* Cuisson recommandée : Médium ou moins