

## Menu Soir

Rien ne rapproche les gens comme la bonne nourriture.

## ENTRÉES

Soupe du jour	6
Soupe à l'Oignon Gratinée	10
Escargots Gratinés	12
 <b>Oignon Fleuri</b>	16
Assaisonné à la perfection, légèrement pané et servi avec notre sauce maison spéciale.	
<b>Calmars Frits</b>	16
<b>Poutine Biftheque</b>	17
<b>Cocktail de Crevettes</b>	4 / 15   8 / 25

## BURGERS ET SANDWICHS

Tous nos burgers Angus sont servis sur un pain brioché avec laitue, tomate, cornichon, et oignon rouge, accompagnés d'une salade de choux et frites. +4 \$ pour une poutine.

<b>Burger Biftheque</b>	20
Burger 100% bœuf de 8 oz, pétales d'oignon, fromage cheddar et bacon.	
<b>Sandwich Côte de Bœuf</b>	26
Tendres tranches de bœuf au jus, oignons caramélisés et fromage mozzarella.	
<b>Burger de Filet Mignon</b>	24
Galette de filet mignon 8 oz 100% Angus.	
<b>ajoutez ++</b>	
<b>Bacon</b>	4
<b>Fromage Cheddar</b>	4
<b>Fromage Brie / Bleu / Chèvre</b>	4
<b>Oignons Caramélisés</b>	4

## POULET

<b>Poulet aux Champignons</b>	25
Poitrine de poulet cuite sur le grill, nappée d'une sauce aux champignons.	
<b>Poulet Jardinière</b>	29
Poitrine de poulet cuite sur le grill, garnie avec fromage de chèvre, légumes sautés au pesto de tomates séchées.	

## CÔTES LEVÉES

Nos côtes levées d'une tendreté remarquable, nappées de notre sauce maison barbecue, accompagnées d'une salade de choux.

<b>Côtes Levées</b>	demiefl 24fl   fl completfl 36
<b>Côtes Levées de Boeuf Braisées</b>	28
<b>ajoutez ++</b>	
<b>Poulet Grillé</b>	8
<b>3 Filets de Poulet</b>	8
<b>4 Crevettes Papillons</b>	17

## SALADES

<b>Salade Maison</b>	entrée 6fl   fl repas 12
<b>Salade César</b>	entrée 8fl   fl repas 14
<b>Ajoutez à votre salade</b>	
<b>3 Filets de poulet</b>	8
<b>Poulet Grillé</b>	8
<b>Saumon 8 oz</b>	12

Choix de nos vinaigrettes maison: Miel et moutarde, lime-gingembre, balsamique, et fromage bleu.

## STEAKS

Nos steaks sont vieillis 30 jours pour plus de saveur et de tendreté. Sélectionnés à la main parmi nos meilleures coupes AAA.

## Notre Fameuse Côte de Bœuf

Notre côte de bœuf est vieillie un minimum de 30 jours, marinée un minimum de 48 heures et lentement cuite pendant 12 heures pour atteindre une tendreté supérieure.

<b>Côte de Bœuf 10 oz</b>	38
<b>Côte de Bœuf 14 oz</b>	44
<b>Côte de Bœuf 32 oz</b>	64

<b>Bavette 7 oz</b>	34
Steak de bavette AAA mariné et grillé cuit à la perfection, sauce champignons ou poivre et légumes.	

<b>Brochette Biftheque</b>	38
Cubes de filet mignon marinés dans notre sauce spéciale avec oignons et poivrons, servie avec une sauce aux champignons sur un lit de riz.	

<b>Contre-filet New York</b>	12 oz 43
Parfaitement vieilli, préparé avec expertise et rempli de saveur.	

<b>Entrecôte 16 oz</b>	48
Extrêmement tendre et juteuse.	

<b>Filet Mignon 8 oz</b>	7 oz 44fl   fl 10 oz 54
Filet mignon extrêmement tendre et cuit à la perfection.	

<b>Terre et Mer</b>	54
Filet mignon 6 oz, couronné de 4 crevettes géantes sur riz et beurre à l'ail.	

## Réhaussez Votre Grillade

<b>Sauce aux Champignons ou Poivres</b>	4
<b>Fromage Brie / Bleu / Chèvre</b>	4
<b>Oignons Caramélisés</b>	4
<b>Champignons Sautés</b>	7
<b>Queue d'Homard 4-5 oz</b>	25

## DE LA MER

<b>Filet de Saumon</b>	30
Saumon cuit sur le grill, accompagné d'une sauce crémeuse à l'aneth et au citron.	

<b>Assiette de Crevettes Papillons</b>	30
6 crevettes papillon à l'ail servies sur un lit de riz.	

<b>Steak de Thon</b>	32
Style tataki enrobé de graines de sésames grillées.	

<b>Linguinis aux Fruits de Mer</b>	33
Crevettes et pétoncles sauce rosé au vin blanc.	

## CONTACTEZ-NOUS

450-449-8777

20 Boulevard de Mortagne,  
Boucherville, QC J4B 5K6[Boucherville@lebiftheque.com](mailto:Boucherville@lebiftheque.com)

## NOS HEURES

lundi - fermé  
mardi - 11 hr à 21 hr  
mercredi - 11 hr à 21 hr  
jeudi - 11 hr à 21 hr  
vendredi - 11 hr à 22 hr  
samedi - 16 hr à 23 hr  
dimanche - 16 hr à 21 hr

## RESTER CONNECTÉ

First Name

Last Name

Email

Abonnez-vous

FACEBOOK - INSTAGRAM

Copyright © 2023 LE BIFTHÈQUE.

