

## POUR COMMENCER & PARTAGER

### HÛÎTRES 24

Demi-douzaine (6) (quantité limitée)

### COCKTAIL DE CREVETTES 16

Deux (2) crevettes U8

### CREVETTES GRILLÉES MÉDITERRANÉENNES 16

Deux (2) crevettes grillées à la perfection avec huile d'olive extra vierge et citron

### PÉTONCLES JARRETTES U8 29

Deux (2) pétoncles U8 cuites à la perfection sautées avec vin blanc et échalotes

### TARTARE DE SAUMON 3.5OZ 20 – 7OZ 26\*

Frais et finement haché avec tempura. Assaisonnement Bœuf Cochon  
\*Choix de frite ou salade avec votre portion de 7oz

### TARTARE DE FILET MIGNON 3.5OZ 22 – 7OZ 36\*

Frais et finement haché. Assaisonnement Bœuf Cochon  
\*Choix de frite ou salade avec votre portion de 7oz

### TATAKI DE THON 22

Tataki de thon frais, badigeonné dans notre sauce asiatique maison avec tempura

### PIEUVRE MÉDITERRANÉENNE 29

Un délice ! Avec oignons rouges, câpres, huile d'olive extra vierge et citron

### CARPACCIO DE BŒUF 22

Arrosé de notre sauce asiatique faite maison avec roquette, huile d'olive extra vierge et flocons de parmesan

### CALMARS FRITS 24

Panure et assaisonnements BC, servis avec une sauce aux fruits de mer

### BRIE 19

Servi avec pommes et oignons caramélisés

### SAUCISSES STYLE MÉDITERRANÉENNE BC 16

Grillées à la perfection et sautées avec huile d'olive vierge, origan et citron

### AILES DE POULET 18

Recouvertes de notre fameuse sauce BBQ

### TREMPETTE AUX ÉPINARDS 19

Mélange secret de fromages importés, épinards et artichauts

### ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS 19

Au four avec beurre à l'ail

### SOUPE DU JOUR 6

### SOUPE À L'OIGNON TOSCANNE 12

### SALADE MAISON 9

### SALADE CÉSAR 9

## SALADES

Ajoutez à votre salade : Poulet (grillé ou tendres) 10 Haut de surlonge 22 Saumon 20

### SALADE TAO 19

Salade mesclun avec poivrons, oignons et tendres de poulet sautés dans une sauce tao

### SALADE SANTORINI 24

Salade grecque authentique avec tomates, concombres, oignons, poivrons, olives et fromage feta. Le tout arrosé d'huile d'olive extra vierge

### SALADE DE THON TATAKI 36

Thon saisi parfaitement rouge à l'intérieur, style sushi, sur salade mesclun, poivrons rouges, tomates, concombres et tempura. Le tout arrosé de notre vinaigrette maison Bœuf Cochon

## BURGERS

(Angus AAA)

### HAMBURGER BIG BOSS 24

1 livre de viande hachée (2 galettes), fromage Swiss, double bacon fumé, oignons frits et sauce BBQ

### HAMBURGER BŒUF COCHON 19

Hamburger avec champignons sautés, oignons frits, fromage cheddar, bacon fumé, laitue et tomate

### HAMBURGER LE PARISIEN 19

Hamburger avec fromage brie, champignons sautés, laitue, tomate et oignons frits

### HAMBURGER WAGYU 35

Élevée selon une stricte tradition japonaise, le wagyu a un goût puissant et unique qui est reconnue comme le meilleur boeuf au monde. Cuit selon votre goût

TOUS NOS **BURGERS**

SONT SERVI AVEC NOTRE SAUCE

**Boeuf cochon** MAISON

## POULET

### POULET CANCÚN À L'AVOCAT 25

Poitrine de poulet grillée, fromage Swiss fondu, sauce miel-dijon, salsa à l'avocat et servie avec salade printanière

### POULET GÉNÉRAL TAO 25

Une tradition asiatique préparée à la façon Bœuf Cochon. Servi avec riz et nouilles frites

## PÂTES

Gratiné 3.99

### LINGUINE PESCATORES 36

Mélange de fruits de mer frais arrosé de notre sauce tomate maison

### LINGUINE ALFREDO AU POULET 24

Lanières de poulet grillées, brocoli et poivrons rouges nappés de notre sauce alfredo onctueuse

### MACARONI AUX CREVETTES 36

Macaroni au fromage irrésistible avec crevettes Matanes et (3) trois crevettes géantes

### RAVIOLI AU BŒUF BRAISÉ 30

Nappé de notre sauce alfredo, recouverte de champignons et de roquette

## MENU ENFANTS 12

Tous nos plats incluent le breuvage et la coupe glacée.

POUTINE - LINGUINE SAUCE TOMATE - HAMBURGER ET FRITES - TENDRES DE POULET ET FRITES

## NOS VIANDES *Le boeuf et le cochon*

Toutes nos viandes sont 100% black Angus provenant du meilleur 2% de tous les biftecks en Amérique du Nord. Vieillies d'un minimum de 28 jours et enrobées de notre mélange secret d'épices maison, elles sont grillées à la perfection.

Ajouter Queue de homard 27 2 pétoncles 28 Crevette 8 ch.

### HAUT DE SURLONGE 8oz 32

Servi avec légumes et choix de pomme de terre

### BIFTECK HORS-LA-LOI 35

Lanières de haut de surlonge grillées, servis sur un lit de patates pillées et recouvertes d'un sauté de champignons, poivrons et oignons flambés au brandy et nappées de sauce aux poivres

### BAVETTE 8oz 35

Servi avec légumes grillés et patates rôties, arrosé de notre sauce aux champignons avec pommes caramélisées, oignons et asperges

### JOUE DE BOEUF 35

Servi sur un lit de purée de pomme de terre et arrosée de notre sauce vin rouge avec légumes

### PICANHA 39

Coupe de viande la plus recherchée par les amateurs de viande, importée du Brésil. Servi avec légumes grillés, patates rôties et votre choix de sauce

### CARRÉS D'AGNEAU GRILLÉS 12oz 54

(3) Double coupe grillées et assaisonnées avec huile d'olive extra vierge, citron, oignons et ail rôti. Servi avec notre sauce au vin rouge

### LE FILET MIGNON 8oz 52

Un classique! Le plus tendre de tous, sans os et sans gras

### FILET MIGNON SUR OS 14oz 79

Une pièce de viande irrésistible !! Nappé de notre fameuse sauce aux trois poivres, champignons sautés avec légumes et choix de pomme de terre

### LE NEW YORK 12oz 46

Servi avec légumes et choix de pomme de terre

### LE RIB STEAK 16oz 56

Bifteck de côte tout simplement juteux et délicieux

### RIB EYE 18oz 65

Riche, juteux, savoureux et très riche en percillage

### PORTERHOUSE STEAK 24oz 75

La coupe préférée de tout amateur de viandes

### COWBOY STEAK 32oz 115

Pour les connaisseur de viandes!

### GO BIG OR GO HOME 165

Cette pièce de bœuf saura faire tourner toutes les têtes! Servie avec légumes, choix de pomme de terre et les trois sauces

### WAGYU RIB EYE 12/OZ

Élevée selon une stricte tradition japonaise, le wagyu a un goût puissant et unique qui est reconnue comme le meilleur boeuf au monde. Servi avec asperges et choix de pomme de terre. Cuisson suggérée : bleu à mi-saignant.

## SPÉCIALITÉ Boeuf cochon

### VIANDE VIEILLIE À SEC SUR PLACE

**\*Informez-vous - quantité limitée**

Personnalisez votre coupe 4/oz  
Servi avec choix de salade (césar ou chef)  
et pommes de terre recouvert de champignons sautés

#### RIB STEAK

16oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus 75

#### KANSAS CUT

18oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus 75

#### RIB STEAK

24oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus 85

#### PORTER HOUSE

24oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus 90

#### COWBOY STEAK

32oz vieilli à sec pendant 45 jours et plus 135

#### TOMAHAWK

Vieilli à sec pendant 45 jours et plus 180

## Le Cochon

### CÔTES LEVÉES DE PORC

Produit du Québec

### JARRET DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE 30

Jarret de porc braisé cuit à la perfection dans une succulente sauce à la bière maison. En un mot...délicieux!

### NAGANO COUPE TAMAHAWK 14oz 29

Servi avec légumes et votre choix de pomme de terre

### CÔTES LEVÉES 12oz 29

Servies avec frites

### CÔTES LEVÉES AVEC POULET (GRILLÉ, PANÉ OU (4) AILES) 39

Servies avec frites

### CÔTES LEVÉES 24oz 39

Servies avec frites

### CÔTES LEVÉES AVEC BROCHETTE DE CREVETTES 44

Servies avec frites

## FRUITS DE MER

### BARRAMUNDI 34

Poisson importé, cuit au four assaisonné avec huile d'olive extra vierge et citron, servi sur un lit de riz moujadara méditerranéen

### SAUMON AUX FINES HERBES 8oz 32

Saumon de l'atlantique frais, enrobé d'une croûte aux fines herbes et cuit au four. Servi sur un lit de riz moujadara méditerranéen et légumes

### QUEUES DE HOMARDS 65

Deux (2) queues de homard (4 à 5oz) avec beurre à l'ail et votre choix d'accompagnements

### CRABE DE NEIGE 1/2lbs 35

Vendu à la livre, servi avec beurre à l'ail

## PLATEAUX BŒUF COCHON À PARTAGER

### TERRE ET MER 199

(1) Rib eye 18oz, (1) New York 12oz, (2) queues de homard, (4) crevettes grillées, saucisse boeuf cochon grillée, légumes, pommes de terre et choix de sauce

### ASSIETTE DE FRUITS DE MER (1-2 PERS.) 185

(2) Queues de homards, (2) pétoncles, pieuvre, calmar, (2) pattes de crabe et (4) cocktail de crevettes

### ASSIETTE DE FRUITS DE MER (4 PERS.) 89/PERS.

(4) Queues de homards, demi-livre de pieuvres grillées, demi-livre de crevettes grillées, demi-livre de calmars, 2 lbs de crabes de neige et (4) pétoncles

## CHARTRE DE CUISSON DU STEAK

### BLEU

Saisi sur l'extérieur, complètement rouge tout le long

### SAIGNANT

Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 75%

### MI-SAIGNANT

Cuit à l'extérieur, rouge au centre à 50%

### MÉDIUM

Cuit à l'extérieur, rose au centre à 25%

### MÉDIUM BIEN

Légèrement rose au centre

### BIEN CUIT

Complètement cuit au centre

## LES À-CÔTÉS

Riz 5 Frites fraîches 6 Frites de patates douces BC 9 Pomme de terre au four 7 Pomme de terre au four BC 9 Asperges fraîches 12  
Purée de pomme de terre 7 Champignons sautés 8 Légumes sautés 11 Choix de salade césar ou maison 9