

## Menu

# Le Bifthèque

20 Boulevard De Mortagne Local K, Boucherville, J4B | (450) 449-8777

## Entrées / Appetizers

### Calmars Frits / Fried Calamari

16,00 \$

Crispy fried squid rings served as an appetizer.

### Oignon en Fleuri / Blooming Onion

16,00 \$

Crispy onion petals served with a side of tangy sauce.

### Soupe à l'Oignon Gratinée / Onion Soup au Gratin

10,00 \$

Caramelized onions in a savory broth, topped with toasted bread and melted cheese, finished au gratin.

### Cocktail de Crevettes / Shrimp Cocktail

15,00 \$

Fresh shrimp served chilled.

### Escargots au Gratin / Snails au Gratin

12,00 \$

Tender snails baked under a golden gratin crust.

### Poutine Bifthèque / Bifthèque Poutine

17,00 \$

Avec lanière de notre côte de bouf. / With strip of our prime rib.

## Salades / Salads

### Salade César / Caesar Salad

8,00 \$

Crunchy romaine lettuce, croutons, and parmesan cheese, tossed in a tangy dressing.

## Menu Le Bifthèque

### Salade Maison / House Salad

6,00 \$

Fresh mixed greens.

## Burgers et Sandwichs / Burgers and Sandwiches

### Burger Bifthèque / Bifthèque Burger

20,00 \$

Burger 100% boeuf de 8 oz, pétales d'oignon, fromage cheddar et bacon. Servi sur un pain brioché avec laitue, tomate, cornichon, et oignon rouge, accompagnés d'une salade de choux et frites. / Beef burger oz 100% , onion petals, cheddar cheese and bacon. Served on a brioche bun with lettuce, tomato, pickle, and red onion, accompanied by coleslaw and fries.

### Burger Filet Mignon / Filet Mignon Burger

24,00 \$

Galette de filet mignon 100% angus de 8 oz, servie sur un pain brioché avec laitue, tomate, cornichons, oignon rouge, salade de chou et frites. / 8 oz 100% angus filet mignon patty, served on a brioche bun with lettuce, tomato, pickles, red onion, coleslaw, and fries.

### Sandwich de Côte de Boeuf / Prime Rib Sandwich

26,00 \$

Tendres tranches de boeuf avec sauce au jus, oignons caramélisés et fromage mozzarella, servi sur un pain brioché avec laitue, tomate, cornichons, oignon rouge, salade de chou et frites. / Tender slices of beef with au jus sauce, caramelized onions, and mozzarella cheese, served on a brioche bun with lettuce, tomato, pickles, red onion, coleslaw, and fries.

## Poulet / Chicken

### Poulet aux Champignons / Chicken with Mushrooms

25,00 \$

Poitrine de poulet cuite sur le grill, nappée d'une sauce aux champignons. / Chicken breast cooked on the grill, topped with mushroom sauce.

### Poulet Jardinière / Garden Chicken

29,00 \$

Poitrine de poulet cuite sur le grill, garnie avec fromage de chèvre, sautés aux légumes, piments, oignons et champignons. / Chicken breast cooked on the grill, garnished with goat cheese, sautéed vegetables, peppers, onions, and mushrooms

## Steaks

### Côte de Boeuf (10oz) / Prime Rib (10oz)

38,00 \$

Notre côte de boeuf est vieillie pendant 30 jours minimum, marinée pendant 48 heures minimum, puis rôtie lentement pendant 12 heures pour garantir sa tendreté. vieilli pendant 30 jours pour plus de tendresse et de saveur. Sélectionné à la main parmi nos meilleurs / Our prime rib is aged for a minimum of 30 days, marinated for a minimum of 48 hours, and then slowly roasted for 12 hours to ensure tenderness. aged for 30 days for extra tenderness, and flavor. Hand selected from our best AAA cuts.

# Menu Le Bifthèque

## Contrefilet New York / New York Strip Steak

43,00 \$

Parfaitement vieilli, savamment préparé, absolument plein de saveur. Nos steaks sont vieillis pendant 30 jours pour plus de tendresse et de saveur. Sélectionné à la main parmi nos meilleures coupes AAA. / Perfectly aged, expertly prepared, absolutely full of flavor. Our steaks are aged for 30 days for extra tenderness, and flavor. Hand selected from our best AAA cuts.

## Filet Mignon

44,00 \$

Extrêmement tendre et cuit à la perfection, servi avec légumes. Vieillie 30 jours pour plus de saveur et de tendreté. Sélectionnés à la main parmi nos meilleures coupes AAA. / Extremely tender and cooked to perfection, served with vegetables. Aged 30 days for more flavor and tenderness. Hand selected from our best AAA cuts.

## Terre et Mer / Earth and Sea

54,00 \$

Filet mignon 6 oz, garnir de 4 crevettes géantes sur riz et beurre à l'ail. Nos steaks sont vieillis pendant 30 jours pour plus de tendreté et de saveur. Sélectionné à la main parmi nos meilleures coupes AAA. / Filet mignon 6 oz, top with 4 giant shrimps on rice, and garlic butter.. Our steaks are aged for 30 days for extra tenderness, and flavor. Hand selected from our best AAA cuts.

## Brochette Bifthèque / Bifthèque Skewer

38,00 \$

Cubes de filet mignon marinés dans notre sauce spéciale avec oignons et poivrons, servis sur un lit de riz. Nos steaks sont vieillis pendant 30 jours pour plus de tendreté et de saveur. Sélectionné à la main parmi nos meilleures coupes AAA. / Filet mignon cubes marinated in our special sauce with onions, and peppers, served on a bed of rice. Our steaks are aged for 30 days for extra tenderness and flavor. Hand selected from our best AAA cuts.

## Bavette (7oz) / Flank (7oz)

34,00 \$

Steak de bavette AAA mariné et cuit à la perfection, sauce champignons ou aux poivres et légumes. Vieillie un minimum de 30 jours, marinée un minimum de 48 heures et lentement cuite pendant 12 heures pour atteindre une tendreté supérieure. / AAA flank steak marinated, and cooked to perfection, mushroom or pepper and vegetable sauce. Aged a minimum of 30 days, marinated a minimum of 48 hours and slowly cooked for 12 hours to achieve superior tenderness.

## Entrecôte (16oz) / Rib Steak (16oz)

48,00 \$

Extrêmement tendre et juteuse. vieillie un minimum de 30 jours, marinée un minimum de 48 heures et lentement cuite pendant 12 heures pour atteindre une tendreté supérieure. / Extremely tender and juicy. aged a minimum of 30 days, marinated a minimum of 48 hours and slowly cooked for 12 hours to achieve superior tenderness.

## Côtes Levées / Ribs

### Côtes Levées / Ribs

24,00 \$

Nos côtes levées d'une tendreté remarquable, nappées de notre sauce maison barbecue et accompagnées d'une salade de choux. / Our remarkably tender ribs, topped with of our homemade barbecue sauce and accompanied by a coleslaw.

### Côtes Levées de Bouf Braisées / Braised Beef Short Ribs

28,00 \$

Trois livres. Nos côtes levées d'une tendreté remarquable, nappées de notre sauce maison barbecue et accompagnées d'une salade de choux. / Three parts. Our remarkably tender ribs, topped with our homemade barbecue sauce and accompanied by a coleslaw.

## Menu Le Bifthèque

### De la Mer / From the Sea

#### Assiette de Crevettes Papillon / Butterfly Shrimp Plate

30,00 \$

6 crevettes papillon à l'ail servies sur un lit de riz. / 6 garlic butterflied shrimps served on a bed of rice.

#### Steak de Thon / Tuna Steak

32,00 \$

Style tataki enrobé de graines de sésames grillées. / Tataki style coated with toasted sesame seeds.

#### Filet de Saumon / Salmon Fillet

30,00 \$

Saumon cuit sur le grill, accompagné d'une sauce crémeuse à l'aneth et au citron. / Salmon cooked on the grill, accompanied by a creamy dill and lemon sauce.

#### Linguinis aux Fruits de Mer / Seafood Linguini

33,00 \$

Crevettes et pétoncles sauce rosé au vin blanc. / Shrimp and scallops with rosé white wine sauce.

### Eau Minérale / Mineral Water

#### Perrier (330ml)

4,00 \$

Sparkling mineral water from France.

#### San Pellegrino (750ml)

8,00 \$

Sparkling mineral water from Italy.

### Breuvages Chauds / Hot Drinks

#### Thé / Tea

3,00 \$

Hot beverage made from tea leaves.

#### Tisane

3,00 \$

Herbal infusion for a soothing drink.

# Menu Le Bifthèque

---

## Café / Coffee

4,00 \$

Hot brewed coffee with a rich, smooth taste.

---

## Espresso

4,50 \$

Rich and intense coffee shot.

---

## Cappuccino

5,00 \$

Rich and smooth espresso-style coffee drink.

---

## Café Latté / Latte Coffee

5,25 \$

Rich and smooth coffee drink made with espresso and steamed milk.

---