

Menu

Bouf Cochon

407 Boulevard Labelle, Rosemère, QC J7A 3V8 | (450) 433-9000

Uber Spéciaux



Special MÉGA - Repas en famille pour tous les types de saveurs. 79,00 \$

Filet Mignon 5 oz, Côte levée 12 oz, Général Tao, et Penne Mykonos pour une expérience culinaire variée.



Special Boeuf Cochon 1 - Burger accompagné d'un délice pour deux 38,00 \$

Deux burgers fromage bacon, accompagnés d'une poutine et de deux boissons Pepsi.



Special Boeuf Cochon 2 - Burger avec une saveur exquise pour deux 38,00 \$

Deux burgers au fromage et bacon, accompagnés de frites croustillantes et de deux boissons PEPSI.



Duo Tartare - exclusivement pour vous deux ! 39,00 \$

Savourez deux tartares accompagnés de frites croustillantes et d'une salade fraîche.

Salade / Salads

Salade santorini / Santorini Salad

24,00 \$

Salade grecque authentique avec tomates, concombres, oignons, poivrons, olives, et fromage feta. Le tout arrosé d'huile d'olive extra vierge. / Authentic Greek salad with tomatoes, cucumbers, onions, peppers, olives, feta cheese, and topped with extra virgin olive oil.

Petite salade maison / Small House Salad

9,00 \$

Fresh mixed greens salad.

Salade tao / Tao Salad

22,00 \$

Salade mesclun avec poivrons, oignons, et tendres de poulet sautés dans une sauce tao. / Fresh lettuce mix with peppers, onions, and chicken tenders sauteed in tao sauce.

Menu Bouf Cochon

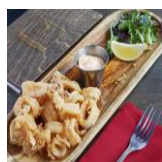
Entrée / Main



Tartare de filet mignon / Filet Mignon Tartare

24,00 \$

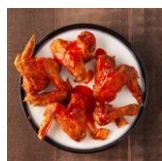
Frais et finement haché. Assaisonnement Bouf Cochon. / Finely chopped filet mignon with boeuf cochon seasoning.



Calmars frits / Fried Calamari

26,00 \$

Panure et assaisonnements, ils sont frits à la perfection et servis avec une mayonnaise épicée. / Batter and seasoning, lightly fried, and served with spicy mayo.



Ailes de poulet jumbo / Jumbo Chicken Wings

18,00 \$

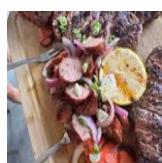
Recouvertes de notre fameuse sauce BBQ et servies avec sauce ranch ou fromage bleu. / Tossed with zesty BBQ sauce with blue cheese or ranch dip on the side.



Brie

19,00 \$

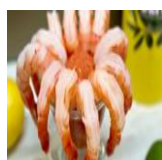
Servi avec noix de grenobles et pommes caramélisées. / Served with caramelized apples and walnuts.



Saucisses méditerranéenne / Mediterenian saucage

19,00 \$

Mélange de saucisses BC. / Mix of BC sausages.



Cocktail de crevettes / Shrimp Cocktail 4 ??

32,00 \$

Quatre (4) crevettes U8. / Four (4) shrimp U8.

Tartare de saumon / Salmon Tartare

22,00 \$

Frais et finement haché. Assaisonnement Bouf Cochon. / Finely chopped salmon with Boeuf Cochon seasoning

Soupe du Jour

6,00 \$

Daily soup selection.

Menu Bouf Cochon

Burgers



Hamburger Big Boss

24,00 \$

Deux (2) boulettes de porc et bouf avec bacon fumé, fromage monterey jack, ficelles d'oignons frits, minces tranches de rôti de côte de bouf, et sauce BBQ. Servi avec sauce boeuf cochon. / Pork and beef patties with smoked bacon, Monterey jack cheese, onion strings, and shaved prime rib with BBQ sauce. Served with boeuf cochon sauce.

Hamburger bouf cochon /Hamburger Bouf Cochon

23,00 \$

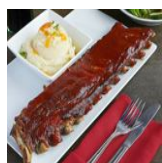
Hamburger avec champignons sauté, onion rouge sauté, bacon fumé, laitue, et tomate. Servi avec sauce boeuf cochon. / Served with sauteed mushrooms, sauteed red onions, smoked bacon, lettuce, and tomatoes. Served with boeuf cochon sauce.

Hamburger Le Parisien

23,00 \$

Hamburger avec fromage brie, champignons sautés, laitue, tomate, et onions rouges sautés. Servi avec sauce boeuf cochon. / Served with brie cheese, sauteed mushrooms, lettuce, tomatoes, and sauteed red onions. Served with boeuf cochon sauce.

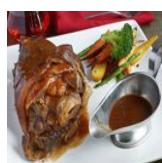
Spécialité Boeuf Cochon



Côtes levées de porc / Baby Back Ribs 12oz

29,00 \$

Cuites lentement pendant des heures, succulentes et juteuses à souhait. Servies avec fameuse sauce BBQ mesquite. / Cooked slowly for hours, succulent and juicy. Served with famous mesquite BBQ sauce.



jarret de porc /Beer Marinated Pork Shank

30,00 \$

Coupe française, marinée et cuite à la perfection servie avec une sauce au vin rouge. Black Angus viande vielli à sec (dry age). / Pork shank cooked to perfection in a succulent beef sauce. Black Angus dry aged.

Jarret de porc braisé à la bière /French Cut Pork Chop

30,00 \$

Jarret de porc braisé cuit à la perfection dans une succulentes sauce à la bière. Black Angus viande vielli à sec (dry age). / Marinated and cooked to perfection. Served with a red wine sauce. Black Angus dry aged.

cote levée 24 oz

39,00 \$

Tender 24 oz cut of beef, expertly prepared to delight your senses.

Nos Viande / Our Beefs

Menu Bouf Cochon

Le Rib steak / Rib Steak

62,00 \$

16 oz. Bifteck de côte tout simplement juteux et délicieux. Servies avec légumes sautés et choix de frites fraîches, purée de pomme de terre ou pomme de terre. / 16 oz. Juicy and delicious bone-in rib eye. Served with sauteed vegetables and your choice of our fresh cut French fries, mashed potato or baked potato.

Bavette de bouf / Flat Iron Steak (Bavette)

38,00 \$

Bavette de 8oz de qualité supérieure et délice. Servies avec légumes sautés et choix de frites fraîches, purée de pomme de terre ou pomme de terre. / 8 oz High quality and delicious. Served with sauteed vegetables and your choice of our fresh cut French fries, mashed potato or baked potato.

Rib Eye

75,00 \$

18 oz. Riche, juteux, savoureux, et très riches en percillage. Servies avec légumes sautés et choix de frites fraîches, purée de pomme de terre ou pomme de terre. / 18 oz. Rich in marbling and juicy. Served with sauteed vegetables and your choice of our fresh cut French fries, mashed potato or baked potato.

Le New-York / New York Striploin

48,00 \$

Surlonge de 12 oz coupe du centre. Servies avec légumes sautés et choix de frites fraîches, purée de pomme de terre ou pomme de terre. / 12 oz center cut. Served with sauteed vegetables and your choice of our fresh cut French fries, mashed potato or baked potato.

Go Big or Go Home

165,00 \$

Cette pièce de bouf saura faire tourner toutes les têtes! Servie avec vos choix d'accompagnements à volonté

Le Filet Mignon

58,00 \$

Un classique. Le plus tendre de tous, sans os et sans gras. Servies avec légumes sautés et choix de frites fraîches, purée de pomme de terre ou pomme de terre. / Most tender of all. No bone, not fat. Served with sauteed vegetables and your choice of our fresh cut French fries, mashed potato or baked potato.

Porterhouse Steak

85,00 \$

24 oz. La coupe préférée de tout amateur de viandes. Servies avec légumes sautés et choix de frites fraîches, purée de pomme de terre ou pomme de terre. / 24 oz. Meatlovers favorite cut. Served with sauteed vegetables and your choice of our fresh cut French fries, mashed potato or baked potato.

Cowboy Steak

129,00 \$

Pour les connaisseur de viande 32oz

Menu Bouf Cochon

Bifteck hors-la-loi / Gangster Steak

36,00 \$

Lanières de haut de surlonge grillées et recouvertes d'un sauté de champignons, poivrons et oignons flambés au brandy, et nappées de sauce aux poivres. Servies avec légumes sautés et choix de frites fraîches, purée de pomme de terre ou pomme de terre. / Sliced (top) sirloin steak sauteed with brandy and smothered with mushrooms, peppers, onions, and peppercorn sauce. Served with sauteed vegetables and your choice of our fresh cut French fries, mashed potato or baked potato.

Carrés d'agneau grillés /Grilled Lamb Chops

65,00 \$

Double coupe grillées et assaisonnées avec huile d'olive extra vierge, citron, oignons et ail rôti. Servis avec sauce au vin rouge. Black Angus viande vielli à sec (dry age). / Double cut grilled and seasoned with extra virgin olive oil, lemon, onions and roasted garlic. Served with famous wine sauce. Black Angus dry aged.

Haut de surlonge / Top Sirloin

33,00 \$

8 oz. Bifteck de haut de surlonge. Servies avec légumes sautés et choix de frites fraîches, purée de pomme de terre ou pomme de terre. / 8oz lean (top) sirloin steak. Served with sauteed vegetables and your choice of our fresh cut French fries, mashed potato or baked potato.

Picanha

42,00 \$

Coupe de viande la plus recherchée par les amateurs de viande, importée de Brésil.

CHATEAUBRIAND

95,00 \$

Thick centre-cut beef tenderloin, exceptionally tender.

WAGYU RIB EYE 12\$/OZ

144,00 \$

KOBÉ CONTRE FILET 14\$ / OZ

182,00 \$

POTERHPOUSE STEAK 70 OZ

195,00 \$

70 oz porterhouse steak-strip and tenderloin on the bone-ideal for sharing.

SURF AND TURF

69,00 \$

Steak paired with seafood, a land-and-sea duo on one plate.

Menu Bouf Cochon

Fruits de Mer / Seafood

Saumon GRILLÉ

39,00 \$

salmon filet, baked in the oven and served with choice of side.

Queues de homards jumbo /Jumbo Lobster Tails

65,00 \$

Deux (2) queues de homard avec beurre à l'ail et choix d'accompagnements. / Two (2) jumbo lobster tails broiled with garlic butter served with choice of side.

CRABE DE NEIGE/1/2 LBS

35,00 \$

MORUE NOIRE

39,00 \$

Black cod with delicate, flaky texture and a mild, clean taste.

LOUP DE MER

49,00 \$

Pâtes / Pasta

Pâtes linguine Alfredo au poulet / Chicken Linguine Alfredo Pasta

24,00 \$

Lanières de poulet grillées, brocoli et poivrons rouges nappés de sauce alfredo onctueuse. / Strips of grilled chicken tossed with broccoli, red peppers in an alfredo sauce.

Pâtes au linguine pescatores / Linguine Pescatore Pasta

36,00 \$

Mélange de fruits de mer frais arrosé de sauce tomate. / Mixed seasoned seafood tossed in tasty pomodoro sauce.

LINGUINE PHAROS

25,00 \$

Menu Bouf Cochon

MACARONI MYKONOS

26,00 \$

Macaroni pasta with a Greek island twist, featuring Mediterranean flavours.

MACARONI CREVETTES AUX 3 FROMAGES

39,00 \$

Macaroni pasta with shrimp in a creamy three-cheese sauce.

Poulet / Chicken

Poulet cancun à l'avocat / Cancun Chicken Avocado

25,00 \$

Poitrine de poulet grillée, fromage monterey jack fondu, sauce miel-dijon, salsa à l'avocat, et servie avec un choix d'accompagnements. / Grilled chicken filet topped with a honey dijon sauce, avocado salsa and melted Monterey jack cheese. With choice of any of sides

Poulet général tao / General Tao Chicken

24,00 \$

Une tradition asiatique préparée à la façon bouf cochon. Servi avec riz et nouilles frites. / Famous Asian chicken dish, prepared Boeuf Cochon style. Served with steamed rice and crispy noodle.

BREUVAGES

bouteille de sprite

3,50 \$

Fizzy lemon-lime flavored soft drink.

bouteille de PEPSI

3,50 \$

Classic cola beverage.

bouteille de PEPSI ZERO

3,50 \$

Zero-calorie cola.
