



Menu

Notre-Boeuf-De-Grâce

3762 Rue Wellington, Verdun, QC H4G 1V2, Canada | (514) 300-5033

Most Ordered



HOLY SWISS

CA\$24.00

6oz boeuf, fromage suisse, oignons caramélisé, champignon sauté, sauce bbq et mayo avec choix d'accompagnement 6oz beef, swiss, caramelized onions, sautéed mushrooms, bbq sauce, mayo with choice of side



BURGER DU MOIS MAUI WOWIE

CA\$13.00

6oz boeuf, sauce barbecue gingembre-sésame, ananas grillé, bacon croustillant, concombres marinés 6oz beef patty, ginger sesame bbq sauce, grilled pineapple, crispy bacon, pickled cucumbers



FILET DE POULET (3)

2 for CA\$13.00

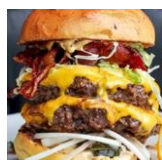
3 Filet de poulet, faites maison servi avec choix de trempette



COMBO NBG/ NBG TRIO

2 for CA\$20.00

3oz boeuf écrasé avec oignon, fromage américain, sauce secrète ou secrète épice, laitue, cornichons. Servi avec choix d'accompagnement et boisson. / 3oz beef smashed with onions, american cheese, secret sauce or spicy secret, lettuce, pickles. Served with choice of side & drink.



VOTRE CREATION BURGER

CA\$16.00

Créez votre Burger Create your own burger



SMASH DAVIDS

CA\$18.00

galette 3oz écrasée avec oignons, fromage américain, sauce secrète ou secrète épice, laitue, cornichons avec choix d'accompagnement 3oz smashed patty with onions, american cheese, secret sauce or spicy secret, lettuce, pickles and choice of side



LE COWBOY

CA\$27.00

2 galette boeuf écrasées, fromage américain, bacon, confiture aux oignons et bacon, oignons rouges marinés, mayo moutarde fumée avec choix d'accompagnement 2 smashed beef patties, American cheese, bacon, bacon onion jam, pickled red onions, smoky mustard mayo served with choice of side

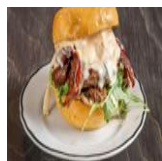
Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



VOTRE CREATION POUTINE

CA\$15.00

frites maison, fromage en grains, sauce poutine aux boeuf/ House fries, cheese curds, beef gravy



BRIE BIBLIQUE/ BIBLICAL BRIE

CA\$26.00

6oz boeuf, mayo epicee, roquette, dattes, brie, bacon avec choix d'accompagnement/ 6oz beef, spicy mayo, arugula, dates, brie, bacon, served with choice of side



LE SACRE BLEU

CA\$25.00

6oz boeuf, fromage bleu, dijon, mayo, roquette, oignons caramélise avec choix d'accompagnement 6oz beef, blue cheese, dijon, mayo, arugula, caramelized onions with choice of side

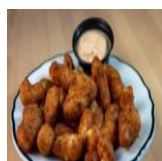
ENTREES



FILET DE POULET (3)

2 for CA\$13.00

3 Filet de poulet, faites maison servi avec choix de trempette



FROMAGE GRAINS FRIT

CA\$18.00

servi avec mayo epicee/served with spicy mayo



TARTARE SAUMON/ SALMON TARTARE

CA\$24.00

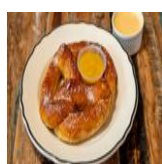
Tartare aux saumon, style asiatique, avocats, croustille crevettes/ Salmon tartare, asian style, avocado, shrimp chips



CORNICHONS FRITS(4)

CA\$15.00

Cornichon frits avec ranch au barbeurre/ Fried Pickles served with Buttermilk Ranch



BRETZEL/ PRETZEL

CA\$15.00

bretzel chaud, sel, servi avec miel moutard et sauce fromage/ Hot Pretzel served with Honey Mustard & Cheese sauce

Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



CALMARS/ CALAMARI

servi avec aioli au citron/ Served with Lemon Aioli

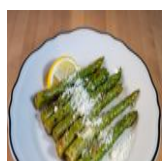
CA\$24.00



BEET & GOAT CHEESE SALAD

betterave rotis, fromage de chevre, almonds, roquette, ciboulette/ Roasted beets, goat cheese, toasted almonds, arugula, chives

CA\$17.00



ASPERGES GRILLES/ GRILLED ASPARAGUS

asperge grille, parmesan, epice bagel pleint gout/ Grilled Asparagus, everything bagel seasoning, parmesan, lemon

CA\$19.00



DIABLES A CHEVAL (4)/ DEVILS ON HORSEBACK (4)

Dattes farci avec fromage au chevre, enrobe de bacon, frit servi avec sauce piquante/ Dates stuffed with goat cheese, wrapped in bacon, fried served with buffalo sauce

CA\$17.00



Sexy Tater Tots

Tater tots garni avec sauce ranch chipotle, ketchup, mayo basilique, parmesan/ Tater tots topped with Ranch Chipotle, Ketchup, Basil Mayo, Parmesan

CA\$15.00



--6 AILES POULET/ 6 WINGS

Buffalo, BBQ ou Jerk

CA\$17.00



12 WINGS

Buffalo, BBQ ou Jerk

CA\$31.00

SOUPES & SALADES

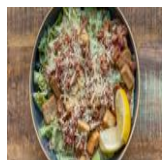


SALADE REPOSE EN PECHE/ REST IN PEACH SALAD

Melange Printanier, roquette, vinaigrette maison, reduction balsamic, peche grille, pecan, fromage de chevre, oignons rouges marine/ Spring mix, arugula, house dressing, balsamic reduction, grilled peaches, pecans, goat cheese, pickled red onions.

CA\$22.00

Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



SALADE CESAR/ CAESAR SALAD

CA\$19.00

Romaine, Vinaigrette cesar, croutons, bacon, parmesan, citron/ Romaine, Caesar dressing, croutons, bacon, parmesan, lemon



SALADE ETERNELLE/ ETERNAL SALAD

CA\$22.00

romaine, melange printanier, concombre, tomate cerise, onion rouges, avocat, cannberges, onion croustillants, vinaigrette maison/ Romaine, spring mix, cherry tomatoes, cucumber, cranberries, red onion, crispy onions, avocado, house vinaigrette



FRENCH ONION SOUP

CA\$13.00

Soup a L'oignons, fromage en grains grille, rondelles oignons. French onion soup, grilled cheese curds, onion rings.

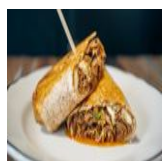


SOUPE TOMATES/ TOMATO SOUP

CA\$9.00

soupe aux tomate/ tomato soup

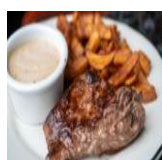
L'AUTRE COTE/ THE OTHER SIDE



WRAP STEAK FROMAGE/ STEAK & CHEESE WRAP

CA\$24.00

philly steak, onion et poivron vert grille, cajun, mozzarella, ranch chipotle/ Philly steak, grilled green peppers & onions, mozzarella, cajun spice, ranch chipotle



STEAK FRITES

CA\$35.00

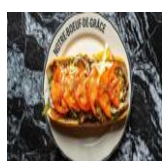
Bavette 8oz, sauce aux poivres, frites/ Bavette 8oz, peppercorn sauce, fries



WRAP CESAR AU POULET/ CHICKEN CAESAR WRAP

CA\$22.00

Romaine, vinaigrette cesar, bacon, parmesan, poulet frit ou grille avec choix d'accompagnement/ Romaine, caesar dressing, parmesan, fried or grilled chicken, choice of side



SOUS MARIN PHILLY/ MICHAEL'S PHILLY CHEESESTEAK

CA\$26.00

Philly steak, onion caramélise, champignon sautees, poivron vert, piment fort, laitue, tomate, vinaigrette italian/ Philly steak, caramelised onions, sauteed mushroom, grilled peppers, hot banana peppers, mozzarella, lettuce, tomato, italian vinaigrette

Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



STEAK HACHE/HAMBURGER STEAK

CA\$24.00

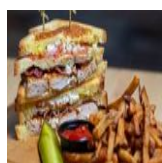
9oz galette de boeuf, onion caramélise, champignon sautees, sauce poutine maison/
9oz Beef patty, mtl steak spice, caramelized onions, sauteed mushrooms, gravy.



FISH & CHIPS

CA\$26.00

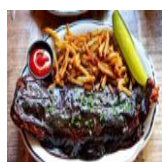
Morue frit servi avec frites, aioli au citron, et salade de chou/ Beer battered
cod served with fries, coleslaw, lemon aioli and lemon wedge



CLUB SANDWICH

CA\$21.00

poulet grille, bacon, mayo, laitue, tomate, bacon/ Grilled chicken, bacon, mayo,
lettuce, tomato



COTE LEVEE BBQ/BBQ RIBS

CA\$25.00

Half or Full rack, BBQ sauce choice of side



COTE LEVEE & MAC/ MAC & RIBS

CA\$31.00

demi ou complet servi avec macaroni au fromage/ Full or half rack served with mac &
cheese

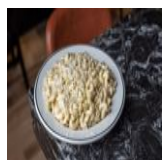
VOTRE CREATION



VOTRE CREATION POUTINE

CA\$15.00

frites maison, fromage en grains, sauce poutine aux boeuf/ House fries,
cheesecurds, beef gravy



VOTRE CREATION MAC & CHEESE

CA\$15.00

cree votre propre mac n cheese create your own mac n cheese



VOTRE CREATION HOT DOG

CA\$15.00

cree votre propre hot dog create your own hot dog

Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



VOTRE CREATION BURGER

CA\$16.00

Cree votre Burger Create your own burger



VOTRE CREATION GRILLED CHEESE

CA\$14.00

fromage grille classique servi avec frites/ grilled cheese served with fries

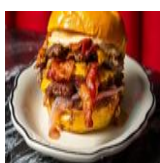
NOS BURGERS



BURGER DU MOIS MAUI WOWIE

CA\$13.00

6oz boeuf, sauce barbeque gingembre-sésame, ananas grillé, bacon croustillant, concombres marinés 6oz beef patty, ginger sesame bbq sauce, grilled pineapple, crispy bacon, pickled cucumbers



LE COWBOY

CA\$27.00

2 galette boeuf ecrases, fromage americain, bacon, confiture aux oignons et bacon, oignons rouges marinees, mayo moutarde fumee avec choix d'accompagnement 2 smashed beef patties, American cheese, bacon, bacon onion jam, pickled red onions, smoky mustard mayo served with choice of side



SMASH DAVIDS

CA\$18.00

galette 3oz ecrases avec oignons, fromage americain, sauce secrete ou secrete epicee, laitue, cornichons avec choix d'accompagnement 3oz smashed patty with onions, american cheese, secret sauce or spicy secret, lettuce, pickles and choice of side



LE SACRE BLEU

CA\$25.00

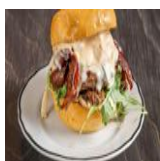
6oz boeuf, fromage bleu, dijon, mayo, roquette, oignons caramélise avec choix d'accompagnement 6oz beef, blue cheese, dijon, mayo, arugula, caramelized onions with choice of side



COMBO NBG/ NBG TRIO

2 for CA\$20.00

3oz boeuf ecrase avec onion, fromage americain, sauce secrete ou secrete epice, laitue, cornichons. Servi avec choix d'accopagnement et beuvrage./ 3oz beef smashed with onions, american cheese, secrete sauce or spicy secret, lettuce, pickles. Served with choice of side & drink.



BRIE BIBLIQUE/ BIBLICAL BRIE

CA\$26.00

6oz boeuf, mayo epicee, roquette, dattes, brie, bacon avec choix d'accompagnement/ 6oz beef, spicy mayo, arugula, dates, brie, bacon, served with choice of side

Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



L'OROZCO

6oz boeuf, tomate, avocat, fromage en grain fondu, chimichurri avec choix d'accompagnement/ 6oz beef, grilled cheese curds, chimichurri, avocado, tomato with choice of side

CA\$26.00



BUFFALO BLAIR

Poulet frit dans la sauce buffalo, ranch au barbeurre, laitue, tomate, cornichon, fromage bleu/ Fried chicken tossed in buffalo sauce, buttermilk ranch, lettuce, tomato, pickles, blue cheese

CA\$23.00



LE FANCY CHICK

Poulet frit ou grille, mayo basilique, fromage chevre, salade de choux, avocat avec choix d'accompagnement/ grilled or fried chicken, basil mayo, goat cheese, avocado, coleslaw with choice of side

CA\$24.00



LA MERE DES BURGER/MOTHER OF ALL BURGERS

6oz boeuf, mayo epicee, bacon, avocat, patate douce avec choix d'accompagnement/ 6oz beef, bacon, spicy mayo, avocado, sweet fries inside with choice of side

CA\$24.00



JARDIN EDEN/ GARDEN OF EDEN

Galette vege (contient des noix) ou impossible, melange printannier, fromage de chevre, tomate, concombre, mayo basilique avec choix d'accompagnement Veggie Patty (contains nuts) or Impossible, spring mix, goat cheese, tomato, cucumber, basil mayo served with choice of side

CA\$23.00



POSEIDON

saumon grille en croute sesame, aioli au citron, tomate, avocat avec choix d'accompagnement/ Grilled sesame crusted salmon, lemon aioli, avocado, tomato with choice of side

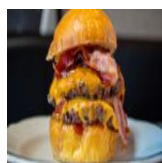
CA\$26.00



CONCEPTION IMMACULEE/ IMMACULATE CONCEPTION

6oz boeuf, salami au boeuf, oeuf frit, sauce secrete ou epicee, laitue, tomate avec choix d'accompagnement/ 6oz beef, all beef salami, fried egg, secret or spicy secret, lettuce, tomato with choice of side

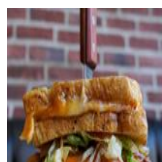
CA\$23.00



THOU SHALT

2x 6oz boeuf, double cheddar, double bacon, ketchup, mayo avec choix d'accompagnement 2x 6oz boeuf, double cheddar, double bacon, ketchup and mayo served with choice of side

CA\$31.00



CHEESE-US

pain fromage grille, 2 galette 6oz, bacon, fromage cheddar et americain, ketchup, laitue, cornichon, onion avec choix d'accompagnement/ Grilled cheese buns, 2x 6oz beef pattys, bacon, american, cheddar, ketchup, lettuce, pickles, onions with choice of side

CA\$35.00

Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



HOLY TRINITY

Holy Swiss avec choix d'accompagnement et boeuvrage Holy Swiss with your choice of side and beverage.

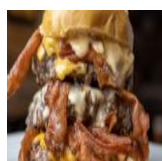
CA\$30.00



HOLY SWISS

6oz boeuf, fromage suisse, oignons caramelise, champignon sautee, sauce bbq et mayo avec choix d'accompagnement 6oz beef, swiss, caramelized onions, sauteed mushrooms, bbq sauce, mayo with choice of side

CA\$24.00

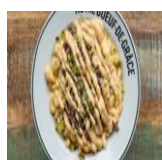


GOLIATH

3 galette 9oz, sauce secrete ou epicee, fromage americain, swiss et cheddar, triple bacon avec choix d'accompagnement/ 3 x 9oz beef pattys, american, swiss, cheddar, secret or spicy secret, triple bacon with choice of side

CA\$57.32

OUR CREATIONS



CHEESEBURGER MAC & CHEESE

macaroni au fromage, 3oz boeuf ecrase, cornichon, fromage americain, sauce secrete/ Mac & cheese, 3oz ground beef, pickles, american cheese, secret sauce

CA\$24.00



DOGGY STYLE

frites, fromage en grains, sauce poutine, hot dog hebrew national, champignons, mayo epicee/ house fries, cheesecurds, vegetarian gravy, hebrew national hot dog, mushrooms, spicy mayo

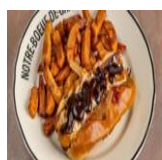
CA\$21.00



5 FROMAGES GRILL CHEESE/ 5 CHEESE GRILLED CHEESE

pain challah, fromage americain, swiss, cheddar, chevre, fromage en grain fondu/ challah bread, american, swiss, cheddar, grilled cheesecurds, goat cheese

CA\$18.00



HOLY HOT DOG

Hot dog Hebrew national, onion caramelise, bacon, fromage cheddar, mozzarella, bbq/ Hot Dog Hebrew national, bacon, caramelised onions, shredded mozzarella, cheddar cheese, bbq sauce

CA\$18.00

ACCOMPAGNEMENTS & TREMPETTES



PANIER TATER TOTS

CA\$10.00

Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



RONDELLE OIGNON

avec ranch chipotle

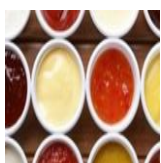
CA\$12.00



FRITES JERK

avec mayo basilique

CA\$10.00



TREMPETTES

CA\$2.00+



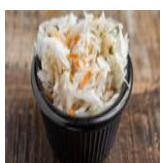
PANIER FRITES PATATE DOUCE

CA\$11.00



PANIER DE FRITE

CA\$9.00



BOL SALADE DE CHOUX

Style Classique/ Classic Style

CA\$5.00

DESSERT



MAPLE FUDGE RICOTTA PANCAKES

crêpes à la ricotta et au babeurre avec fudge à l'érable Ricotta & Buttermilk pancakes with maple fudge

CA\$19.00



APPLE CARAMEL CHEESECAKE

Cheesecake aux pommes et caramel garni de chocolat SKOR Apple caramel cheesecake garnished with SKOR chocolate

CA\$10.00

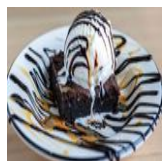
Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



CREME GLACEE

Creme Glacee a la vanilla et vos choix garnitures/ Vanilla ice cream with your choice of toppings

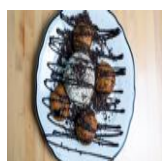
CA\$5.00



BROWNIE A LA MODE

brownie servi a la mode/ brownie served with ice cream

CA\$10.00

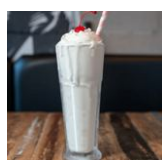


OREO FRITS/ FRIED OREO

oreo frit servi avec creme glacee/ Fried oreos served with ice cream

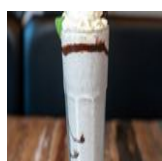
CA\$10.00

MILKSHAKE /FLOAT



LAIT FRAPPE VANILLE/ VANILLA MILKSHAKE

CA\$9.00



LAIT FRAPPE OREO/ OREO MILKSHAKE

CA\$9.00



LAIT FRAPPE FUDGE A L'ERABLE/MAPLE FUDGE MILKSHAKE

CA\$9.00



LAIT FRAPPE CHOCOLAT/ CHOCOLATE MILKSHAKE

CA\$9.00



LAIT FRAPPE FRAISE/ STRAWBERRY MILKSHAKE

CA\$9.00

Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



LAIT FRAPPE FRAMBROISE/RASPBERRY MILKSHAKE

CA\$9.00



FLOAT ORANGE/FANTA FLOAT

CA\$7.00



FLOAT RACINETTE/ ROOT BEER FLOAT

CA\$7.00



LAIT FRAPPE ESPRESSO/ ESPRESSO MILKSHAKE

CA\$12.00



LAIT FRAPPE MENTHE/MINT MILKSHAKE

CA\$9.00

SODA

COKE CERISE

CA\$3.75



CHERRY BUBBLE LIMONADE

CA\$3.75



RACINETTE/ROOT BEER

CA\$3.75

Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



SODA DE FRAMBOISE

CA\$3.75

COKE ZERO**

CA\$3.75



LIMONADE

CA\$3.75



THE GLACE FRAMBROISE

CA\$3.75



SODA GINGEMBRE/ GINGERALE

CA\$3.75

COKE CERISE DIETE

CA\$3.75



FANTA

CA\$3.75

COKE ZERO CERISE*

CA\$3.75



SPRITE

CA\$3.75

Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



THE GLACE/ ICED TEA

CA\$3.75



COKE

CA\$3.75



COKE DIETE/DIET COKE

CA\$3.75

EAU/EAU PETILLANTE



PETIT EAU PETILLANT

CA\$3.50



GRAND EAU PETILLANT

CA\$6.50

ENERGIE DRINK



Monster Energy

CA\$6.00

RED BULL MELON D'EAU/ WATERMELON RED BULL

CA\$6.00



RED BULL (SANS-SUCRE)/ RED BULL (SUGAR-FREE)

CA\$6.00

Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



Canette Red Bull / Red Bull Can

CA\$6.00

BEER & WINE



McADAM CIDRE

CA\$10.00



RED STRIPE

CA\$10.00



PERONI SANS ALCOOL

CA\$8.00



BOUTEILLE BARZOLI ROUGE

100% montepulciano, Abruzzes DOC, Italy

CA\$36.00

BOUTEILLE FERRATON PERE ET FILS

CA\$44.00



BOUTEILLE BORDON RESERVA ROJA

CA\$61.00



BOUTEILLE CLIFF 79 SHIRAZ

CA\$37.00

Menu Notre-Boeuf-De-Grâce



BOUTEILLE RUFFINO CHIANTI

CA\$44.00



BOUTEILLE BARZOLI BLANC

Vin Blanc, Italy IGP 750ml 12% ABV

CA\$36.00



BOUTEILLE RUFFINO ORVIETO CLASSICO

CA\$40.00



BOUTEILLE KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC

CA\$52.00



BOUTEILLE KIM CRAWFORD ROSEE

CA\$52.00

PROSECCO BOUTEILLE

CA\$50.00



BOUTEILLE CA BOLANI PINOT GRIGIO

CA\$52.00



BOUTEILLE CLIFF 79 CHARDONNAY

CA\$37.00