

Entier

SOUPE...

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU CHEDDAR FORT

ÉDAMAMÉ ET FLOCON DE SEL

1 lb de fèves de soya / fleur de sel

COCKTAIL DE CREVETTES À LA LIVRE

Crevettes 21/25 / sauce cocktail à la tequila

¼ LB

½ LB

1 LB

ASPERGES PROSCIUTTO

Asperges vertes / prosciutto / œuf frit / coulis de poivrons

ESCARGOTS RÔTIS ET AIL

Espuma tiède de persil plat et ail / betteraves / pancetta

FONDUE «OKA ET CHÈVRE»

Roquette / noix caramélisées / poire épicée

FOIE GRAS POÊLÉ

Artichauts cuits sous vide / chutney de canneberges / beurre de foie gras

CALMARS FRITS

Émulsion : câpres et cornichons

CRABE «CAKE»

Crabe des neiges / crevettes nordiques / homard / coulis de poivrons

13.95-

SALADE DE PIEUVRE ET CHORIZO

Pieuvre rôtie / saucisson chorizo / pommes rattes / roquette

CÉSAR «GRILLÉE»

Le classique réinventé...

Entrée

Principale

Cru et Tartares

CARPACCIO DE FILET MIGNON AAA

Radis marinés / échalotes frites / pesto / espuma de fromage bleu

SAUMON FUMÉ DU NORD

Fumaison ancestrale amérindienne

Sauce vierge aux agrumes / purée de citron confit

HUÎTRES SUR GLACE

Huîtres Village Bay Choix / vinaigre de vin rouge et échalotes

6

12

HUÎTRES ROCKEFELLER

Huîtres Village Bay Choix / épinards / crème / vin blanc

6

12

TARTARE DE BŒUF AAA

Filet au couteau / raifort / émulsion d'œuf / condiments

Entrée

Principal

TARTARE DE SAUMON

Saumon de l'Atlantique au couteau / shiitakes / huile de sésame grillé / sésame noir

Entrée

Principal

Les tartares en plats principaux sont accompagnés de frites et de salade.

Pissons

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Basmati au bacon / légumes / sauce béarnaise

BAR NOIR DU CHILI

Risotto au parmesan / légumes / beurre citron-câpres au paprika fumé

MORUE CHARBONNIÈRE « BLACK COD »

Pommes rattes et artichauts / marinade au soya / émulsion de maïs / beurre de foie gras

HOMARD DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE (1/2) ET CREVETTES GÉANTES 8/12 (4)

Risotto au parmesan / légumes / beurre à l'ail confit

Les-à-côtés

ASPERGES FRAÎCHES POÊLÉES

POÊLÉE DE SHIITAKES ET PARISIENS

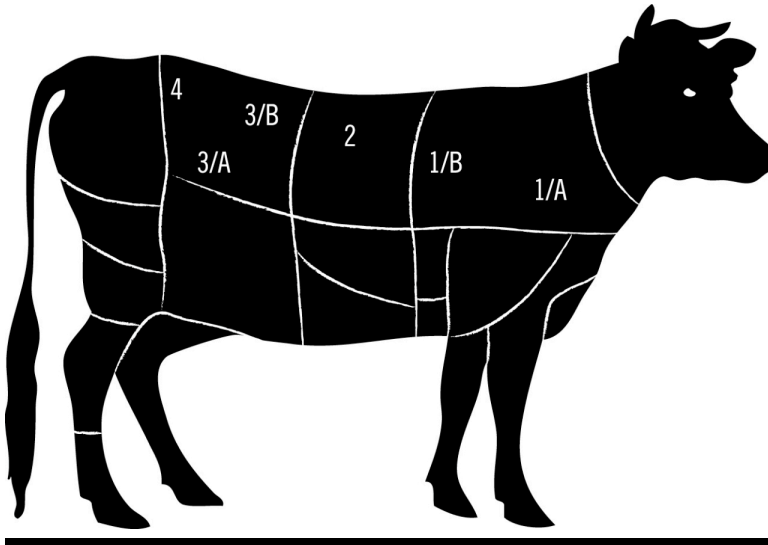
CREVETTES GÉANTES 8/12 (2)

HOMARD DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE (1/2)

FOIE GRAS POÊLÉ 60 g

FROMAGE BLEU FONDANT

PAIN À L'AIL GRATINÉ



- 1/ **ÉPAULE**
A/ Macreuse
B/ Short Rib / Bout de côte
- 2/ **CÔTE**
Cow-boy / côte avec os
Delmonico / faux filet
- 3/ **LONGE**
A/ Filet mignon
B/ New York / contre-filet
- 4/ **HAUT DE SURLONGE**
Boston

La Bête offre du bœuf de première qualité. Chaque pièce répond à de hauts critères liés aux qualités gustatives, la jutosité et la tendreté.

Le vieillissement de nos pièces de bœuf s'effectue dans notre cellier à viandes durant une période variant de 30 à 45 jours selon les coupes.

Grâce à une nouvelle technologie de cuisson, le four « Montague » saisie votre viande à une température de 1200 °C.

Ce procédé à haute température emprisonne les jus et les sucres naturels à l'intérieur de votre pièce.

Cette méthode de cuisson unique donne à votre viande une texture croustillante, juteuse et goûteuse.

LA BÊTE OFFRE DES PRODUITS CORRESPONDANT AUX DEUX PLUS HAUTS STANDARDS DE CLASSIFICATION DE QUALITÉ

PRIME / USDA PRIME

- Le bœuf PRIME est le grade d'excellence dans le classement du bœuf.
- La catégorie PRIME est donnée lorsque le persillage de la viande est très abondant.
- Moins de 1% des bœufs obtiennent le standard de qualité «PRIME».

AAA / USDA Choice

Moins de 20% des bœufs obtiennent ce standard de qualité.

Bœuf



MACREUSE

6 oz

FILET

6 oz

9 oz

12 oz

16 oz

« FLIGHT » DE TROIS FILETS

Dégustation en trois façons: béarnaise / sauce foie gras / poivre et bleu

6 oz



STEAK HACHÉ ET FOIE GRAS POÊLÉ

7 oz

BOSTON / HAUT DE SURLONGE

6 oz

9 oz

12 oz

16 oz

NEW YORK / CONTRE-FILET

10 oz

14 oz

DELMONICO / FAUX-FILET

12 oz

COW-BOY / CÔTE AVEC OS

16 oz

22 oz

32 oz / selon disponibilité

Les coupes de bœuf sont servies avec légumes et choix de :
Pomme de terre Russett au four ou frites maison ou purée à l'ail confit.

Sauces...

Nos sauces sont fait de fond maison et d'ingrédients de haute qualité

Poivre noir torréfié

Beurre de foie gras

Bordelaise chic au proscuito

Béarnaise

Table d'hôte

ESCARGOTS RÔTIS ET AIL*

Espuma tiède de persil plat et ail / betteraves / pancetta

ICEBERG CROQUANTE*

Iceberg glacé / parmesan Grana Padano /
betteraves jaunes / vinaigrette miel et Dijon

ASPERGES PROSCIUTTO

Asperges vertes / prosciutto / œuf frit / coulis de poivrons

SOUPE...

JARRET D'AGNEAU*

Lentilles / olives de Kalamata / grémolata / jus d'agneau

BOSTON PRIME 6 OZ*

POULET RÔTI FARCI*

Farce de noisettes, bacon et champignons / purée au chorizo / sauce au foie gras

RISOTTO AUX CREVETTES

Crevettes 8/12 / crevettes 21/25 / safran espagnol / copeaux de parmesan

SHORT RIB / BOUT DE CÔTE AAA 18 OZ

Marinade soya et gingembre / purée à la moutarde à l'ancienne

SURF & TURF

Boston 6 oz
Crevettes 21/25 (5)

ou

Homard de la Nouvelle-Écosse (1/2)

CRÈME BRÛLÉE À L'AMARULA

ou choix de desserts à la carte pour un léger supplément.
Remplacer votre dessert par un Café flambé ou un Chocotini

ESPRESSO / ALLONGÉ / THÉ MIGHTY LEAF

*Table d'hôte incluse dans les forfaits «Passe-Partout».