



Présentation  
suggérée

COUP  
DE COEUR  
*du chef*

# STEAK *de côte*

## Dry Aged Sterling Silver

Découvrez la plus récente création de notre chef : le **Steak de côte Dry Aged Sterling Silver** vieilli à sec pendant 40 jours. Cette nouveauté vous propose une pièce de viande de qualité supérieure caramélisée à point sur gril au charbon d'érable, accompagnée d'un os à moelle rôti et d'une généreuse croute de persillade maison. Le tout, agrémenté d'un délicieux choix de sauce parmi la bordelaise au réduit de vin rouge, la sauce au poivre vert de Madagascar flambé au cognac, la sauce aux champignons sauvages et sauge, la sauce au jus, la béarnaise et la demi-glace à l'échalote confite au porto. Voilà un plat qui saura combler l'amateur de grillades en vous !

**37**\$  
+ taxes  
et service



418 380-2638 [beffroisteakhouse.com](http://beffroisteakhouse.com)  [@restaurantbeffroisteakhouse](https://www.facebook.com/restaurantbeffroisteakhouse)