

FOLIE - À - DEUX

RESTAURANT
BEFFROI
STEAK HOUSE

- Valide du 14 au 17 février 2019 -

Entrées

Carpaccio de veau mariné

Miso | Tiède de champignons énoki & feuilles de toy choy frites
Noix de macadam torréfiées | Mayonnaise au tamari

Risotto forestier

Chair de crabe | Lamelles de portobellos & petits pois
Quenelle de mascarpone italien truffé | Croûtons & micro salade

Bol de verdure des cuisiniers

Roquette & pousses variées | Légumes croquants
Olives marinées | Émietté de feta | Vinaigrette crémeuse au citron

Chaudrée gourmande de légumes saisonniers

Garniture de poireau tempura & crème fraîche

Plats principaux

Raviolis à la courge musquée

Crevettes grises à la plancha | Velouté au vin blanc & fromage de chèvre
Tombée d'épinards aux noix de pin torréfiées | Cheddar à la Guinness

Suprême de volaille manchonné

Croûte de champignons sauvages & prosciutto | Brie fondant
Purée de Yukon Gold aux herbes salées | Coulis de poivrons rouges grillés

Brochette de filet mignon de bœuf AAA

Filet mignon de 6oz & saucisse à la bière de Spécialité M.R
Grillade de légumes saisonniers | Féculent de votre choix
Demi-glace à la réduction de bière MacTavish-Trou du Diable

Côte de bœuf signature du Beffroi Steak House

Lent rôtissage de 16h dans nos armoires chauffantes | Rub aux épices maison
& à la moutarde de Dijon | Légumes du jour & féculent | Jus de viande naturel

Saumon grillé sur charbon de bois

Chimichurri aux jalapeños & citron confit | Purée de Yukon Gold au wasabi
Mixte de légumes glacés au miel aromatisé au romarin

Dessert

Café ou thé

+ 1 verre de vin maison
ou 1 bouteille de bière (340ml)
de la microbrasserie
Le Trou du Diable par personne

99\$

Pour
2 personnes
Taxes et service
en sus.