

# Menu à la carte



## ENTRÉES FROIDES

### SAUMON FUMÉ D'ICI 16

Câpres frites & citron | Caviar de poisson  
Salicorne | Radis roses | Huile d'olive

### CÉSAR ARTISAN 1/2 10 | ENTIÈRE 15

Le classique à notre façon

### BURRATA 125 G 23

Tomates cerises multicolores & concombres Libanais  
Laitue amère à l'huile d'olive | Émulsion de poivrons grillés  
Poudre d'olives noires

### SALADE BSH 14

Variété de laitues & légumes croquants  
Miettes de pain au levain | Parmesan  
Vinaigrette moutarde à l'ancienne & érable

### CARPACCIO DE BŒUF 18

Bruschetta de champignons sauvages | Pickles d'Armillaire  
de miel | Copeaux de Louis Cyr | Vrilles de pois vert

## À PARTAGER (2)

### LA MER ET SES DÉLICES 97

Queues de homard (2) | Crevettes cocktail 13/15 (4)  
Huîtres froides & mignonette au vinaigre de cidre & sirop  
d'érable (6) | Pétoncles princesse au gratin  
1608 & salicorne (2) | Moules fumées (6)  
Légumes grillés sur charbon d'érable

## ENTRÉES CHAUDES

### CHAMPIGNONS NOBLES 12

Chair de crabe des neiges | Goberge  
Réduction de vin blanc | Fromage à la crème & oignon vert  
Gratin de parmesan

### CHAUDRÉE GOURMANDE DU BEFFROI STEAKHOUSE 21

Bisque | Cognac | Crevettes nordiques | Crevette tigrée  
Mini pétoncles | Moules | Palourdes | Saumon fumé

### OKA CLASSIQUE 18

Pommes de terre Gabrielle confites au gras de canard  
Tombée de kale | Lardons de chorizo  
Glace de viande au poivre vert

### SOUPE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ 11

Réduction de bière MacTavish | Marsala | Fines herbes  
Gratin de fromage suisse & mozzarella

### CALMARS FRITS 18

Chapelure croustillante | Fines lamelles d'oignon rouge  
Crème sure citronnée à l'aneth | Citron

### SACCHETTI TRUFFÉE 18

Petits baluchons farcis de ricotta & pecorino  
Crème & Tartufata | Huile de truffes | Parmesan

### HUÎTRES ROCKEFELLER 3X 15 | 5X 23 | 7X 30

Huîtres "sex on the Bay" | Mornay au Champagne  
Épinards & cheddar fort

### CREVETTE 4/6 24

Au beurre moussoux & flambée au Pastis  
Écorce d'orange confite | Fenouil confit à l'huile d'olive  
Gel d'orange



## FAITES CONFIANCE AU CHEF

Considérant le procédé naturel de vieillissement de nos viandes, nous vous recommandons une cuisson médium saignante ou moins afin d'apprécier leur finesse.

## GRIL

### HACHÉ DE BŒUF AAA 10 OZ 21

#### STEAK FRITES DU BEFFROI 8 OZ 28 \ 12 OZ 36

Haut de surlonge vieilli sous vide (minimum de 35 jours)  
Frites juliennes | Salade BSH

#### STEAK DE SURLONGE 8 OZ

Légumes à l'huile de sésame & sauce Teriyaki  
Noix de cajou 32

Champignons portobellos & fromage de chèvre 36

#### BAVETTE DE BŒUF AAA 8 OZ 40

Vieilli sous vide (minimum de 35 jours)

#### BOSTON AAA

6 OZ 26 \ 9 OZ 33 \ 12 OZ 40

Haut de surlonge vieilli sous-vide  
(minimum de 35 jours)

#### NEW YORK AAA

9 OZ 42 \ 12 OZ 54 \ 16 OZ 64

Vieilli sous-vide (minimum de 35 jours)

### SERVIS AVEC LÉGUMES DU JOUR & CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT\*

#### Les féculents (1) :

Frites juliennes | Pomme de terre Idaho | Pomme de terre au four garnie (extra 5\$) | Purée de Yukon Gold aux herbes salées  
Riz basmati à l'oignon vert

#### Les sauces (1) :

Bordelaise | Poivre vert de Madagascar flambé au cognac  
Champignons sauvages & sauge  
Demi-glace à l'échalote française & Porto | Béarnaise  
Sauce périgourdine (extra 3\$)

\*À l'exception de l'assiette **Steak frites du Beffroi**

## Coupes Signature

#### STEAK DE CÔTE 14 OZ 70 \ 20 OZ 88

Vieilli à sec 35 jours, humidité contrôlée  
Saveur & tendreté assurées

#### FILET MIGNON AAA 6 OZ 48 \ 8 OZ 64 \ 12 OZ 86

Vieilli sous vide (minimum de 35 jours)

#### T-BONE AAA 25 OZ 82

Vieilli sous vide (minimum de 35 jours), humidité contrôlée  
Coupe Porterhouse

#### KANSAS 16 OZ 56

Vieilli à sec (minimum de 35 jours)  
Contre-filet avec os

## EXTRAS

#### CREVETTES 13/15 3X 10 \ 5X 15

#### QUEUE DE HOMARD 24

#### FOIE GRAS 21

#### FROMAGE BRIE 2 OZ 5

#### FROMAGE BLEU 2 OZ 7

#### FROMAGE DE CHÈVRE 5

## POISSONS & FRUITS DE MER

### TARTARE DE SAUMON ENTRÉE 15 | REPAS\* 29

Yogourt grec, concombre & aneth | Radis marinés  
Saumon fumé

\*Servi avec chips tièdes & salade BSH

### SAUMON DE L'ATLANTIQUE 4 OZ 22 | 8 OZ 30

Huile vierge aux noix de pin | Poêlée de légumes frais  
Basmati à l'oignon vert

### FISH'N'CHIPS 26

Morue de l'Atlantique, Pâte à frire à la bière  
Chips tièdes | Sauce tartare | Citron grillé

### STEAK DE THON GRILLÉ 6 OZ 32

Écoresponsable

Vinaigrette japonaise | Bok choy & shiitake  
Noix de cajou à l'huile de sésame | Riz basmati  
à l'oignon vert



### POUTINE HOMARD 24

Frites juliennes | Chair de homard & bisque  
Échalotes vertes

Extra queue de homard +24

### SAUMON & CREVETTES 36

Crevettes 13/15 (4) | Bloc de saumon 6 oz  
Riz basmati à l'oignon vert | Poêlée de légumes  
frais & haricots verts



## CLASSIQUES

### TARTARE DE BŒUF AAA ENTRÉE 16 | REPAS\* 38

Persillade échalotes & câpres | Moutarde à l'ancienne  
\*Servi avec chips tièdes, salade BSH & cornichon frit

### POULET DE CORNOUAILLES RÔTI 34

Demi-poulet mariné | Cuit sous-vide au gras de canard  
Mousseline de chou-fleur à la sauge & zestes de citron  
Asperges, pleurotes & petits pois au beurre

### CONFIT DE CANARD 28

Pommes de terre Gabrielle rôties | Poêlée de légumes  
Graines de moutarde | Pousse de tournesol

### SAUCISSES GRILLÉES LA MAISON DU GIBIER 28

Selon la tradition européenne, saveur du moment

Asperges grillées & portobellos | Confit d'oignon  
Purée de Yukon Gold aux herbes salées

### JARRET D'AGNEAU 40

Cuisson sous vide

Polenta crémeuse au Parmesan | Asperges grillées  
Demi-glace à l'échalote française & Porto

### CÔTES LEVÉES BBQ DU QUÉBEC 1/2 26 | ENTIÈRE 36

Légèrement fumées & marinées

Sauce BBQ fumée & bière MacTavish | Salade César  
Frites juliennes

### CÔTE DE PORC DU QUÉBEC 32

Vieille à sec (minimum de 30 jours)

Grillé à point | Purée de Yukon Gold à l'ail noir  
Haricots verts au beurre citronné & câpres

## PÂTES

### CAVATELLI ARTISANAL & CANARD CONFIT 28

Effiloché de canard confit | Parisiens | Blanc de poireau  
Fond de veau | Crème & parmesan

### SPAGHETTINI ALFREDO & POULET FUMÉ 26

Poitrine de volaille mi-fumée puis grillée | Sauce Alfredo  
Bouillon de volaille & brocoli

### GNOCCHIS AU GORGONZOLA 27

Flanc de porc laqué BBQ | «Crumble de gorgonzola»  
Velouté crémeux au vin blanc & parmesan | Épinards

### RAVIOLIS FORESTIERS 35

Fricassée de champignons sauvages | Velouté de shiitakes  
Roquette à l'huile de truffes | Parmesan

### BUCATINI AUX FRUITS DE MER 36

Velouté au vin blanc, pleurotes gris & fruits de mer  
Coquillages vapeur | Émietté de saumon fumé

### MAC'N'CHEESE 34

Chair de homard & kale | Sauce au fromage 1608 &  
cheddar fort | Chapelure panko 'torchée' | Citron grillé

Extra queue de homard +24

### ZITI AU PESTO & LÉGUMES GRILLÉS 24

Fricassée de légumes grillés sur charbon d'érable  
Sauce tomate | Pesto de basilic sans noix  
Vin blanc & Parmesan | Roquette à l'huile d'olive

### SPAGHETTINI BOLOGNAISE & «MEATBALLS» 22

Sauce maison | Boulettes de bœuf AAA grillées  
Basilic frais | Gratin de mozzarella | Pain à l'ail

### Option végétarienne 23

Sauce tomate | Boulettes à base végétale



## Enfants

12 ANS ET MOINS

### CAVATAPPI 10

Sauce bolognaise à la chair de saucisse italienne douce

### HACHÉ DE SURLONGE GRILLÉ 10

Mousseline de Yukon Gold & légumes saisonniers  
Sauce bordelaise ou BBQ

### CROUSTILLANT DE POULET DU GÉNÉRAL JARO 12

Riz basmati au beurre & sauce général Tao

### MAC & CHEESE GRATINÉ DU BSH 9

Sauce au fromage jaune fondu

### MINUTE DE SAUMON POCHÉ 14

Riz basmati au beurre & légumes saisonniers  
Sauce aigre-douce

### TOUS LES CHOIX INCLUENT

1 boisson (jus ou boisson gazeuse)

+

1 dessert surprise au choix du Chef

## DESSERTS

### **CRÈME BRÛLÉE MAISON 10**

Orange confit & Grand Marnier | Mini biscotti sans gluten aux pistaches & canneberges

### **TARTE À LA LIME DES KEYS 13**

Fond croustillant de biscuits Graham  
Crème pâtissière à la lime | Noix de coco grillée  
Anglaise | Chantilly & fruits

### **CHEESECAKE 10**

Servi sous forme de dôme | Cœur de compote de rhubarbe à la fraise | Copeaux de chocolat noir 58% | Chantilly & fruits



### **FRAMBOISIER 12**

Génoise à la vanille | Crème légère & framboises  
Crumble de biscuits Oreo | Chantilly & fruits

### **DÉCADENT AUX CAROTTES 12**

Gâteau moelleux aux carottes, épices d'automne & morceaux d'ananas | Glaçage au fromage à la crème | Noix de grenoble concassées  
Caramel & petits fruits

### **EXPLOSION TIÈDE CHOCO-CARAMEL 13**

Mi-cuit au chocolat noir | Cœur coulant au caramel  
Chantilly & fruits

