

LA BÊTE | MENU MIDI

SOUPE OU SALADE

inclus

Mélange de laitue croquante et niçoise, graines de citrouille rôties, poires asiatiques grillées, framboises fraîches, vinaigrette chocolat blanc et cassis

ROULEAU DE BOEUF BRAISÉ

+5.95

Sauce “au jus” à l’asiatique

TARTARE DE SAUMON

+9.95

Pulpe d’avocats, pistaches, shiitakés, graines de sésame noir

CÉSAR GRILLÉE

+9.95

CARPACCIO DE GRAVLAX D’OMBLE

+10.95

Baies nordiques, crème aigrette aux agrumes, chips de bagel maison, billes au vinaigre de mélilot

CARPACCIO DE BOEUF AAA

+11.95

Sauce tartufata, noisettes torréfiées, émulsion parmesan, confiture tomate et citron

COCKTAIL DE CREVETTES

+11.95

1/4 lb crevettes 16/20, sauce cocktail classique

6 HUÎTRES SUR GLACE

+16.95

Sauce mignonette vinaigre de pomme et épinette

STEAK HACHÉ PRIME

8 oz 28.95

Purée de pois, légumes, purée de Yukon Gold
sauce au poivre torréfié

12 oz 36.95

Avec foie gras poêlé 70g

+18.95

BAVETTE DE WAGYU DE TASMANIE

6 oz 52.95

Vieillie sous-vide 55 jours, frites maison de Yukon Gold, légumes, sauce au poivre noir torréfié

BOSTON PRIME

6 oz 38.95

Vieilli sous-vide 45 jours, purée de Yukon Gold, légumes, sauce forestière

9 oz 45.95

CÔTE DE PORC BEAURIVAGE

9 oz 35.95

Croûte de parmesan et bacon, légumes, purée de Yukon Gold, sauce forestière



Pour une autre coupe de boeuf, demandez la carte du soir à votre serveur

CÔTE LEVÉE CROUSTILLANTE 30.95
Côte de porc laquée au gochujang servie avec salade chou chinois, edamames croquants, coriandre, sésame, maïs rôti et vinaigrette yogourt au wafu

CLUB HOMARD ET CREVETTES DE LA GASPÉSIE 39.95
Pain focaccia maison au thym, émulsion au beurre noisette et estragon, salade & vinaigrette à la moutarde de cassis, frites maison de Yukon Gold

THON ROUGE ET MAÏS FAÇON ELOTES 32.95
Crèmeux de maïs au piment guajillo, poêlé de maïs rôti et flanc de porc croustillant, fromage cotija, pico de gallo, crème sure aux oignons verts et chips de tortilla

MORUE CHARBONNIÈRE 36.95
Morue poêlée, pomme boulangère classique, gremolata de chou-fleur, espuma beurre noisette et miso

PIEUVRE GRILLÉE ET STEAK DE CHOU-FLEUR 37.95
Crevette tigrée 8/12, chou-fleur frotté aux épices tandoori et yogourt grec, hummus de pois chiche fumé, vierge de tomates et anchois

GNOCCHIS ET BURRATA 29.95
Gnocchis frits, champignons de Madame Iris, épinards enrobés de persillade, sauce tomate, focaccia maison

SALADE CÉSAR «GRILLÉE» 25.95
Le classique réinventé

SALADE AU POULET PANÉ À LA JAPONAISE 28.95
Haut de cuisse laqué au Gochujang, riz calrose, radis mariné sauce ponzu, mini laitue, vinaigrette wafu maison

TARTARE DE BŒUF AAA 35.95
Boston Prime, New-York AAA, Filet mignon AAA, émulsion au raifort, salade & vinaigrette à la moutarde de cassis, frites maison de Yukon Gold

TARTARE DE SAUMON, PISTACHES ET SHIITAKÉS 31.95
Huile de sésame grillé, sésame noir, pulpe d'avocat, salade & vinaigrette à la moutarde de cassis, frites maison de Yukon Gold

ESPRESSO / ALLONGÉ / THÉ MONSIEUR T. **inclus**

CRÈME BRÛLÉE AU BAILEYS ET BLEUETS +5.95
Pour un autre dessert, demandez la carte du soir à votre serveur

SOUP OR SALAD

included

Crisp and niçoise lettuce mix, roasted pumpkin seeds, grilled Asian pears, fresh raspberries, white chocolate and blackcurrant vinaigrette

BRAISED BEEF ROLL

+5.95

Asian “au jus” sauce

ATLANTIC SALMON TARTAR

+9.95

Avocado purée, pistachios, shiitakés, black sesame seeds

«GRILLED» CEASAR SALAD

+9.95

CHAR GRAVLAX CARPACCIO

+10.95

Nordic berries, citrus sour cream, homemade bagel chips, sweet clover vinegar balls

AAA BEEF CARPACCIO

+11.95

Tartufada, roasted hazelnut, parmesan emulsion, lemon tomato jam

SHRIMP COCKTAIL

+11.95

1/4 lb shrimp 16/20, classic cocktail sauce

6 OYSTERS ON THE SHELL

+16.95

Apple and spruce mignonette sauce

PRIME GROUND BEEF

8 oz	28.95
------	-------

Green pea purée, vegetables, Yukon Gold mashed

12 oz	36.95
-------	-------

black roasted pepper sauce

Add a seared foie gras 70g

+18.95

WAGYU BAVETTE FLANK STEAK

6 oz	52.95
------	-------

From Tasmania, wet-aged 55 days, Yukon Gold fries, vegetables, black roasted pepper sauce

PRIME BOSTON

6 oz	38.95
------	-------

Wet-aged 45 days, Yukon Gold mashed, vegetables,
mushroom sauce

9 oz	45.95
------	-------

BEAURIVAGE PORK RIB

9 0Z 35.95

Parmesan and bacon crust, Yukon Gold mashed, mushroom sauce



If you want a bigger steak cut, ask to your waiter to bring the Steak Menu

CRISPY SPARE RIB 30.95

Gochujang-glazed pork rib served with Chinese cabbage salad, crispy edamame, cilantro, sesame seeds, roasted corn, and wafu yogurt dressing

GASPÉSIE LOBSTER AND SHRIMP CLUB SANDWICH 39.95

Homemade thyme focaccia bread, brown butter and tarragon emulsion, salad with blackcurrant mustard dressing, Yukon Gold fries

BLUEFIN TUNA AND CORN, ELOTES STYLE 32.95

Creamy corn with guajillo chili, seared corn and crispy pork belly, cotija cheese, pico de gallo, sour cream with green onions and tortilla chips

CHARB COD 36.95

Pan-seared charb cod, classic boulangère potato, cauliflower gremolata, brown butter and miso foam

GRILLED OCTOPUS AND CAULIFLOWER STEAK 37.95

8/12 tiger shrimp, rubbed cauliflower with tandoori spices and Greek yogurt, smoked hummus, virgin tomatoes and anchovies

GNOCCHI AND BURRATA 29.95

Fried gnocchi, Madame Iris mushrooms, spinach coated with parsley, tomato sauce, homemade focaccia

«GRILLED» CEASAR SALAD 25.95

The classic reinvented

JAPANESE BREADED CHICKEN SALAD 28.95

Gochujang glazed chicken thigh, calrose rice, pickled radish with ponzu sauce, baby lettuce, homemade wafu dressing

AAA BEEF TARTAR 35.95

AAA Tenderloin and Prime Boston, horseraddish emulsified sauce, salad with blackcurrant mustard dressing, Yukon Gold fries

SALMON TARTAR, PISTACHIO AND SHIITAKE 31.95

Grilled sesame oil, black sesame, avocado pulp, salad with blackcurrant mustard dressing, Yukon Gold fries

ESPRESSO / AMERICANO / MONSIEUR T TEA included

BLUEBERRY AND BAILEYS CRÊME BRULÉE +5.95

Ask to your waiter to bring the Dessert Menu
