

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

Cuisson à point

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

