



INTERDIT AUX PARENTS

SERVI AVEC FRITES MAISON ET MAYONNAISE OU KETCHUP

*ENFANTS 12 ANS ET MOINS

CHEESE BURGER 17

HAMBURGER STEAK 14

LANGUETTE DE POULET FRIT 14

PÂTES BOLOGNAISE 13

*INCLUS JUS OU LAIT ET CRÈME GLACÉE



Desserts

CRÈME BRÛLÉE
8

**FONDANT
AU CHOCOLAT**
8

XANGO
9

**GÂTEAU DULCE
DE LECHE**
9

**GÂTEAU CAROTTES
AU FROMAGE**
9

**TRUFFE SUCRÉE 
ET SALÉE AU CHOCOLAT**
10

RÉGULIER 3,5
LATTÉ 5
CAPPUCCINO 5
ESPRESSO 4
ESPRESSO DOUBLE 6
THÉ 3,5
TISANE 4

*décaféiné disponible



Nos Cafés & Thés



ENTRÉES

 Option sans gluten

TARTARE DE SAUMON 
*émulsion d'agrumes, oignons verts,
surmonté de tempura croustillant*
16

TARTARE DE THON 
*biologique, écoresponsable,
émulsion de lime et sésame grillé (selon disponibilité)*
18

TARTARE DE GIBIER 
*prix du marché
selon disponibilité*

TARTARE DE BŒUF 
*câpres, cornichons,
assaisonnements du chef*
16

PÉTONCLES POÊLÉS
*pesto de tomate aux
fines herbes*
15

CREVETTES GRILLÉES
*pesto de tomate et
purée de mangue*
14

CALMARS FRITS FAITS MAISON
14

« CRAB CAKE » FAIT MAISON
enrobé de panure légère
14

BRIE FONDANT
pesto aux tomates séchées
14

SALADE DE BETTERAVE
*en vinaigrette avec julienne de pommes
vertes et fromage de chèvre léger*
9

ESCARGOTS GRATINÉS
*beurre à l'ail aux herbes, gratinés avec
notre mélange de fromages*
9

SALADE CÉSAR
avec notre fameuse vinaigrette maison
9

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
surmontée de croutons
9

SALADE DU CHEF
7

SOUPE DU JOUR
6

Veillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire.

Malgré le soin apporté à minimiser ces inconvénients, toutes les recettes sont exposées à un risque élevé de contamination croisée en restaurant et en usine. Nous ne pouvons être tenus responsable de toute réaction allergique ou hypersensibilité liée à la consommation de tout aliment servi dans nos restaurants Rouge Boeuf.



TARTARES REPAS

SAUMON

émulsion d'agrumes, oignons verts, surmonté de tempura croustillante

27

THON

biologique, écoresponsable, émulsion de lime et sésame grillé (selon disponibilité)

29

BŒUF

câpres, cornichons assaisonnement du chef

27

GIBIER

prix du marché selon disponibilité

DUO

saumon - bœuf (thon +2)

36

TRIO

saumon - bœuf - thon

42

Tranches de concombre +2 / Chips de crevette +3

SALADES Repas

CÉSAR

29

DU CHEF

26

Avec choix de:

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ

24

22

POITRINE DE POULET MARINÉE

POULET & CÔTES LEVÉES

SERVI AVEC FRITES MAISON ET LÉGUMES DE SAISON

SALSA DE MANGUES

poulet mariné et pesto de tomate aux herbes et mangues

26

MARINARA

poulet mariné et fromage gratiné

27

CÔTES LEVÉES

braisées et grillées dans notre sauce BBQ
11 oz : 26 22 oz : 36

CÔTES LEVÉES & POULET

11 oz servies avec votre choix de poitrine de poulet
35



SUR LE GRILL

 Option sans gluten

SERVI AVEC FRITES MAISON ET LÉGUMES DE SAISON
CHOIX DE SAUCE BORDELAISE, CHAMPIGNON OU POIVRE
CHOIX DE MAYONNAISE CHIPOTLE OU RÉGULIÈRE OU KETCHUP

STEAK ROUGE BŒUF 8 oz 29

STEAK ROUGE BŒUF & CREVETTES 36

BAVETTE 8 oz 31

FILET MIGNON 6 oz 40

« RIB EYE » 14 oz 42

BROCHETTE ROUGE BŒUF 8 oz 28

PIÈCE DU BOUCHER*

prix du marché, demandez à votre serveur

SAUMON GRILLÉ 6 oz 28

STEAK DE THON 6 oz 38

sauce chili sucrée et sésame grillé (selon disponibilité)

Extra sauce : 2.50

Extra mayonnaise : 1.00



AVEC PLAT PRINCIPAL

Champignons poêlés • 6

Crevettes grillées • 10

Pétoncles poêlés • 11

Foie gras poêlé • 9

Fromage bleu ou suisse
ou cheddar fort • 4

REPLACEZ VOS FRITES PAR

Doublez vos légumes • 4

Purée de pomme de terre • 3

Pomme de terre au four • 3

Pomme de terre au four garnie • 5

Salade César • 5

Poutine • 5

Salade verte • 3



BURGERS

CLASSIQUE

pur bœuf haché, cheddar, bacon, tomates fraîches, cornichons et romaine

22

BBQ

effiloché de porc dans notre sauce BBQ avec roquette et cheddar

23

« CRAB CAKE » FAIT MAISON

chair de crabe véritable enrobée de panure légère, servie avec mayonnaise

26

BURGER VÉGÉTARIEN

préparé selon le chef

26

SERVI AVEC FRITES MAISON



Autres Plaisirs

PÂTES BOLOGNAISES

22

« FISH & CHIPS » FAIT MAISON

25

JOUE DE BOEUF CONFITE 10 oz

dans son jus crémeux à l'ail, servie avec frites et légumes de saison

28



× TABLE D'HÔTE ×

42 ou 51 Prix par personne

1 **SOUPE** OU **SALADE DU CHEF**
salade césar +3

2 **Entrées** choix de : -----

ESCARGOTS GRATINÉS

SALADE DE BETTERAVE

SALADE CÉSAR

SOUPE À L'OIGNON

3 **Menu 42** choix de : -----

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ 6 oz

BAVETTE 8 oz

TARTARE DE BŒUF
OU SAUMON

STEAK
ROUGE BŒUF 8 oz

Menu 51 choix de : -----

« RIB EYE » 14 oz

DUO DE TARTARES
choix de thon +2

STEAK ROUGE BŒUF
& CREVETTES GRILLÉES

TRIO DE TARTARES
+3

FILET MIGNON 6 oz

STEAK DE THON
FRAIS 6 oz

Café ou thé régulier inclus

Nos Cafés & Thés

RÉGULIER 3,5

LATTÉ 5

CAPPUCCINO 5

ESPRESSO 4

ESPRESSO DOUBLE 6

THÉ 3,5

TISANE 4

*décaféiné disponible



Eau

(pétillante - plate)

500 mL 3,5

750 mL 6



Canette pétillante

Perrier 250 mL
(nature - lime - pamplemousse rose) 2,5

San Pellegrino 330 mL
(orange sanguine) 3



Boissons Gazeuses 4

- Coke
- Coke diète
- Sprite
- Ginger Ale

Sans Alcool

BIÈRE BUDWEISER
"PROHIBITION" 5

BIÈRE BECK'S 5

VIRGIN CESAR 4

