



MAISON BOIRE

· CUISINE SUR BRAISE ·

DEPUIS 1893

## *Pour les Carnivores...*

Bavette de Bœuf Angus AAA – 26

Ballotine de Volaille façon Piri-Piri - 22

Contre-filet CAB AAA 12 oz vieilli 35 jours - 45

Filet Mignon de Bœuf Angus AAA – 42

Côte de Bœuf 30oz, vieillie au Whisky 90 jours- 110  
**(Portion à Partager pour 2)**

Toutes nos Viandes sont servies avec  
Frites au Beurre et Parmesan ainsi qu'une  
poêlée de Légumes du jour



*Pas besoin de vous sentir coupable pour apprécier un bon plat...*

## *Pour débiter...*

Soupe du Jour – incluse



Laitue du Jardin - incluse  
Légumes Marinés | Vinaigrette maison



Tartare de Bœuf – 8  
Câpres, Moutarde, Sambal Oelek

## *La Résistance...*



Saumon passé au Feu– 22  
Lait Safrané, couscous Israélien et légumes de saison



La verdure du Jardin en salade - 21  
Canard confit  
Option végété : Amande et Edamame - 18

Cheeseburger - 19  
Champignons cueilli dans le feu, Cheddar fort, Tomates  
ancestrales du jardin sauce BBQ maison. Frites ou salade

Pâtes Fraiches sans viande - 18  
Tagliatelle maison, tapenade d'Olive, Tomate séchée,  
Tomate confite et Origan



# MAISON BOIRE

• CUISINE SUR BRAISE •

---

DEPUIS 1893

Maison Boire  
13 rue Court  
Granby, QC, J2G 4Y6  
[www.maisonboire.com](http://www.maisonboire.com)