



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 Saumon – 8
Sésame, Lime, Coriandre, mayo épicée

La Résistance...



Saumon passé au Feu façon Thaïlandaise – 22
Ananas grillé, Fèves germées et Edamame



La verdure du Jardin en salade - 21
Canard confit

Option végétal : Amande et Edamame - 18

Cheeseburger Forestier - 19

Champignons cueillis dans le feu, Cheddar fort, Tomates
ancestrales du jardin et mayonnaise au cèdre. Frites ou salade

Pâtes Fraîches 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