

Moishes

DRY AGED BEEF

Entrée

45-day dry-aged Prime Filet Mignon
Carpaccio, smoked fleur de sel,
caramelized Cippolini onions, and arugula
\$25

Dry Aged Cuts: USDA PRIME BEEF, Aged Minimum 45 days

Rib Steak
\$65

Sirloin, New York Cut
\$75

Rib Eye
\$85

Porterhouse for Two
\$140

Dry Aged Cuts: Local Quebec AAA All Natural Beef, Aged 45 Days

Rib Steak
\$55

Sirloin, New York Cut
\$65

Porterhouse
\$75



Moishes

BŒUF VIEILLI À SEC

Entrée

Carpaccio de filet mignon Prime vieilli à sec 45 jours, oignons Cippolini caramélisés, et roquette.
25 \$

Coupes vieilles à sec: BOEUF USDA PRIME Vieilles au moins 45 jours

Entrecôte
65\$

Bifteck de Surlonge
75\$

Faux filet
85\$

Contre-filet pour deux
140\$

Coupes vieilles à sec: bœuf entièrement naturel AAA provenant du Québec, vieilli 45 jours

Entrecôte
55\$

Bifteck de surlonge
65\$

Contre-filet
75\$

