

# Moishes

**OUR DRY-AGED BEEF IS 100% NATURAL.**



---

Every cut of dry-aged beef we offer is 100% free of hormones and antibiotics. We've introduced this change as part of our ongoing commitment to eating well, and offering our clientele the healthiest options that deliver the uncompromising quality you've come to expect from Moishes.

## Entrée

45 day all natural Filet Mignon Carpaccio,  
smoked fleur de sel caramelized  
Cippolini onions, and arugula  
\$22

## All Natural Beef

Aged minimum 45 days

### Ribeye

\$75

### Sirloin, New York Cut

\$80

### Porterhouse for Two

\$150

**Moishes**

is Montreal

# Moiskes

**NOTRE BŒUF VIEILLI À SEC  
EST ENTIÈREMENT NATUREL.**



Toutes les coupes de bœuf vieilli à sec que nous servons sont sans hormones et sans antibiotiques. Cette nouveauté témoigne de notre engagement constant à offrir à notre clientèle les choix les plus sains et savoureux qui soient, sans jamais compromettre la qualité légendaire qui fait notre renommée.

## **Entrée**

Carpaccio de filet mignon 100% naturel vieilli à sec 45 jours, oignons Cipolini caramélisés, et roquette.  
22\$

**Bœuf 100% naturel**  
vieilli au moins 45 jours

**Faux filet**  
75\$

**Bifteck de surlonge**  
80\$

**Contre-filet pour deux**  
150\$

**Moiskes**

c'est Montréal.