

STEAK OUT

BOUCHERIE-STEAK POUR EMPORTER

Le **CERTIFIED ANGUS BEEF CAB** que nous vous servons à la **Gueule de Bois** est sans équivoque la meilleure qualité de boeuf disponible sur le marché. Cette viande est conforme aux spécifications les plus strictes de l'industrie tout en surpassant les normes « **Canada AAA** » de même que celles de USDA « **Prime** » et « **Choice** ». Seulement 4 % du cheptel bovin Angus mérite la marque de qualité **CAB**. Afin de vous offrir une viande exceptionnellement tendre, savoureuse et juteuse à souhait, les différentes coupes de viande **Angus CAB** que nous vous proposons présentent un persillage idéal ainsi qu'un degré de vieillissement minimal de 35 jours. Il n'y a pas de meilleur boeuf que le celui servi à la **Gueule de bois**.

BOEUF CANADIEN VIELLI A POINT

MIGNON

AAA - VIEILLI SOUS VIDE MIN. 35 JOURS	
5 oz.	12.50
10 oz.	12.50

CONTRE-FILET

AAA - VIEILLI SOUS VIDE MIN. 35 JOURS	
8 oz.	12.50
12 oz.	12.50

RIB STEAK

AAA - VIEILLI SOUS VIDE MIN. 35 JOURS	
14 oz.	12.50

FILET D'ÉPAULE - specialite

AAA - VIEILLI SOUS VIDE MIN. 35 JOURS	
7 oz.	12.50
8 oz.	12.50
9 oz.	12.50

COTE LEVEE

1/2	12.50
Complete	12.50

ASSAISONEMENT G★B

1 steak	1.00
---------	------

AUTRES

STEAK HACHE

AAA - BOULETTE HAMBURGER GÉANTE	
1 Boulette	12.50

LES A COTES

Marinade G★B	12.50
Pomme de terre au four 3/4 de lbs	12.50
Pomme de terre et oignon	12.50
Tomate provençal	12.50

LES SAUCES - 250ML

Poivre vert et cognac	12.50
BBQ pour côtes levées	12.50

LA GUEULE DE BOIS - 4

★ 2 contre filet 12 oz.	12.50
★ 2 steaks d'épaule	12.50
2 patates 3/7 de lbs & oignons	12.50
250 ML de steak au poivre	12.50

*Pour toutes autres coupes, veuillez faire votre commande par téléphone.

★ Assaisonnement spécial de la Gueule de Bois.

450.770.1717
1010 RUE PRINCIPALE, GRANBY
www.lagueuledebois.com



G★B
STEAKHOUSE