

MENU MIDI D'AFFAIRES BRANCHÉS

VIN & BIÈRE

| | 175ml | 250ml | 750ml |
|---------------|-----------|-------|-------|
| Vedette rouge | 8 | 12.5 | 37 |
| Vedette blanc | 8 | 12.5 | 37 |
| Bière en fût | 20 oz - 6 | | |

MIDI ANGUS

«Certified Angus Beef»

16

Bœuf Burger 6oz Grillé & Frites Allumettes

Boisson Gazeuse ou Café Compris

Choix de Fromage et Bacon en Supplément

Ajouter la Poutine «Le Grill»

+5

MENU TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

Potage du Moment - Ou
 Jus de Légumes ou Tomate - Ou
 Salade Jardin du Grill

PLATS PRINCIPAUX

| | |
|--|----|
| Sandwich «Smoked Meat» & Fromage Emmenthal sur Seigle Marbré | 18 |
| Pâtes du jour | 18 |
| Poke Bowl du Chef | 18 |
| Burger de Bœuf 6oz | 19 |
| Contre-Filet de Veau au Vermouth | 19 |
| Bifteck Haché 8oz | 19 |
| Poisson Selon L'arrivage | 20 |
| Cuisse de Canard Confité | 22 |
| Pavé de Bœuf | 23 |
| Steak Frite Bistro | 25 |
| Côte de Bœuf 8oz Cuisson lente au Jus | 27 |

DESSERTS

| | |
|-------------------------------------|------|
| Brownies & Glace Vanille | 2.75 |
| Crème Brûlée | |
| Sorbet Mangue/Fruit des Champs | |
| Gateau au Fromage | |
| Tarte au Sucre Belge, Glace Vanille | |
| Sundae «Le Grill» Coulis au Choix | |

Thé, Café ou Tisane Inclus

TOUCHE PERSONNELLE!

Poêlée de Champignons de Paris Sautés
 Oignons Caramélisés
 Saucisse Italienne
 Beurre de Gorgonzola
 Beurre Maître D'Hotel
 Fois Gras de Canard
 Oignons Frits Maison
 Choix de Sauce... Au bleu + 5