

MENU MIDI D'AFFAIRES BRANCHÉS

VIN VEDETTE

	175 ml	250 ml	750 ml
Rouge ou Blanc	8	12.5	37

BIÈRE EN FÛT

20 oz	6
-------	---

MIDI ANGUS

16

Boeuf Burger 6 oz Grillé & Frites Allumettes
Boisson Gazeuse ou Café Compris
Choix de Fromage et Bacon en Supplément
Ajouter la Poutine «Le Grill»

+5

Toutes Nos Pièces de Viandes Sont de Qualité «Certified Angus Beef»

MENU TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

Potage du Moment	Escargots à l'Ail	+ 2
Jus de Légumes ou Tomate	Fondue Parmesan	+ 4
Salade Jardin du Grill	Salade César Classique	+ 4
	Entrée de Feta de Chèvre	+ 4

PLATS PRINCIPAUX

Sandwich «Smoked Meat» & Fromage Emmenthal sur Seigle Marbré	18
Pâtes d'Inspiration du Chef	18
Burger de Boeuf 6 oz Décadent	19
Bifteck Haché 8 oz	19
Poisson Selon l'Arrivage	20
Cuisse de Canard Confite	22
Pavé de Boeuf	23
Steak Frite Bistro	25
Côte de Boeuf 8 oz Cuisson Lente au Jus	27
Nos Coups de Cœur de la Semaine	Prix du Marché

NOS À CÔTÉS

Nos Sauces	3
Poêlée de Champignons Pour Deux	6
Saucisses Grillées	5
Sauce au Bleu l'Ermite	6

DESSERTS

Brownies & Glace Vanille	3
Crème Brûlée	
Sorbets Mangue/Fruits des Champs	
Gâteau au Fromage	
Tarte au Sucre Belge, Glace Vanille	
Sundae «Le Grill» Coulis au Choix	

Thé, Café ou Tisane Inclus