

MENU MIDI D'AFFAIRES BRANCHÉS

PROMO VIN & BIÈRE	175ml	250ml	750ml
Vedette Rouge	8.75	12.5	38
Vedette Blanc	8.75	12.5	37
Bière en Fût	20 oz - 7		

MIDI ANGUS

18

«Certified Angus Beef»

Bœuf Burger 6oz Grillé & Frites Allumettes
Boisson Gazeuse ou Café Compris
Choix de Fromage et Bacon en Supplément
Ajouter la Poutine «Le Grill» +7

MENU TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

Potage du Moment / Jus de Légumes / Salade le Grill
Escargots à l'Ail + 2
Fondues Parmesan + 4
Salade César Classique + 4
Entrée de Feta de Chèvre + 4

PLATS PRINCIPAUX

Salade «Nutty Apple» (Pacanes, Pommes, Minis Fondues Parmesan)	17
Carpaccio de Filet Mignon de Boeuf CAB & Copeaux de Parmesan	19
Bifteck Haché 8oz (Sauce 3 Poivres, Oignons Frits Maison)	20
Sandwich Smoked Meat & Fromage Emmenthal sur Seigle Marbré	21
Foie de Veau à l'Américaine au Jus (Bacon, Oignons Frits)	21
Brochette de Poulet Méditerranéen	21
Pâtes du Jour	21
Brochette de Filet Mignon CAB Delmonico	22
Côtes Levées - Demi Rack (Jack Daniel's ou BBQ Fumé au Bourbon)	23
Cuisse de Canard Confite	23.5
Poisson Selon l'Arrivage	23.5
Lingot de Saumon Fumé le Grill au Bois de Pommier	24
Sandwich Roast Beef au Jus CAB Sur Pain Brioché	24
Burger du Jour <i>Signature</i>	24
Pavé de Bœuf CAB Sauce aux Choix (Contre-Filet Tranché)	25
Bout de Côte CAB Braisé au Porto	25
Côte de Bœuf CAB 8oz Cuisson Lente Au Jus	29
Nos Coups de Coeur de la Semaine	Prix du Marché

NOS À CÔTÉS

Nos Sauces	3
Poêlée de Champignons de Paris Sautés	6
Saucisses Grillées La Fernandière (2)	5
Sauce au Bleu l'Ermite	6

DESSERTS 3

Brownies & Glace Vanille
Crème Brûlée
Sorbet Mangue/Fruits des Champs
Gâteau au Fromage
Tarte au Sucre & Glace Vanille
Sundae «Le Grill» Coulis aux Choix

Thé, Café ou Tisane Inclus