

Menu Midi d'Affaires Branchées

Entrées

Chaudrée du Moment Jus de Légumes Salade Jardinière Le Grill	Inclus
Escargots à l'Ail au Parmesan (extra gratin +3)	5
Salade César de la Maison	7
Fondues Parmesan au Saumon Fumé Mascarpone Acidulé à L'Aneth & Salade de Pousses	8

Plats Principaux



Salade Repas «Nutty Apple» Mélange Mesclun, Pacanes Caramélisées, Pommes, Minis-Fondues Parmesan	20
Bifteck Haché CAB 8oz Sauce aux Poivres & Cognac, Julienne D'Oignons Frits & Frites Maison	22
Sandwich Smoked-Meat & Fromage Emmenthal sur Seigle Marbré Servis avec Cône de Frites Alumettes & Salade de Choux Kale	22
Carpaccio de Filet Mignon De Boeuf CAB Copeaux de Parmesan & Ses Ganitures Servis avec Cône de Frites Alumettes ou Verdure	23
Foie de Veau à l'Américaine Au Jus Bacon, Oignons Frits, Servis avec Purée de Pommes de Terre & Légumes du Moment	23
Brochette de Poulet alla Méditerranéenne Servie avec Frites Allumettes & Légumes de Saison	24
Pavé de Boeuf CAB, Sauce au Choix Contre-Filet Tranché, Servis avec Frites Maison & Nos Légumes Sautés	25
Bavette de Boeuf CAB 8oz au Chimiccuri Servie avec Frites Maison, Mayo Pesto & Légumes du Moment	26
Cuisse de Canard Confité, Sauce Érable & Moutarde Servie avec Purée de Pommes de Terre & Nos Légumes Sautés	28
Steak-Frites Bistro Contre-Filet CAB 8oz, Sauce au Choix, Frites Allumettes, Verdure & Mayo Maison	29
Filet Mignon CAB 7oz, Sauce au Choix Servis avec Choix de Féculent & Nos Légumes Sautés	32
Côte de Boeuf CAB 8oz Cuisson Lente Au Jus Servie avec Purée de Pommes de Terre, Mayo Raifort & Notre Mélange de Légumes	35

Thé, Café Starbucks ou Tisane Inclus

Vins & Bières

	175ml	250ml	750ml
Vedette Rouge	8.75	12.50	38
Vedette Blanc	8.75	12.50	37
Bière en Fût 20oz	7		
Molson Ex, Rickard's Red, Belgian Moon			

Nos à Côtés

Sauces aux Choix (Poivres, Champignons ou Jack)	3
Sauce au Bleu l'Ermite	6
Sauce au Foie Gras	7
Poêlée de Champignons Sauvages / 2 pers.	8

Desserts

5

Brownie Décadent Garni de Flocons de Noix de Coco, Pépites de Chocolat Noir & Blanc, Recouverts de Ganache au Chocolat Blanc, Glace à la Vanille	
Tarte au Sucre Servis avec Coulis de Sirop d'Érable Bio & Glace à la Vanille	
Tarte à la Noix de Coco Traditionnelle	
Sorbet Glacé / Coupe Glacée Vanille	

Dessert du Jour Le Grill

Cafés



Décaféiné Court / Allongé	4
Espresso Court / Allongé	4
Espresso Double / Allongé Double	4.50
Cappuccino Agrémenté de Lait Chaud avec Cannelle ou Chocolat	4.25
Espresso Macchiato Garni d'un Nuage de Lait Moussé	4.25
Mokaccino Mariage d'Espresso, Lait Moussé & Chocolat Viennois	4.50
Viennois Allongé & Crème Chantilly	4.50
Café Latte	4.25
Café Alcoolisé (Vaste Sélection)	9

Coups de Coeur



Plat du Jour Inspiration du Chef
Burger Signature
Tartare du Moment
Poisson Selon l'Arrivage

Demandez à Notre Brigade!

le grill

grillades • vins • plaisirs

