

# MIENU

l'Art de Jouer Avec le Feu

le grill

grillades • vins • plaisirs



# Entrées



NOUVEAUTÉ !

Meilleures en Ville !

Favori du Grill !

|   |    |  |                            |
|---|----|--|----------------------------|
| <b>Chaudrée du Moment</b>   | 7  | ♥ <b>Salade « Nutty Apple »</b>  | 15                         |
| <b>Escargots au Parmesan</b> (Extra Gratin +3)<br>Nappés de Notre Beurre à l'Ail  | 7  | Notre Mélange de Laitues Mesclun, Pacanes Caramélisées, Copeaux de Pommes Vertes & Mini-Fondues Parmesan                             |                            |
| <b>Trio de Saucisses Grillées « La Fernandière »</b><br>Italienne / Allemande / Bacon Cheddar, aux Deux Moutardes   | 8  | <b>Mini-Mignons de Bœuf CAB en Broches</b>   | 16                         |
| <b>Soupe à L'Oignon Gratinée</b><br>Bouillon de Bœuf Savoureux à la Bière Irlandaise « Guinness »<br>Oignons Espagnols, Fromage Gruyère & Emmenthal                           | 11 | Servis avec Oignons Frits Croustillants & Notre Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier  |                            |
| <b>Salade César Réinventée de la Maison</b><br>Mélange de Laitue & Kale, Vinaigrette Maison, Œuf, Câpres, Chips de Pancetta, Croûtons à l'Huile d'Olive & Copeaux de Parmesan | 14 | <b>Calmars Croustillants De La Maison</b> <b>Incomparable !</b>  |                            |
| <b>Salade de Tomates Ancestrales &amp; Bocconcinis</b><br>Mélange de Tomates, Roquette, Huile D'Olive, Réduction de Xéres, Basilic, Poivre Concassé & Fleur de Sel            | 14 | Duo de Sauce Cocktail Martini & Mayo Tartare Maison  | Grand - 16 Très Grand - 23 |
| <b>Fondues Parmesan au Saumon Fumé</b><br>Mascarpone Acidulé à L'Aneth & Salade de Pousses  | 15 | <b>Cocktail de Crevettes Géantes (5)</b>   | 21                         |
| <b>Rondelles d'Oignons, Coupe « Bifteck » (5)</b><br>Mayo Épicée Maison & Poivre Concassé   | 15 | Servies avec Notre Sauce Cocktail Martini  |                            |
| <b>Champignon Portobello « Le Grill »</b><br>Farci de Saucisses Grillées, Crèmeuse aux Champignons Sauvages & Fondant De Brie   | 15 | <b>Trilogie de Pétoncles de Mer U10</b>  | 22                         |
|   |    | & Son Beurre Blanc   |                            |
|   |    | <b>Notre Fameux Carpaccio Classique de Filet Mignon de Bœuf CAB</b>  | 23                         |
|   |    | Huile au Basilic, Roquette, Copeaux de Parmesan, Mayo Pesto & Croûtons de La Maison  |                            |
|   |    | <b>Optez pour La Version Deluxe</b> <b>NOUVEAUTÉ !</b>   |                            |
|   |    | Huile de Truffe, Roquette, Copeaux de Parmesan, Mélange de Champignons Sauvages Marinés, Aioli à la Kalamata & Croûtons de La Maison | + 5                        |
|   |    | ♥ <b>Lingot de Saumon « Le Grill »</b>   | 22                         |
|   |    | <b>Fumé au Bois de Pommier</b>   |                            |
|   |    | Servi avec Mascarpone Acidulé à L'Aneth, Oignons Rouges Marinés, Câpres & Croûtons de Bagel St-Grégoire                              |                            |

## À Partager

**PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES** 32

**Charcuteries Fines** : Jambon à la Truffe, Pancetta, Salami de Genès, Prosciutto  
**Fromages Fins** : Le Mamirolle, Bleu L'Ermite, Oka, Fromage Cheddar Irlandais à la Guinness, Servis avec Notre Mélange D'Olives, Tapenades & Garnitures

**ANTIPASTO « LE GRILL » - 4 Pers.+** 49

Calmars Croustillants, Brochettes de Crevettes & Pétoncles, Mini-Mignons de Bœuf en Broches, Poulet Satay, Saucisses Grillées, Ailes de Poulet à la Sriracha, Rondelles D'Oignons Géantes, Mini-Fondues Parmesan & Trempettes de La Maison



## Tartares

### Saumon de l'Atlantique

Servi avec Croûtons de Bagel St-Grégoire & Ses Garnitures  
Sauce Ponzu Crémeuse, Pommes Vertes, Ciboulette, Échalotes,  
Zeste de Lime & Sel Rose de L'Himalaya

5oz - 19 8oz - 24

### Filet Mignon de Bœuf CAB à L'Italienne

Servi avec Croûtons Maison & Mayonnaise « Le Central »  
Tomates Fraîches, Tomates Séchées, Échalotes Française,  
Ciboulette, Sriracha, Câpres, Oignons Frits Croustillants,  
Huile de Truffe & Copeaux de Parmesan

5oz - 26 8oz - 35

AJOUTEZ Salade Le Grill  
ou Frites Allumettes  
ou Frites Maison +4

## Savoureuses Salades Repas

### Salade « Nutty Apple » Repas

Notre Mélange de Laitues Mesclun, Pacanes Caramélisées,  
Copeaux de Pommes & Mini-Fondues Parmesan

29

### Salade Cobb « Le Grill »

Mini-Mignons CAB en Broches Grillés,  
Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier, Bacon,  
Emietté de Fromage Bleu L'Érmitte, Œufs, Avocats,  
Tomates, Oignons & Vinaigrette Ranch aux 4 Poivres & Asiago  
(Substitut de Poulet Satay, Sauce BBQ Disponible)

32

## Nos Pâtes

Nos Pâtes Sont Servies avec Notre Salade « Le Grill »

### Tagliatelle alla Méditerranéenne

Huile d'Olive, Ail, Vin Blanc, Tomates Séchées,  
Échalotes Française, Épinards, Olives Kalamata  
& Copeaux de Parmesan

22

### Tagliatelle au Bœuf Braisé CAB

Glace de Viande, Parmesan, Crème, Tomates Séchées,  
Oignons, Mélange de Champignons Sauvages, Épinards  
& Copeaux de Parmesan

29

Extra Poulet Grillé ou Saucisses Grillées + 6

## Menu Enfants

12 ans et moins

12

**BILLY THE KID!** Burger au Cheddar & Frites Allumettes  
**Filet de Saumon** Servi avec Riz & Légumes  
**Doigts de Poulet** Servis avec Miel & Frites Allumettes  
**Mac'N Cheese & Poulet Croustillant**



Ajoutez un Jus ou Dessert Glacé + 2





Nos Pièces Savoureuses CAB sont Servies avec Salade « Le Grill »,  
Choix de Pommes de Terre ou Riz, Ail Confit à l'Huile D'Olive & Notre Mélange de Légumes

## Steaks

- Hamburger Steak CAB** 10 oz - 26  
Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier, Pois Vert & Julienne d'Oignons Frits Croustillants
- ♥ **Bout de Côte CAB Braisé au Porto** 33  
Servi avec Purée de Pommes de Terre, Mayo Raifort & Nos Légumes de Saison

**Bavette de Bœuf CAB 8oz au Chimiccuri** **NOUVEAUTÉ !**  
Servie avec Frites Maison & Aioli à la Kalamata 34

♥ **Contre-Filet de Bœuf CAB Coupe « New-York »**  
Reconnu pour être Juteux & Tendre, Saveur Légère de Noisette  
10oz - 38 14oz - 49

## Entrecôtes

- RIB-Steak (Entrecôte) CAB** 14oz - 49 20oz - 59  
Vieilli 65 jours++
- ♥ **Côte de Bœuf CAB Rôti Lentement**  
Servie avec Sauce Au Jus & Trempette Maison au Raifort  
Tranché à la main 8oz - 39 12oz - 49 16oz - 59

## Filet Mignon

- Filet Mignon de Bœuf CAB** 7oz - 39 10oz - 49
- ♥ **Filet Mignon de Bœuf CAB Signature « Le Grill »** 7 oz - 46  
Mélange de Champignons Sauvages, Paillot de Chèvre, & Notre Sauce Décadente au Foie Gras
- ♥ **Filet Mignon de Bœuf CAB Façon Rossini** 7 oz - 46  
Escalope de Foie Gras Fondante, Mélange de Pousses, Sauce au Jus & Oignons Frits Croustillants

Tendreté & Saveur Optimale !

Tous Nos Biftecks sont de Marque « Certified Angus Beef » de Notre Boucherie. Vieillessement de 30 à 65 jours. Humidité Réduite, Saveur Accrue & Tendreté Maximum. Bref, le Connaisseurs seront Comblés!



## Cuissons

|                        |                            |                         |  |
|------------------------|----------------------------|-------------------------|--|
| <b>BLEU</b>            | <i>Centre Rouge, Tiède</i> | <b>MEDIUM BIEN CUIT</b> | <i>Centre Rose Foncé</i>   |
| <b>SAIGNANT</b>        | <i>Centre Rouge, Chaud</i> | <b>BIEN CUIT</b>        | <i>Grillé de Part en Part</i>  |
| <b>À POINT, MÉDIUM</b> | <i>Centre Rose</i>         | <b>PITTSBURGH</b>       | <i>Croûté, Noirci, Centre Bleu-Saignant (Non-Disponible sur certaines coupes de viandes)</i> |

\* Épices à Steak Montréal Disponibles sur Demande!





## Forfaits «Le Grill» à Partager, ou Pas!

Des Steaks Dignes  
De Vrais Hommes mais  
Nous Comprenons si  
Vous Voulez les Partager !

Servis avec Notre Salade Le Grill,  
Notre Poêlée de Champignons Sauvages, Notre Mélange de Légumes,  
Bulbe d'Ail Confit, Sauce & Féculents au Choix

|  |            |
|--|------------|
| <b>Demi-Tomahawk 27oz</b> 1-2 Pers.                                    | <b>125</b> |
| <b>Tomahawk 54oz</b> 2-4 Pers.   | <b>165</b> |
| <b>RIB-STEAK Gigantesque CAB 36oz</b><br>Vieilli 65 jours ++ 2-4 Pers. | <b>140</b> |

## Plateaux

### Festin de la Mer 2 Pers.

Filet de Saumon Laqué au Miso-Érable, Crevettes Géantes (4),  
Pétoncles U10 (2), Queue de Homard, Calmars Épicés Croustillants

Servis avec Notre Salade Le Grill, Bulbe d'Ail Confit,  
Choix de Féculents, Duo de Beurre Blanc & à L'Ail,  
Sauces Martini Cocktail & Tartare Maison

**115**

### « Surf 'N Turf » LE GRILL Deluxe 2 Pers.

Filet Mignon CAB 10oz, Demi-Carré de Côtes Levées,  
Pétoncles U10 (2), Crevettes Géantes (4) à L'Ail, Queue de Homard,  
Saucisses Grillées (2), Rondelles D'Oignon Géantes (2),  
Sauces & Trempettes de la Maison

Servis avec Notre Salade Le Grill, Choix de Féculents,  
Bulbe d'Ail Confit, Légumes du Moment & Notre Poêlée  
de Champignons Sauvages

**139**

## Poissons & Fruits de Mer

Tous Nos Poissons & Fruits de Mers sont Servis avec Salade Le Grill, Riz Vapeur au Jasmin & Notre Mélange de Légumes de Saison

### Filet de Saumon de L'Atlantique

Laqué Au Miso-Érable & Salade de Wakame  
Huile D'olive, Oignons Verts, Poivre Concassé, Chili Broyé **32**

**NOUVEAUTÉ !**

### Plateau de Crevettes Géantes (8)

Accompagnées de Notre Beurre à l'Ail

**39**

### Steak de Thon Pêche Éco Responsable

Façon Asia, Badigeonné de Notre Sauce Ming au Sésame  
& Rouleaux de Printemps **39**

### ♥ Pétoncles de Mer U10 (5)

En Broche, Accompagné de Notre Beurre Blanc Maison

**43**



## Poulet

NOUVEAUTÉ !

Poitrine de Poulet Farcie au Canard, Porc & Canneberges 29

Sauce au Foie Gras Fondant, Servie avec Purée de Pommes de Terre & Notre Mélange de Légumes

## Veau

Un Classique !

Foie de Veau à L'Américaine Au Jus 32

Bacon & Oignons Frits, Servi avec Purée de Pommes de Terre & Notre Mélange de Légumes

## Agneau

♥ Jarret d'Agneau Braisé au Cabernet & Romarin 44

Servi avec Mayo Raifort, Purée de Pommes de Terre & Notre Mélange de Légumes

NOUVEAUTÉ !



## Côtes Levées

Servies avec Frites Allumettes & Notre Salade Mélangée Signature

♥ Jack Daniel's

Rehaussées de Notre Fameuse Sauce « Jack Daniel's »

Asiatiques

Laquées de Notre Sauce Asiatique Miel & Ail

Demi-Rack - 25 Rack - 36

## Les À Côtés

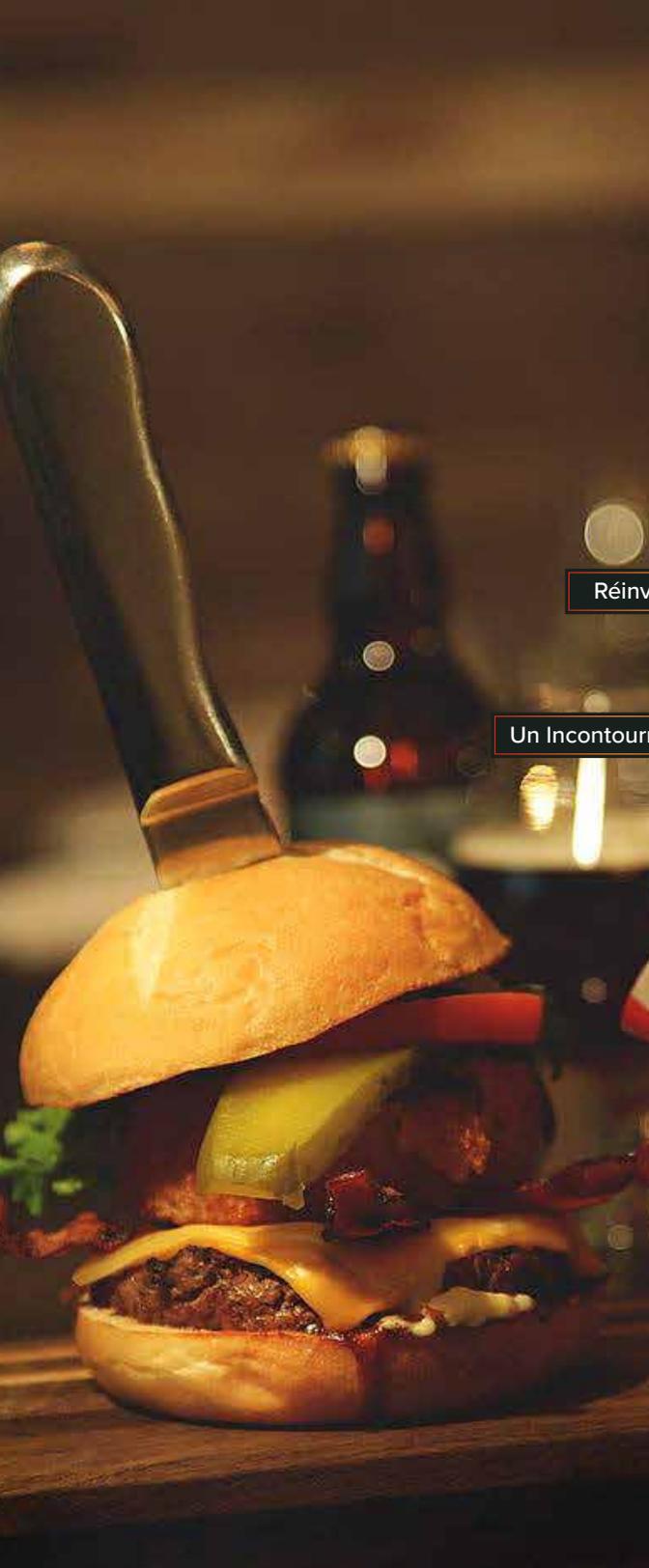
Frites Maison, Allumettes, PDT au Four 4  
Frites de Patates Douces 6  
Pomme de Terre au Four Farcie « Le Grill » 7  
Poêlée de Champignons Sauvages 8  
Au Vin Blanc POUR DEUX!

Crevettes Géantes à L'Ail (2) 11 - (4) 18  
Pétoncles de Mer U10 au Beurre Blanc (2) 15 - (4) 22  
Queue de Homard à L'Ail 22

La Fameuse Sauce « Jack Daniel's » 3  
Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier 4  
Sauce Crémeuse aux Champignons Sauvages 4  
Sauce au Bleu « l'Ermitte » 6  
Sauce au Foie Gras Fondant 7  
Gratin de Bleu « L'Ermitte » 6

Saucisses Grillées « La Fernandière » (2) 6  
Escalope de Foie Gras Poêlée (1) 15 - (2) 22





## Burgers Décadents

---

Tous Nos Burgers de Bœuf CAB sont Servis avec Frites Allumettes & Notre Salade Mélangée Signature

**Le Burger BLT au Poulet Croustillant** 25  
Poulet Croustillant, Bacon, Laitue, Tomates,  
Sauce BBQ Maison & Bacon Fumé

**La Burger La Brique** 25  
Laitue, Tomates, Bacon Fumé,  
Choix de Fromage : Emmenthal, Mozzarella, Cheddar, Gouda,  
Brie, Fromage Bleu « L'Ermite », Oka ou Chèvre

Réinventé !

**Burger « Le Central »** 25  
Cheddar Irlandais à la Guinness, Oignons Frits Croustillants  
& Mayonnaise « Le Central »

Un Incontournable !

**Burger « Le Grill »** 26  
Champignon Portobello, Ciboulette, Fromage Brie  
& Notre Fameuse Sauce « Jack Daniel's »

## Poutines

---

**Poutine « Le Grill »** Petite - 12 Grande - 19  
Frites Maison, Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier

**Extra Poutine « Le Grill »** À Ajouter à N'importe Lequel de vos Plats +8

**Poutine Signature au Filet Mignon CAB** Grande - 25  
Frites Maison, Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier

---

### Extras

---

#### AJOUTEZ VOTRE TOUCHE PERSONNELLE !

Champignons, Oignons Frits Croustillants, Bacon Fumé, Fromage,  
Salade César, Rondelles d'Oignons, Frites de Patates Douce

Mayo Assorties : Raifort, Central, Pesto ou Aioli Kalamata

Demander à votre Serveur

# le grill

grillades • vins • plaisirs