

le grill

l'Art de Jouer Avec le Feu



# Entrées

<b>Chaudrée du Moment</b>	7	<b>Mini-Mignons de Bœuf CAB en Broches</b>	16
		Servis avec Oignons Frits Croustillants & Notre Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier	
<b>Escargots au Parmesan</b> (Extra Gratin +3)	10		
Nappés de Notre Beurre à l'Ail			
<b>Trio de Saucisses Grillées « La Fernandière »</b>	11	<b>Calmars Croustillants De La Maison</b>	<b>Incomparable !</b>
Italienne / Allemande / Bacon Cheddar, aux Deux Moutardes		Duo de Sauce Cocktail Martini & Mayo Tartare Maison	18
<b>Soupe à L'Oignon Gratinée</b>	12	<b>Cocktail de Crevettes Géantes (5)</b>	22
Bouillon de Bœuf Savoureux à la Bière Irlandaise « Guinness » Oignons Espagnols, Fromage Gruyère & Emmenthal		Servies avec Notre Sauce Cocktail Martini	
♥ <b>Salade César Réinventée de la Maison</b>	14	♥ <b>Gravlax de Saumon « Le Grill »</b>	23
Mélange de Laitue & Kale, Vinaigrette Maison, Œuf, Câpres, Chips de Pancetta, Croûtons à l'Huile d'Olive & Copeaux de Parmesan		Servi avec Mascarpone Acidulé à L'Aneth, Oignons Rouges Marinés, Câpres & Croûtons Maison	
<b>Salade de Tomates Ancestrales &amp; Bocconcinis</b>	15	♥ <b>Entrée de Pétoncles de Mer 10/20</b>	27
Mélange de Tomates, Roquette, Huile D'Olive, Réduction de Xéres, Basilic, Poivre Concassé & Fleur de Sel		Beurre Blanc Maison	
♥ <b>Salade « Nutty Apple »</b>	15	♥ <b>Notre Fameux Carpaccio Classique de Filet Mignon de Bœuf CAB</b>	25
Notre Mélange de Laitue Mesclun, Pacanes Caramélisées, Copeaux de Pommes Vertes & Mini-Fondues Parmesan		Huile au Basilic, Roquette, Copeaux de Parmesan, Mayo Pesto & Croûtons de La Maison	
<b>Fondues Parmesan au Saumon Fumé</b>	16	<b>Optez pour La Version Deluxe</b>	<b>NOUVEAUTÉ !</b>
Mascarpone Acidulé à L'Aneth & Salade de Pousses		Huile de Truffe, Roquette, Copeaux de Parmesan, Mélange de Champignons Sauvages Marinés, Aïoli à la Kalamata & Croûtons de La Maison	29
♥ <b>Champignon Portobello « Le Grill »</b>	16		
Farci de Saucisses Grillées, Crèmeuse aux Champignons Sauvages & Fondant De Brie			

NOUVEAUTÉ !

Favori du Grill !

## À Partager

**PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES 39**

Assortiments de Charcuteries et Fromages Fins du Moment  
Servis avec Notre Mélange D'Olives, Tapenades & Garnitures

**ANTIPASTO « LE GRILL » - 4 Pers.+ 55**

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  
& Trepettes de La Maison



## Tartares

### Saumon de l'Atlantique

Servi avec Croûtons Maison & Ses Garnitures  
Mangues, Avocats, Concombres, Ciboulette, Mayo Épicée Thai,  
Piments Bananes Frits & Coulis de Mangues

5oz - 23 8oz - 28

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

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

5oz - 28 8oz - 37

AJOUTEZ Salade Le Grill  
ou Frites Allumettes  
ou Frites Maison +5

NOUVEAUTÉ !

## Savoureuses Salades Repas

### Salade « Nutty Apple » Repas

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

29

### Salade Asiatique « Le Grill »

Notre Mélange de Laitue Mesclun, Légumes de Saison,  
Tomates, Oignons Marinés, Carottes, Avocats,  
Vinaigrette Wafu & Graines de Tournesol Caramélisées

35

Vos Options : Poulet Grillé, Mini-Mignons, Steak de Thon Grillé  
ou Filet de Saumon

## Nos Pâtes

Nos Pâtes Sont Servies avec Notre Salade « Le Grill »

### Tagliatelles alla Méditerranéenne

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

26

### Tagliatelles au Bœuf Braisé CAB

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

34

Extra Gratin

+5

Extra Poulet Grillé ou Saucisses Grillées

+6

Extra Brochettes de Crevettes & Pétoncles à l'Ail (2)

+11

## 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 de la Maison



Ajoutez un Jus ou Dessert Glacé + 3



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

## Steaks

**Hamburger Steak CAB** 10oz - 29  
Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier, Pois Verts &  
Julienne d'Oignons Frits Croustillants

♥ **Bout de Côte CAB Géant Braisé au Porto** 16oz - 44  
Servi avec Purée de Pommes de Terre, Mayo Raifort  
& Nos Légumes de Saison

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

**NOUVEAUTÉ !**

39

**Contre-Filet de Bœuf CAB Coupe « New-York »**  
Reconnu pour être Juteux & Tendre, Saveur Légère de Noisette

8oz - 43    10oz - 49    14oz - 59

## Entrecôtes

**RIB-Steak (Entrecôte) CAB** 14oz - 59    20oz - 69  
Vieilli 65 jours++

♥ **Côte de Bœuf CAB Rôtie Lentement**  
Servie avec Sauce Au Jus & Trempette Maison au Raifort  
Tranchée à la main 8oz - 42    12oz - 52    16oz - 62

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

Tendreté &  
Saveur Optimale !

## Filet Mignon

**Tendreté Ultime**

**Filet Mignon de Bœuf CAB** 7oz - 47    10oz - 57

♥ **Filet Mignon de Bœuf CAB** 7oz - 58    10oz - 68  
**Signature « Le Grill »**  
Mélange de Champignons Sauvages, Paillot de Chèvre,  
& Notre Sauce Décadente au Foie Gras

♥ **Filet Mignon de Bœuf CAB** 7oz - 60    10oz - 70  
**Façon Rossini**  
Escalope de Foie Gras Fondante, Mélange de Pousses,  
Sauce au Jus & Oignons Frits Croustillants



## 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

- ♥ RIB-STEAK Gigantesque CAB 36oz 165  
Vieilli 65 jours ++ 2-4 Pers.
- TOMAHAWK 54oz 190  
Vieilli 55 jours ++ 2-4 Pers.

## Plateaux

- ♥ **Festin de la Mer** 2 Pers. 135  
Filet de Saumon Cajun à la Fondue de Poireaux, Brochettes de Crevettes & Pétoncles (4), Queues de Homard (2), Calmars Croustillants Sel & Poivre  
Servis avec Notre Salade Le Grill, Bulbe d'Ail Confit, Choix de Féculents, Légumes du Moment, Duo de Beurre Blanc & à L'Ail, Sauces Martini Cocktail & Tartare Maison
- ♥ **« Surf 'N Turf » LE GRILL Deluxe** 2 Pers. 165  
Filet Mignon CAB 10oz, Demi-Carré de Côtes Levées, Os à Moelle Pétoncles 10/20 (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

**NOUVEAUTÉ !**

## 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** 36  
Façon Cajun, à la Fondue de Poireaux  
Sauce Crèmeuse, Vin Blanc, Poireaux & Parmesan
- Steak de Thon Pêche Éco Responsable** 42  
Façon Asia, Badigeonné de Notre Sauce Ming au Sésame & Rouleaux de Printemps
- Plateau de Crevettes Géantes (8)** 49  
Accompagnées de Notre Beurre à l'Ail
- ♥ **Assiette de Pétoncles de Mer 10/20** 52  
Accompagnés de Notre Beurre Blanc Maison
- ♥ **Assiette de Queues de Homard (2)** 55  
Accompagnées de Notre Beurre à l'Ail

**NOUVEAUTÉ !**



## Poulet

NOUVEAUTÉ !

**Poitrine de Poulet Farcie au Canard, Porc & Canneberges** 35  
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** 37  
Bacon & Oignons Frits, Servis avec Purée de Pommes de Terre & Notre Mélange de Légumes

## Canard

**Cuisse de Canard Confité** 35  
Sauce Asiatique, Choix de Féculent & Notre Mélange de Légumes

## Côtes Levées

Servies avec Frites Allumettes & Notre Mélange de Légumes de Saison

♥ **Jack Daniel's**  
Rehaussées de Notre Fameuse Sauce « Jack Daniel's »

Demi-Rack - 34    Rack - 45



## Les À Côtés

Frites Maison, Allumettes, PDT au Four	5	♥ La Fameuse Sauce « Jack Daniel's »	4
Pomme de Terre au Four Farcie « Le Grill »	8	Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier	4
♥ Poêlée de Champignons Sauvages Au Vin Blanc POUR DEUX!	8	Sauce Crèmeuse aux Champignons Sauvages	4
		♥ Sauce au Bleu « l'Ermitte »	6
		Gratin de Bleu « L'Ermitte »	6
		Sauce au Foie Gras Fondant	7
Crevettes Géantes à l'Ail	(2) 11 - (4) 18		
♥ Brochettes de Crevettes & Pétoncles à l'Ail	(2) 11	Saucisses Grillées « La Fernandière »	(2) 6
♥ Pétoncles de Mer 10/20 au Beurre Blanc	(2) 15	Escalope de Foie Gras Poêlée	(1) 15 - (2) 22
Queue de Homard à l'Ail	23		



## Burgers Décadents

---

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

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

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

NOUVEAUTÉ !

**Burger Décadent de la Maison** 29  
Laitue, Tomates, Pickles, Bacon, Rondelle d'Oignon Géante,  
Fromage Bleu l'Ermite, Mayo Épicée Thai

Ajouter à N'importe Lequel de Vos Burgers

**Poutine « Le Grill »** +8  
Frites Maison, Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier

---

### Extras

---

**AJOUTEZ VOTRE TOUCHE PERSONNELLE !**

Champignons, Oignons Frits Croustillants, Bacon Fumé,  
Fromage, Salade César, Rondelles d'Oignons

Mayo Assorties : Raifort, Central, Pesto ou Aioli Kalamata,  
Épicée Thai

Demander à votre Serveur

# le grill

grillades • vins • plaisirs