le grill

l'Art de Jouer Avec le Feu

Entrées

Chaudrée du Moment 8

Escargots au Parmesan (Extra Gratin +4) 13
Nappés de Notre Beurre à l'Ail

Trio de Saucisses Grillées « La Fernandière » 13
Italienne / Allemande / Bacon Cheddar, aux Deux Moutardes

Soupe à L'Oignon Gratinée 14
Bouillon de Bœuf Savoureux à la Bière Irlandaise « Guinness »
Oignons Espagnols, Fromage Gruyère & Emmenthal

♡ **Salade César de la Maison** 15
Mélange de Laitue Croquante, Vinaigrette Maison,
Câpres, Bacon Croustillant, Croûtons à l'Huile d'Olive
& Copeaux de Parmesan

Salade de Tomates Ancestrales & Bocconcinis 16
Mélange de Tomates, Roquette, Huile D'Olive,
Réduction de Xéres, Basilic, Poivre Concassé & Fleur de Sel

♡ **Salade « Nutty Apple »** 16
Notre Mélange de Laitue Mesclun, Pacanes Caramélisées,
Copeaux de Pommes Vertes & Mini-Fondues Parmesan

Favori du Grill !
Champignon Portobello « Le Grill » 18
Farci de Saucisses Grillées, Crémeuse aux Champignons
Sauvages & Fondant De Brie

Mini-Mignons de Bœuf CAB en Broches 18
Servis avec Oignons Frits Croustillants
& Notre Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier

Fondues Parmesan au Saumon Fumé 19
Mascarpone Acidulé à L'Aneth & Salade de Pousses

Calmars Croustillants De La Maison Incomparable !
Duo de Sauce Cocktail Martini
& Mayo Tartare Maison 19

Cocktail de Crevettes Géantes (5) 23
Servies avec Notre Sauce Cocktail Martini

♡ **Gravlax de Saumon « Le Grill »** NOUVEAUTÉ !
Servi avec Mascarpone Acidulé à L'Aneth,
Oignons Rouges Marinés, Câpres & Croûtons Maison 24

♡ **Entrée de Pétoncles de Mer** 27
Beurre Blanc Maison et ses Garnitures

♡ **Notre Fameux Carpaccio Classique de Filet Mignon de Bœuf CAB** 28
Huile au Basilic, Roquette, Copeaux de Parmesan,
Mayo Pesto & Croûtons de La Maison

Optez pour La Version Deluxe NOUVEAUTÉ !

Huile de Truffe, Roquette, Copeaux de Parmesan, 30
Mélange de Champignons Sauvages Marinés,
Aïoli à la Kalamata & Croûtons de La Maison

À Partager

PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES 42

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

ANTIPASTO « LE GRILL » - 4 Pers.+ 60

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

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

Saumon de l'Atlantique
Servi avec Croûtons Maison & Ses Garnitures
Mangues, Avocats, Concombres, Ciboulette, Mayo Épicée Thaï,
Piments Bananes Frits & Coulis de Mangues

5oz - **25** 8oz - **34**

Thon Rouge Exotique
Fraises, Concombres, Ciboulette, Mayo Épicée à la Lime,
Tournesols Croquants au Miel, Purée d'Avocats et Coulis de
Mangues. Servis avec Tortillas Maison

NOUVEAUTÉ !

5oz - **27** 8oz - **36**

Filet Mignon de Bœuf CAB à L'Italienne
Servi avec Croûtons Maison & Mayonnaise « Le Central »
Tomates Fraîches, Tomates Séchées, Échalotes Française,
Ciboulette, Sriracha, Câpres, Pickles Frits, Huile de Truffe
& Copeaux de Parmesan

5oz - **33** 8oz - **42**

Savoureuses Salades Repas

Salade « Nutty Apple » Repas 29
Notre Mélange de Laitue Mesclun, Pacanes Caramélisées,
Copeaux de Pommes & Mini-Fondues Parmesan

Salade Asiatique « Le Grill » 35
Notre Mélande de Laitue Mesclun, Légumes de Saison,
Tomates, Oignons Marinés, Carottes, Avocats,
Vinaigrette Wafu & Graines de Tournesol Caramélisées

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 27
Huile d'Olive, Ail, Vin Blanc, Tomates Séchées,
Tomates Cerises, Échalotes Française, Épinards, Olives Kalamata
& Copeaux de Parmesan

Tagliatelles au Bœuf Braisé CAB 35
Glace de Viande, Parmesan, Crème, Tomates Séchées,
Oignons, Mélange de Champignons Sauvages, Épinards
& Copeaux de Parmesan

Extra Gratin	+5
Extra Poulet Grillé ou Saucisses Grillées	+6
Extra Brochettes de Crevettes & Pétoncles à l'Ail (2)	+11

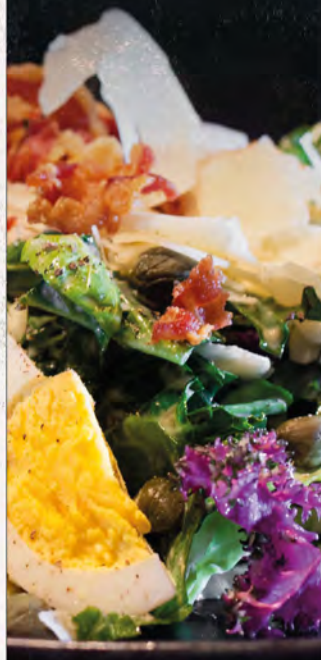
Menu Enfants

12 ans et moins

15

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 + 4



Steaks

Hamburger Steak CAB — 10oz - **34**
Sauce Forestière au Porto

NOUVEAUTÉ !

Bavette de Bœuf CAB 6oz au Chimiccuri — **38**
Servie avec Frites Maison & Aïoli à la Kalamata

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

8oz - **44** 10oz - **49** 14oz - **59**

Entrecôtes

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

Tendreté & Saveur Optimale !

Côte de Bœuf CAB Rôtie Lentement
Servie avec Sauce Au Jus & Trempette Maison au Raifort

Tranchée à la main 8oz - **44** 12oz - **54** 16oz - **64**

NOUVEAUTÉ !

Porterhouse (T-Bone) CAB 20oz — **Prix du Marché**
Vérifiez la Disponibilité auprès de Votre Serveur

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!

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

Filet Mignon

Tendreté Ultime

Filet Mignon de Bœuf CAB — 7oz - **49** 10oz - **59**

Filet Mignon de Bœuf CAB Signature « Le Grill » — 7oz - **59** 10oz - **69**
Mélange de Champignons Sauvages, Paillot de Chèvre, & Notre Sauce Décadente au Foie Gras

Filet Mignon de Bœuf CAB Façon Rossini — 7oz - **63** 10oz - **73**
Escalope de Foie Gras Fondante, Mélange de Pousses, Sauce au Jus & Oignons Frits Croustillants

Pour un Temps Limité!

Filet Mignon Édition 20e Anniversaire — 7oz - **70**
Farci de Fromage Bleu Fondant, Entrelardé, Croûte d'Épices Angus & Poivre Concassé, Étagé de Crevettes au Beurre Blanc, Servis avec Pommes de Terre au Parmesan (Cuisson À-Point-Medium)

Cuissons

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

* Épices à Steak Montréal Disponibles sur Demande!

SINCE 1978 CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND

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 170
Vieilli 65 jours ++ 2-4 Pers.

TOMAHAWK 54oz 195
Vieilli 55 jours ++ 2-4 Pers.

Plateaux

Festin de la Mer 2 Pers. 155 NOUVEAUTÉ !
Filet de Saumon Cajun à la Fondue de Poireaux, Crevettes (4), Pétoncles (6), Queues de Homard (2), Calmars Croustillants de la Maison
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. 175
Filet Mignon CAB 10oz, Demi-Carré de Côtes Levées, Os à Moelle Pétoncles (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

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 NOUVEAUTÉ ! 37
Façon Cajun, à la Fondue de Poireaux
Sauce Crémeuse, Vin Blanc, Poireaux & Parmesan

Steak de Thon Rouge 42
Façon Asia, Badigeonné de Notre Sauce Ming au Sésame & Rouleaux de Printemps

Plateau de Crevettes Géantes (8) 50
Accompagnées de Notre Beurre à l'Ail

Assiette de Pétoncles de Mer 53
Accompagnés de Notre Beurre Blanc Maison

Assiette de Queues de Homard (2) 56
Accompagnées de Notre Beurre à l'Ail

Poulet

NOUVEAUTÉ !

Poitrine de Poulet Farcie au Canard, Porc & Canneberges 39
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 39
Sauce Forestière au Porto et Bacon Croustillant, Servi avec Purée de Pommes de Terre & Notre Mélange de Légumes

Canard

Cuisse de Canard Confite 36
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 - **36** Rack - **49**

Les À Côtés

Frites Maison, Allumettes, PDT au Four	5
Pomme de Terre au Four Farcie « Le Grill »	8
♡ Poêlée de Champignons Sauvages Au Vin Blanc POUR DEUX!	9
Crevettes Géantes à l'Ail	(2) **11** - (4) **18**
♡ Brochettes de Crevettes & Pétoncles à l'Ail	(2) **11**
♡ Pétoncles de Mer au Beurre Blanc	(2) **11** - (4) **18**
Queue de Homard à l'Ail	23
♡ La Fameuse Sauce « Jack Daniel's »	4
Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier	4
Sauce Crémeuse aux Champignons Sauvages	4
♡ Sauce au Bleu « l'Ermite »	7
Gratin de Bleu « L'Ermite »	7
Sauce au Foie Gras Fondant	8
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 Signature

Burger BLT au Poulet Grillé — 26
Poulet Grillé, Bacon, Laitue, Tomates, Sauce BBQ Maison & Bacon Fumé

Réinventé !
Burger « Le Central » — 26
Cheddar Fort, Oignons Frits Croustillants & Mayonnaise « Le Central »

Un Incontournable !
Burger « Le Grill » — 27
Champignon Portobello, Ciboulette, Fromage Brie & Notre Fameuse Sauce « Jack Daniel's »

NOUVEAUTÉ !
Burger Décadent de la Maison — 30
Laitue, Tomates, Pickles, Bacon, Rondelle d'Oignon Géante, Fromage Cheddar Fort Vieilli, Mayo Épicée Thaï

Ajouter à N'importe Lequel de Vos Burgers

Poutine « Le Grill » — +9
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 Aïoli Kalamata, Épicée Thaï

Demander à votre Serveur

le grill

grillades • vins • plaisirs

restolegrill.com