

Entrées

- Chaudrée du Moment** 8
- Escargots au Parmesan** (Extra Gratin +5) 14
Nappés de Notre Beurre à l'Ail
- Trio de Saucisses Grillées « La Fernandière »** 15
Italienne / Allemande / Bacon Cheddar, aux Deux Moutardes
- ♥ **Soupe à L'Oignon Gratinée**
Bouillon de Bœuf Savoureux à la Bière Irlandaise «Guinness», Oignons Espagnols, Croûtons, Fromage Gruyère & Emmenthal
- ♥ **Salade César de la Maison**
Mélange de Laitue Romaine, Vinaigrette César Maison, Câpres, Bacon Croustillant, Citron Grillé, Croûtons à l'Huile d'Olive & Copeaux de Parmesan
- Salade « Nutty Apple »**
Notre Mélange de Laitue Mesclun, Pacanes Caramélisées, Copeaux de Pommes Vertes & Mini-Fondues Parmesan
- Mini-Mignons de Bœuf CAB en Broches** 18
Servis avec Notre Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier & ses Garnitures
- Champignon Portobello « Le Grill »** 19
Farci de Saucisses Grillées, Crémeuse aux Champignons Sauvages & Fondant De Brie
- Fondues aux 4 Fromages Vieillis** 19
Sauce Marinara, Basilic, Fines Herbes, Réduction Balsamique, Micros-Pousses & Parmesan
- Calmars Croustillants De La Maison** 21
Duo de Sauce Cocktail Martini & Mayo Tartare Maison
- ♥ **Burrata aux Tomates Ancestrales** 24
Mélange de Tomates Ancestrales, Roquette, Réduction de Balsamique, Huile de Basilic, Antipastis de Légumes, Basilic Frais, Poivre Concassé & Fleur de Sel
Ajoutez Notre Prosciutto di Parma +6
- Planche du Fumoir** 25 **Nouveauté !**
Duo de Filet de Saumon Fumé au Gin Wabasso & Truite Fumée des Bobines
Servis avec Mélange de Mascarpone & Fromage à la Crème Acidulé à L'Aneth, Oignons Rouges Marinés, Câpres, Tomates, Concombres, Citron & Croûtons Maison
- 16 ♥ **Tataki de Thon Jaune Saku au Sésame Grillé** 26
Sel Fumé, Chips de Champignons, Gingembre Mariné, Caramel de Soya, Wasabi, Coriandre & Radis
- 16 ♥ **Cocktail de Crevettes Géantes (4)** 27
Servies avec Notre Sauce Cocktail Martini
- Notre Fameux Carpaccio Classique de Filet Mignon de Bœuf CAB** 28
Huile au Basilic, Roquette, Copeaux de Parmesan, Mayo Pesto & Croûtons de La Maison
- 19 ♥ **Version Deluxe de Filet Mignon de Bœuf Fumé** 31
Huile de Truffe, Roquette, Copeaux de Fromage Cheddar Vieilli à la Truffe, Mélange de Pêches Truffées, Antipastis, Mayo Pesto & Croûtons de la Maison
- ♥ **Entrée de Pétoncles de Mer U10 (3)** 33
Beurre Blanc Maison et ses Garnitures

Favori du Grill !

À Partager

PLANCHE APÉRO FESTIVE SIGNATURE LE GRILL

Assortiments de Charcuteries, Saucissons, Terrines, Fromages, Œufs Marinés, Bruschetta, Hummus, Olives, Antipastis de Légumes, Noix, Miel Fumé, Piments Forts

DEMIE (2 pers.) **32**

ENTIÈRE (4 pers. +) **48**

ANTIPASTO « LE GRILL » REVISITÉ 4-6 Pers.+ **68**

Calmars Croustillants, Brochettes de Crevettes, Satays de Poulet, Mini-Mignons de Bœuf en Broches, Saucisses, Fromage Haloumi Grillé, Ailes de Poulet à la Sriracha, Os à Moelle Farci, Rondelles D'Oignons Géantes, Arancinis aux Champignons & Trempelettes de La Maison



Tartares

Servi avec Croûtons Maison & Ses Garnitures

Cône de Frites au
Choix Inclus avec
Tartare Repas 8oz

Saumon de l'Atlantique

Mangues, Avocats, Concombres, Ciboulette, Mayo Cajun Épicée, Coulis de Mangues, Pop-Corn à L'Aneth & Notre Salade Croquante

5oz - 27 8oz - 38

Thon Rouge Exotique

Fraises, Concombres, Ciboulette, Mayo Épicée à la Lime, Tournesols Croquants au Miel, Purée d'Avocats, Coulis de Mangues & Notre Salade Croquante

5oz - 29 8oz - 40

Filet Mignon de Bœuf CAB à L'Italienne

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

5oz - 34 8oz - 45

Tartare du Moment

Demandez à votre Serveur

Extra Croûtons Sans Gluten +2

Savoureuses Salades Repas

Salade « Nutty Apple » Repas

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

29

Salade César Repas au Poulet Grillé

Notre Mélange de Laitue Romaine, Vinaigrette César Maison, Câpres, Bacon Croustillant, Citron Grillé, Croûtons à l'Huile d'Olive & Copeaux de Parmesan

32

Salade Asiatique « Le Grill »

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

36

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

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

29

Tagliatelles au Bœuf Braisé CAB

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

36

Extra Pâtes Sans Gluten +2
Extra Gratin +5

+2
+5

Extra Poulet ou Saucisses Grillées +7
Extra Brochettes de Crevettes à l'Ail (2) +11

+7
+11



Steaks

Hamburger Steak CAB 10oz - 37

Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier & Notre Mélange de Champignons & Oignons Cuits

Bavette de Bœuf CAB 6oz au Chimiccuri 6oz - 43

Servie avec Frites Belge Maison & Mayo Pesto

Contre-Filet de Bœuf CAB Coupe « New-York »

Reconnu pour être Juteux & Tendre, Saveur Légère de Noisette

8oz - 49 10oz - 55 14oz - 68

Entrecôtes

♥ **Côte de Bœuf CAB Rôtie Lentement**

Servie avec Sauce Au Jus & Trempette Maison au Raifort

Tranchée à la Main 8oz - 48 12oz - 58 16oz - 66

RIB-Steak (Entrecôte) CAB 14oz - 59 20oz - 69

Vieilli 65 jours++

Tous Nos Biftecks sont de Marque « Certified Angus Beef » de Notre Boucherie. Vieillessement de 55 jours & +. Humidité Réduite, Saveur Accrue & Tendreté Maximale. Bref, les Connaisseurs seront Comblés

Nos Pièces Savoureuses CAB sont Servies avec Salade « Le Grill », 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 - 52 10oz - 62

♥ Filet Mignon de Bœuf CAB 7oz - 64 10oz - 74

Signature « Le Grill »

Mélange de Champignons Sauvages, Paillet de Chèvre & Notre Sauce Décadente au Foie Gras

♥ Filet Mignon de Bœuf CAB 7oz - 69 10oz - 79

Façon Rossini

Escalope de Foie Gras Fondante, Truffes Noires, Mélange de Pousses & Sauce au Jus

Filet Mignon Édition 20e Anniversaire 7oz - 72

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)

Tendreté & Saveur Optimale !

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 de 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
à L'Huile de Truffe, Notre Mélange de Légumes,
Bulbe d'Ail Confit, Sauce & Féculents au Choix

♥ RIB-STEAK Gigantesque CAB 36oz 180
Vieilli 65 jours ++ 2-4 Pers.

TOMAHAWK Vieilli 55 jours ++ 2-4 Pers.
Vérifiez Prix & Disponibilité auprès de votre Serveur

Plateaux

♥ Festin de la Mer 2 Pers. 160
Filet de Saumon Cajun, Crevettes (4), Pétoncles (3),
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 à L'Huile de Truffe

Poissons & Fruits des Mer

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

♥ Filet de Saumon de L'Atlantique Façon Cajun 40
Accompagné de notre Mayonnaise Cajun Épicée

Steak de Thon Rouge 44
Façon Asia, Badigeonné de Notre Sauce Ming au
Sésame & Rouleaux de Printemps

Plateau de Crevettes Géantes (6) 52
Accompagnées de Notre Beurre à l'Ail

♥ Assiette de Pétoncles de Mer U10 (4) 61
Accompagnés de Notre Beurre Blanc Maison

Assiette de Queues de Homard (2) 65
Accompagnées de Notre Beurre à l'Ail



Poulet

NOUVEAUTÉ !

Poitrine de Poulet Cowboy & Son Beurre Épicé 39

Ail, Échalotes, Persil Frais, Oignons Verts, Thym, Piments Broyés, Cayenne, Paprika Fumé, Worcestershire, Dijon
Servie avec Purée de Pommes de Terre & Notre Mélange de Légumes

Veau

Vrai Classique!

Foie de Veau à L'Américaine Au Jus 42

Sauce au Jus, Bacon, Mélange de Champignons et Oignons Cuits. Servis avec Purée et Légumes de Saison

Canard

Cuisse de Canard Confité 38

Sauce Asiatique, Choix de Féculent & Notre Mélange de Légumes

Agneau

Jarret D'Agneau Braisé au Cabernet, Ail Rôti & Romarin 48

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

Côtes Levées

Servies avec Frites Allumettes & Notre Mélange de Légumes

♥ Jack Daniel's

Rehaussées de Notre Fameuse Sauce « Jack Daniel's »

Demi-Rack - 39 Rack - 49

Les À Côtés

Frites Maison, Frites Allumettes, PDT au Four	7	♥ La Fameuse Sauce « Jack Daniel's »	5
♥ Pomme de Terre au Four Farcie « Le Grill »	10	Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier	6
Poêlée de Champignons Sauvages à L'Huile de Truffe POUR DEUX!	11	Sauce Crémeuse aux Champignons Sauvages	6
Frites Belge Maison à L'Huile de Truffe, Cheddar Vieilli, Oignons Verts & Mayo à L'Ail Noir	12	♥ Sauce au Bleu « L'Ermite »	8
Extra Brochettes de Crevettes à l'Ail	(2) 11	Gratin de Bleu « L'Ermite »	8
♥ Crevettes Géantes à l'Ail	(2) 12 - (4) 19	Sauce au Foie Gras Fondant	9
Pétoncles U10 au Beurre Blanc	(2) 22	Saucisses Grillées « La Fernandière »	(2) 7
Queue de Homard à l'Ail	23	Escalope de Foie Gras Poêlée	22





Burgers Décadents

Tous Nos Burgers de Boeuf CAB Sont Servis avec Frites Allumettes & Notre Salade de Choux Signature Le Grill. Cuisson Medium Rosé

Un Classique !

Burger BLT au Poulet Grillé 27
Poulet Grillé, Bacon, Roquette, Tomates, Sauce BBQ
Maison & Bacon Fumé

Incontournable !

Burger « Le Central » 27
Cheddar, Oignons Caramélisés, Roquette &
Mayonnaise « Le Central »

Burger « Le Grill » 28
Champignon Portobello, Ciboulette, Fromage Brie, Roquette
& Notre Fameuse Sauce « Jack Daniel's »

Burger Décadent de la Maison 31
Roquette, Tomates, Pickles, Bacon, Oignons Caramélisés,
Fromage Cheddar & Mayonnaise « Le Central »

Extras

AJOUTEZ VOTRE TOUCHE PERSONNELLE !

Mélange De Champignons & Oignons Cuits, Bacon Fumé, Fromage,
Salade César, Rondelles d'Oignons, Piments Forts, Pickles Frits

Mayo Assorties : Raifort, Central, Pesto, à L'Ail Noir ou Cajun Épicée

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
Pâtes Bolognese de la Maison & Parmesan
Minis-Mignons de Boeuf Servis avec Purée & Légumes



Ajoutez un Shirley Temple ou Dessert Glacé + 5

le grill

grillades • vins • plaisirs