

# MENU MIDI

## ENTRÉES

### CHAUDRÉE DU MOMENT

#### SALADE JARDINIÈRE LE GRILL

#### ESCARGOTS À L'AIL ET PARMESAN • +8

EXTRA GRATIN +4

#### SALADE CÉSAR DE LA MAISON • +9

#### FONDUES AUX 4 FROMAGES VIEILLIS • +12

Sauce aux poivrons grillés et basilic, miel épicé, chutney de pommes, tomates medley, roquette, copeaux de parmesan

### ENTRÉE DU MOMENT

Demandez à votre serveur pour découvrir la spécialité du jour

## PROMOS DU MIDI

### DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR!

- Mixologie sans alcool
- Vin vedette
- Bière du midi
- Café alcoolisé
- Cocktail du jour
- Dessert du midi

### ARDOISE DU MOMENT

DÉCOUVREZ NOS PLATS ÉPHÉMÈRES



## PLATS PRINCIPAUX

THÉ | CAFÉ STARBUCKS | INFUSIONS • INCLUS  
(VERSION DÉCAFÉINÉE DISPONIBLE)

#### SALADE NUTTY APPLE • 27

Notre mélange de laitue mesclun, pacanes caramélisées, copeaux de pommes vertes et mini-fondues au parmesan

#### CARPACCIO CLASSIQUE DE FILET MIGNON DE BŒUF • 28

Huile au basilic, roquette, copeaux de parmesan, mayo pesto et croûtons de la maison, accompagné d'un cône de frites allumettes

#### FOIE DE VEAU À L'AMÉRICAINNE AU JUS • 29

Bacon laqué à l'érable et aux épices, mélange de champignons à l'huile de truffe, échalotes à l'ail noir, sauce au jus, purée de pommes de terre à l'ail et notre mélange de légumes de saison

#### SANDWICH SMOKED MEAT & FROMAGE EMMENTAL • 29

Pointe de boeuf fumé *Angus* sur pain de seigle marbré, servi avec frites allumettes et salade de chou

#### BURGER DE BŒUF WAGYU FERME KOBEC • 30

Fromage cheddar à la truffe, shiitakes sautés, épinards frais, sauce dijonnaise, accompagné de mayonnaise à l'ail noir servie à part. Servi avec frites allumettes et salade de chou

#### CÔTES LEVÉES JACK DANIEL'S • 31

Demi-rack de côtes levées, servi avec frites allumettes et salade de chou

#### JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE & ROMARIN • 32

Cette pièce fondante est servie avec purée de pommes de terre à l'ail, champignons à l'huile de truffe, sauce au jus riche, chimichurri frais et nos légumes de saison

#### CUISSE DE CANARD CONFITE • 33

Sauce BBQ Coréenne, servie avec purée de pommes de terre à l'ail et notre mélange de légumes de saison

#### BIFTECK HACHÉ 10 OZ • 33

Sauce aux trois poivres & *Courvoisier*, champignons à l'huile de truffe et échalotes à l'ail noir. Servi avec purée de pommes de terre à l'ail et notre mélange de légumes de saison

#### PAVÉ DE BŒUF • 33

Contre-filet tranché, servi avec frites maison, notre mélange de légumes de saison et sauce au choix

#### SUPRÊME DE POULET CONFIT • 34

Cuisson lente au gras de canard, servi avec champignons à l'huile de truffe et échalotes à l'ail noir, sauce crémeuse aux champignons, purée de pommes de terre à l'ail et notre mélange de légumes de saison

#### BOL STEAKHOUSE LE GRILL • 36

Riz assaisonné, avocat, concombres, edamames, laitue, légumes marinés, noix, mayo balsamique blanc, miel, chimichurri et protéine au choix

Options : *poulet*, *mini-mignon*, *steak de thon* ou *filet de saumon grillé*

#### BAVETTE DE BŒUF 6 OZ CHIMICHURRI • 36

Tendre bavette de bœuf grillée, servie avec frites belges maison, mayo au pesto de basilic et notre mélange de légumes de saison

#### STEAK-FRITES BISTRO • 38

Contre-filet de bœuf coupe New-York 8 oz, servi avec sauce au choix, frites allumettes et mayo au pesto

#### CÔTE DE BŒUF 8 OZ CUISSON LENTE • 46

Servie avec trempette maison au raifort, purée de pommes de terre à l'ail et notre mélange de légumes de saison

#### DEMI-CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE • 47

Croûte aux herbes et aux noix, chimichurri, sauce au jus, servi avec notre purée de pommes de terre à l'ail et notre mélange de légumes de saison

#### FILET MIGNON DE BŒUF 7 OZ • 48

Servi avec choix de féculent, notre mélange de légumes de saison et sauce au choix

### LES

### À CÔTÉ S

#### MAYONNAISES ASSORTIES • +3

Mayo *Central* épicée | Raifort | Pesto | Ail noir

#### SAUCES AU CHOIX • +6

Sauce aux poivres & *Courvoisier* | Crémeuse aux champignons | Béarnaise | *Jack Daniel's*

#### SAUCE AU BLEU L'ERMITE • +8

#### SAUCE AU FOIE GRAS FONDANT • +9

#### POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES À L'HUILE DE TRUFFE • +11

#### FRITES • +7

Allumettes | Belges Maison

#### FRITES BELGES MAISON À L'HUILE DE TRUFFE, CHEDDAR VIEILLI • +12

Oignons verts et mayo à l'ail noir



# le grill

grillades • vins • plaisirs