

OPTIONS SANS GLUTEN

VOICI UNE SÉLECTION
DE NOS PLATS POUVANT CONVENIR
À UNE ALIMENTATION SANS GLUTEN

•

MENTIONNEZ-LE À VOTRE SERVEUR

Bien que nous prenions toutes
les précautions nécessaires,
la présence de gluten dans notre
cuisine ne nous permet pas de
garantir l'absence totale de traces
ou de contamination croisée

le grill
grillades • vins • plaisirs

SOUPES ET SALADES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE ♥

Bouillon de bœuf savoureux à la bière *Petite-Bourgogne*, oignons espagnols caramélisés, croûton sans gluten, fromage gruyère, emmental et parmesan

16

SALADE CÉSAR DE LA MAISON

Mélange de laitue romaine croquante, vinaigrette César maison, câpres, bacon croustillant, citron frais et copeaux de parmesan

16 | REPAS 24 | POULET GRILLÉ +8

SALADE NUTTY APPLE ♥

Notre mélange de laitue mesclun, pacanes caramélisées, copeaux de pommes vertes et fromage bleu ou mozzarella râpé

17 | REPAS 29

BOL STEAKHOUSE LE GRILL

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

REPAS 39

ENTRÉES CHAUDES

ESCARGOTS À L'AIL ET PARMESAN

14 | EXTRA GRATIN +5

MINI-MIGNONS DE BŒUF EN BROCHE ♥

Servi avec notre sauce aux trois poivres et *Courvoisier*, garnitures

18

TRILOGIE DE PÉTONCLES DE MER U10 ♥

Beurre blanc maison et ses garnitures

33

ENTRÉES FROIDES

HUÎTRES FRAÎCHES

Une bouchée iodée qui évoque la mer

Sélection d'huîtres fraîches, sublimes par une mignonette raffinée

Disponibilité sujette à la saison et à l'arrivée

½ DOUZAIN 25 | DOUZAIN 49

TATAKI DE THON JAUNE SAKU AU SÉSAME GRILLÉ ♥

Sel fumé, chips de champignons, gingembre mariné, caramel de soya, wasabi, coriandre et radis croquants

23

PLANCHE DE SAUMONS ♥

Saumon gravlax au gin *Wabasso* et saumon fumé à froid servis avec fromage à la crème acidulé à l'aneth, oignons rouges marinés, câpres, concombres, citron, verdure et croûtons sans gluten ou tranches de concombres

24

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES (4)

Servies avec notre sauce cocktail *Martini*

25

CARPACCIO CLASSIQUE DE FILET MIGNON DE BŒUF

Huile au basilic, roquette, copeaux de parmesan, mayo pesto et croûtons sans gluten

26

CARPACCIO DELUXE DE FILET MIGNON DE BŒUF FUMÉ ♥

Huile de truffe, roquette, copeaux de fromage cheddar vieilli à la truffe, mélange de pêches truffées, antipasti, mayo pesto et croûtons sans gluten

31

BURRATA AUX POIRES & PROSCIUTTO DI PARMA ♥

Purée de poires et oignons caramélisés, poires cuites au beurre, roquette, coulis d'abricot, pacanes sucrées, poivre concassé et fleur de sel

26



NOS COUPS DE CŒUR

REPÉREZ LES PLATS FAVORIS DE NOTRE ÉQUIPE.

ENTRÉES GOURMANDES À PARTAGER

PLANCHE DU FROMAGER

Assortiment de 4 fromages gourmands
(30 g chacun), coulis et confiture
maison, mélange de noix, raisins frais
et croûtons sans gluten

2 PERS. 26

TRILOGIE DE TARTARES ♥

*Dégustation de
nos 3 tartares signature*

Saumon de l'Atlantique, thon rouge
aux saveurs exotiques et tartare
de bœuf du **Grill** (3 oz chacun)

Accompagnés de croûtons sans gluten
ou tranches de concombres, garnitures
distinctives et sauces maison
parfaitement accordées
à chaque tartare

*Envie d'en faire un repas individuel?
Ajoutez un cône de frites allumettes
ou notre salade Le Grill.*

2 PERS. 51

TOUR DE FRUITS DE MER

Présentation glacée élégante

Huîtres fraîches, crevettes géantes
froides, tataki de thon, gravlax
de saumon au gin **Wabasso**, saumon
fumé à froid, caviar de saumon, ceviche
de pétoncles, garnitures raffinées
et condiments maison

Disponibilité sujette à l'arrivage

2 PERS. **PRIX DU MARCHÉ**

EXTRA CAVIAR D'ESTURGEON DISPONIBLE



•
TRILOGIE
DE TARTARES

TARTARES

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Poires, avocats, coriandre, échalotes françaises, ciboulette, zeste de lime, pacanes caramélisées, yaourt grec, miel infusé au cayenne, sauce épicée tequila-lime, oignons verts

4 oz 23 | 8 oz 45

THON ROUGE EXOTIQUE

Pommes vertes, gingembre mariné & frais, échalotes françaises, ciboulette, caramel de soya, sésame, sambal oelek, oignons verts, mayonnaise *Wafu* et quartier de lime

4 oz 23 | 8 oz 45

TARTARE SIGNATURE DE BŒUF

Filet mignon haché & côte de bœuf avec cornichons, tomates séchées, parmesan, échalotes françaises, ciboulette, huile de basilic et truffe blanche

Servi avec salade de champignons au balsamique blanc et sauce marocaine

4 oz 24 | 8 oz 47

4 OZ | ENTRÉE

Servi avec croûtons sans gluten ou tranches de concombres et ses garnitures

8 OZ | REPAS

Servi avec cône de frites allumettes, salade *Le Grill* et croûtons sans gluten ou tranches de concombres



•
RIB-STEAK
GIGANTESQUE
36 OZ

FORFAITS LE GRILL

Servi avec salade *Le Grill*, poêlée de champignons sauvages à l'huile de truffe, notre mélange de légumes de saison, bulbe d'ail confit, sauce et féculents au choix.

RIB-STEAK GIGANTESQUE 36 OZ

Certified Angus Beef issu de notre boucherie, vieilli 65 jours sur place pour une tendreté et un persillage remarquable

2 PERS. 185

TOMAHAWK VIEILLI 55 JOURS

Des steaks dignes de vrais hommes, mais nous comprendrons si vous voulez les partager !

Vérifiez prix et disponibilité auprès de votre serveur

2 PERS. PRIX DU MARCHÉ

SURF 'N TURF DELUXE ♥

Filet mignon CAB 7 oz, os à moelle, pétoncles U10 (2), crevettes géantes à l'ail (4), queue de homard, côtelettes d'agneau grillées (5), demi-carré de côtes levées *Jack Daniel's*

Servi avec les accompagnements
Le Grill

2 PERS. 195

Possibilité d'ajouter une personne supplémentaire à votre forfait

L'ajout comprend une assiette de féculent, légumes de saison et sauce supplémentaire

+20



•
CÔTE DE BŒUF
CUISSON LENTE
AU JUS



•
BAVETTE DE BŒUF
AU CHIMICHURRI



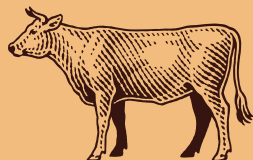
•
RIB-STEAK
(ENTRECÔTE GRILLÉE À L'OS)
VIEILLI 65 JOURS



•
FILET MIGNON
TERRE & MER

•
CONTRE-FILET
DE BŒUF
COUPE NEW-YORK

NOS PIÈCES SAVOUREUSES



SERVIES AVEC SALADE *LE GRILL*, BULBE D'AIL
CONFIT À L'HUILE D'OLIVE, FÉCULENT AU CHOIX
& NOTRE MÉLANGE DE LÉGUMES DE SAISON

ÉPICES À STEAK DE MONTRÉAL DISPONIBLES
SUR DEMANDE

STEAKS LE GRILL

BIFTECK HACHÉ

Sauce aux 3 poivres et *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

10 OZ 40

JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE & ROMARIN

Braisée lentement dans un vin rouge au parfum
de romarin, 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 notre mélange
de légumes de saison

42

BAVETTE DE BŒUF AU CHIMICHURRI ♥

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

6 OZ 44

CONTRE-FILET DE BŒUF COUPE NEW-YORK ♥

Reconnu pour être juteux et tendre,
saveur légère de noisette

8 OZ 49 | 10 OZ 55 | 14 OZ 68

CÔTES DE BŒUF

RIB-STEAK (ENTRECÔTE) VIEILLI 65 JOURS ♥

Entrecôte grillée à l'os, généreusement persillée,
maturée dans notre boucherie pour une tendreté
remarquable et une saveur de bœuf intense

Un classique pour les vrais amateurs!

14 OZ 62 | 20 OZ 72

CÔTE DE BŒUF CUISSON LENTE AU JUS ♥

Côte de bœuf tranchée à la main, cuite
lentement pour une tendreté incomparable.
Servie avec sauce au jus et trempette
maison au raifort

8 OZ 52 | 12 OZ 63 | 16 OZ 73

WAGYU

COUPE DU MOMENT

Persillage exceptionnel et tendreté inégalée :
une pièce d'exception soigneusement
sélectionnée, selon l'arrivage du moment

*Veuillez consulter notre équipe en salle pour
découvrir la coupe exclusive actuellement offerte.*

FERME KOBEC **PRIX DU MARCHÉ**

CUISSENS COMMENT AIMEZ-VOUS VOTRE STEAK ?

BLEU • centre rouge vif, tiède
SAIGNANT • centre rouge, chaud
À POINT | MÉDIUM • centre rose
MÉDIUM BIEN CUIT • centre rose foncé

BIEN CUIT • grillé de part en part
PITTSBURGH • croûte noire à l'extérieur,
centre bleu-saignant (*disponible sur
certaines coupes seulement*)



NOS STEAKS SONT DE MARQUE
CERTIFIED ANGUS BEEF,
ISSUS DE NOTRE BOUCHERIE

FILETS MIGNON

TENDRETÉ ULTIME!

FILET MIGNON DE BŒUF

Pièce tendre et savoureuse,
grillée à la perfection

7 oz 53 | 10 oz 63

FILET MIGNON TERRE & MER*

Accompagné d'un pétoncle U10,
d'une crevette géante, de notre beurre
blanc et de caviar de saumon

7 oz 65

FILET MIGNON DE BŒUF SIGNATURE LE GRILL* ♥

Mélange de champignons sauvages à l'huile
de truffe, paillot de chèvre et notre sauce
décadente au foie gras

7 oz 66

FILET MIGNON ROSSINI* ♥

Garni d'une escalope de foie gras fondante,
poire confite au beurre, oignons caramélisés
et sauce au jus

7 oz 69

FILET MIGNON OSCAR*

Surmonté de morceaux de homard,
sauce béarnaise et caviar de saumon

7 oz 72

* Option 10 oz disponible sur demande
pour les versions gourmandes

SUPPLÉMENT +12

LES À-CÔTÉS

MAYONNAISES ASSORTIES • 3

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

NOS BEURRES • 5 ♥

Truffe | Ail noir

SAUCES AU CHOIX • 6

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

SAUCE AU BLEU L'ERMITE • 8

GRATIN DE 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

POMMES DE TERRE RUSSET ET CRÈME SURE • 7

POMME DE TERRE DELUXE LE GRILL • 10 ♥

Pomme de terre taillée à la main,
fondante au beurre de truffe,
garnie de cheddar vieilli à la truffe
et d'oignons verts

Servie avec une crème sure
aux fines herbes

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

Oignons verts et mayo à l'ail noir

CREVETTES GÉANTES À L'AIL (2) • 13

QUEUE DE HOMARD À L'AIL • 24

PÉTONCLES U10 AU BEURRE BLANC (2) • 22

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE • 22 ♥

CAVIAR ESTURGEON • PRIX DU MARCHÉ

POULET

SUPRÊME DE POULET CONFIT

Cuisson lente au gras de canard

Servi avec champignons à l'huile de truffe, échalotes à l'ail noir, sauce crémeuse aux champignons, purée de pommes de terre à l'ail et notre mélange de légumes de saison

41

FOIE DE VEAU

FOIE DE VEAU À L'AMÉRICAIN AU JUS

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

45

CÔTES LEVÉES

CÔTES LEVÉES LE GRILL ♥

Rehaussées de notre fameuse sauce *Jack Daniel's*

Servies avec frites allumettes et notre mélange de légumes de saison

DEMI-RACK 40 | FULL RACK 50

CERTAINS PLATS PEUVENT CONTENIR
DES ALLERGÈNES. INFORMEZ-VOUS
DES ALTERNATIVES DISPONIBLES.

Nous ne pouvons
garantir l'absence
de traces.

POISSONS ET FRUITS DE MER

Servi avec salade *Le Grill*,
riz jasmin vapeur et notre mélange
de légumes de saison

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE ♥

Nappé de notre beurre de citron vert aux
épices maison, rehaussé d'herbes fraîches
et acidulées

42

STEAK DE THON ROUGE ASIATIQUE

Façon coréenne, badigeonné de notre
sauce barbecue au sésame

44

CREVETTES GÉANTES (6)

Accompagnées de notre beurre à l'ail

52

PÉTONCLES DE MER U10 (5)

Accompagnés de notre beurre blanc maison

61

TRIO DE LA MER ♥

Queue de homard, crevettes géantes (2)
et pétoncles U10 (2)

Accompagné de notre beurre blanc et
de notre beurre à l'ail

75



•
DEMI-CARRÉ
D'AGNEAU
EN CROÛTE

•
TRIO DE LA MER

PÂTES

Servies avec notre salade *Le Grill*

PAPPARDELLES AU BASILIC ET BURRATA CRÉMEUSE

Sauce onctueuse au pesto de basilic, tomates cerises, épinards, concassé de pacanes caramélisées, parmesan, burrata fondante, poivre du moulin et fleur de sel

37 | EXTRA PÂTES SANS GLUTEN +2 | EXTRA GRATIN +5
| EXTRA POULET +8

BURGERS

Servis avec frites allumettes et notre salade de chou signature *Le Grill*

Pain sans gluten disponible

CUISSON • médium-rosé

BURGER L'INTEMPOREL

Bœuf certifié *Angus*

Fromage cheddar vieilli 2 ans fumé aux épices, bacon laqué à l'érable, oignons caramélisés, mayonnaise *Jack Daniel's* fumée

Servi avec sauce *Jack Daniel's* à part
34

BURGER DE WAGYU

Bœuf Wagyu *Ferme Kobec*

Fromage cheddar à la truffe, shiitakes sautés, épinards frais, sauce dijonnaise

Accompagné de mayonnaise à l'ail noir servie à part

36

MENU ENFANTS

PLAT SHIRLEY TEMPLE COUPE GLACÉE

BILLY THE KID!

Burger au cheddar fondant et frites allumettes croustillantes

Pain sans gluten disponible

20

FILET DE SAUMON ET BEURRE AUX HERBES

Riz parfumé au jasmin et notre mélange de légumes de saison

20

STEAK-FRITES

Mini-mignons grillés (3), sauce aux poivres, frites allumettes, légumes de saison

20

12 ANS ET MOINS



LAISSEZ-VOUS TENTER!

•
DEMANDEZ LA CARTE
DES DESSERTS ET
CAFÉS SPÉCIALISÉS.

BURGER
L'INTEMPOREL

