SOUPES ET SALADES

CHAUDRÉE DU MOMENT

Une soupe réconfortante de saison

8

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

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

16

SALADE CÉSAR DE LA MAISON

Mélange de laitue romaine croquante, vinaigrette César maison, câpres, bacon croustillant, citron frais, croûtons dorés à l'huile d'olive 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 mini-fondues au parmesan

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**

UN COCKTAIL POUR DÉBUTER?

•

DÉCOUVREZ NOS COCKTAILS MAISON DANS LA CARTE DES BOISSONS.

NOS COUPS DE CŒUR

REPÉREZ LES PLATS FAVORIS DE NOTRE ÉQUIPE.

ENTRÉES FROIDES

HUÎTRES FRAÎCHES

Une bouchée iodée qui évoque la mer

Sélection d'huîtres fraîches, sublimées par une mignonette raffinée

Disponibilité sujette à la saison et à l'arrivage

½ DOUZAINE **25** | DOUZAINE **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 de la maison

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 de la maison

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 de la maison

31

BURRATA AUX POIRES & PROSCIUTTO DI PARMA

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

26

SALADE
NUTTY APPLE
TATAKI DE
THON JAUNE SAKU
AU SÉSAME GRIILLÉ
BURRATA AUX POIRES
& PROSCIUTTO
DI PARMA
CARPACCIO DELUXE
DE FILET MIGNON
DE BŒUF FUMÉ

ENTRÉES CHAUDES

ESCARGOTS À L'AIL ET PARMESAN

14 | EXTRA GRATIN **+5**

DUO DE SAUCISSES GRILLÉES LA FERNANDIÈRE

Italienne et ***Allemande***, aux deux moutardes

Servies avec sauce aux poivrons grillés et basilic, accompagnées de légumes rôtis

15

MINI-MIGNONS DE BŒUF EN BROCHE

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

18

CHAMPIGNON PORTABELLA LE GRILL

Garni de saucisses grillées, huile à la truffe, shiitakes croquants, crémeuse aux champignons, mousse au brie

19

FONDUES AUX 4 FROMAGES VIEILLIS

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

20

CALMARS CROUSTILLANTS DE LA MAISON

Duo de sauce cocktail ***Martini*** et mayonnaise tartare maison

22

FOIE GRAS POÊLÉ FONDANT

Servi sur pain brioché rôti, poires caramélisées, purée de céleri-rave, oignons caramélisés et pétales d'oignons confits à l'ail noir

29

TRILOGIE DE PÉTONCLES DE MER U10

Beurre blanc maison et ses garnitures

33

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 artisanaux

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 de la maison, 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**

ANTIPASTI LE GRILL

Calmars croustillants, mini-mignons de bœuf en broche, saucisses grillées, ribs à la coréenne, crevettes à l'ail, ailes de poulet, mini-fondues au parmesan, rondelles d'oignons géantes, arancinis au fromage vieilli et champignons, sauces de la maison

4 PERS. **68**

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 de la maison et ses garnitures

8 OZ | REPAS

Servi avec cône de frites allumettes, salade ***Le Grill*** et croûtons de la maison

•

CROÛTONS SANS GLUTEN DISPONIBLES SUR DEMANDE

RIB-STEAK
GIGANTESQUE
36 OZ

FORFAITS LE GRILL

Servis 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***, rondelles d'oignons géantes

Servis 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

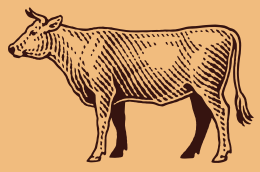
BAVETTE DE BŒUF
AU CHIMICHURRI

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**

CUISSONS 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'AMÉRICAINE 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**

AGNEAU

DEMI-CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE

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

59

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

Nous ne pouvons garantir l'absence de traces.

POISSONS ET FRUITS DE MER

Servis 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**

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS RÔTIS ET BŒUF

Sauce crémeuse à l'ail noir, champignons à la truffe, échalotes, épinards tombés, tournesols rôtis et parmesan

39

BURGERS

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

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

DOIGTS DE POULET

Tendres filets croustillants, miel et frites allumettes dorées

20

BILLY THE KID!

Burger au cheddar fondant et frites allumettes croustillantes

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

le grill
grillades • vins • plaisirs