

ENTRÉES STARTERS

Chaudrée du Moment 5

Soup of the Day

Escargots ou Crevettes au Parmesan, Nappés de Notre Beurre à l'Ail (Extra Gratin +3\$) Escargots 7
Crevettes 9

Escargots Or Shrimp with Parmesan, Topped with Our Garlic Butter (Au Gratin +3\$)

Trio de Saucisses Grillées « La Fernandière » aux Deux Moutardes (Merguez, Érable Poivrée, Bacon Cheddar) ♥ 8

"La Fernandière" Grilled Sausage Trio Served with a Mustard Duo (Merguez, Maple Peppermint, Bacon Cheddar)

Fondues Parmesan Classique à la Marinara 9

Classic Parmesan Cheese Fondues with Marinara Sauce

Rondelles d'Oignons Coupe Bifteck 10

Steak Cut Onion Rings

Les Meilleures en Ville!
«Talk of The Town»

Salade César Classique de la Maison Cœur de Romaine, Lardons Fumés, Croûtons à l'Huile d'Olive & Parmesan Râpé 11

Classic House Caesar Salad, Hearts of Romaine, Smoked Bacon, Croutons & Parmesan Shavings

Soupe à L'Oignon Gratinée 11

Bouillon de Bœuf Savoureux à la Bière Rousse, Oignons Espagnols, Fromage Gruyère & Emmenthal

Classic French Onion Soup Hearty Beer & Meat Stock, Spanish Onions, Gruyère & Emmenthal Cheese

Calmars Croustillants Duo de Sauce Cocktail Martini & Tartare Maison (Demi / Half) 12 (Grand / Large) 19

Crispy Calamari Zesty Martini Cocktail & Tartar Dipping Sauces

Incomparable!

pour 4 pers.

Champignon Portobello Farci de Saucisses Grillées & Fondant De Brie ♥ 13

Portobello Mushroom Stuffed with Grilled Sausages & Melted Brie

Favori du Grill!
The Grill's Favorite!

Pyramide de Feta de Chèvre, Tomates, Concombres, Olives Noires, Poivre Noir Concassé & Basilic Frais 13

Goat Cheese Feta Pyramid with Tomatoes, Cucumbers, Black Olives, Cracked Black Pepper & Fresh Basil

Salade «NUTTY APPLE» Mélange Mesclun, Pacanes Caramélisées, Copeaux de Pommes & Minis Fondues Parmesan 15

Nutty Apple Salad Mixed Greens, Caramelized Pecans, Sliced Apples & Mini Parmesan Fondues

Minis-Mignon de Bœuf CAB en Broches, 15

Servi avec Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier

CAB Beef Tenderloin Skewers, Served With Our Three Peppercorn & Courvoisier Sauce



Coquille St-Jacques, ♥ 19

Mélange de Crevettes, Pétoncles, Goberge à la Crème & Vin Blanc, Garnis de Pommes de Terre & Gratin

Coquille St-Jacques (Shrimp, Scallops, Pollock with a Creamy White Wine Sauce, Garnished with Potatoes and Grated Cheese)

Trilogie de Pétoncles de Mer & Son Beurre Blanc 19

Bay Scallop Trilogy & Our Beurre Blanc

Cocktail de Crevettes Classique (5) 20

Servi avec Notre Sauce Cocktail Martini

Classic Shrimp Cocktail (5), Served with our Zesty Martini Cocktail Sauce

Notre Fameux Carpaccio de Filet Mignon de Bœuf CAB & Copeaux de Parmesan ♥ 21

Our Famous CAB Beef Tenderloin Carpaccio With Parmesan Shavings



Lingot de Saumon Fumé « Le Grill » ♥ 22

au Bois de Pommier, Servi avec Trempelette à l'Aneth, Oignons Rouges Marinés, Câpres & Croûtons de la Maison

"Le Grill" Apple Wood Smoked Salmon Filet, Served With Dill Dip, Marinated Red Onions, Capers & Our Croutons

ANTIPASTO LE GRILL! ♥ THE GRILL'S ANTIPASTO!

Idéal à partager 43\$
Ideal for Sharing

2-4 personnes for 2-4 person

Calmars Croustillants, Crevettes à l'Ail, Pétoncles, Minis-Mignon de Bœuf en Broches, Saucisses Grillées, Ailes de Poulet à la Sriracha, Mini-Fondues Parmesan & Trempelettes de La Maison
Crispy Calamari, Garlic Shrimp, Scallops, Beef Tenderloin Skewers, Grilled Sausages, Sriracha Chicken Wings, Mini-Parmesan Fondues & Our Dips



POULET / CHICKEN

Demi-Poulet Rôti aux Herbes, Servi avec Purée de Pommes de Terre & Légumes
Oven Roasted Half Chicken with Herbs, Served With Mashed Potatoes & Vegetables

Nouveau!
New!

24

Brochette de Poulet Méditerranéenne
Mediterranean Chicken Brochette

25

CÔTES LEVÉES / BABY-BACK RIBS

Côtes Levées, Rehaussées de Notre Fameuse Sauce « Jack Daniel's »
Baby-Back Ribs, Glazed with Our Renowned "Jack Daniel's" Sauce

(Demi-Carré / Half-Rack) **22** (Carré / Full-Rack) **33**

Côtes Levées, Rehaussées de Notre Sauce BBQ Fumé au Bourbon
Baby-Back Ribs, Glazed with Our Smoked BBQ & Bourbon Sauce

Nouveau!
New!

(Demi-Carré / Half-Rack) **22** (Carré / Full-Rack) **33**

Combo de Brochette de Poulet Méditerranéenne & Demi-Carré de Côtes Levées

38

Rehaussées de Notre Fameuse Sauce « Jack Daniel's » ou de Notre Sauce BBQ Fumé au Bourbon
Mediterranean Chicken Brochette & Half-Rack of Baby-Back Ribs
 With our Renowned "Jack Daniel's" Sauce or with Our Smoked BBQ and Bourbon Sauce

Plateau « Surf 'N Turf »
POUR DEUX PERSONNES!

Surf 'N Turf Platter

FOR TWO! ❤️

119

Brochette de Filet Mignon (CAB Façon Delmonico), Demi-Carré de Côtes Levées, Côtelettes d'Agneau, Pieuvre Marinée Grillée, Queue de Homard, Brochette de Pétoncles & Crevettes, Saucisse Grillée, Rondelle D'Oignon (Coupe Bifteck), Sauces & Trempettes, Choix de Féculents & Légumes du Moment (Servi avec Notre Salade Le Grill)

CAB Beef Tenderloin Brochette Delmonico Style, Half Rack of Baby-Back Ribs, Lamb Chops, Marinated Grilled Octopus, Lobster Tail, Scallop & Shrimp Brochette, Grilled Sausage, Bifeck Cut Onion Ring, Sauces & Dips, Choice of Sides & Vegetables (Served With Our House Grill Salad)

AGNEAU / LAMB

Jarret d'Agneau Braisé au Cabernet & Romarin, Servi avec Purée de Pommes de Terre & Légumes
Cabernet & Rosemary Braised Lamb Shank, Served with Mashed Potatoes & Vegetables

30

Côtelettes d'Agneau Marinées, Sauce Au Jus
Marinated Lamb Chops, Served With Au Jus Sauce

Incomparable!

47

VEAU / VEAL

Foie de Veau à L'Américaine Au Jus, Bacon & Oignons Frits
American Style Veal Liver, Au Jus, Bacon & Fried Onions

Un Classique du Grill!!!

24

Osso Bucco de Veau de Lait Sauce Forestière, Servi avec Purée de Pommes de Terre & Légumes
Milk Fed Veal Osso Bucco With Mushroom Sauce, Served with Mashed Potatoes & Vegetables

Nouveau!
New!

36

LES À CÔTÉS
OUR SIDES

NOS SAUCES / OUR SAUCES

Trois Poivres & Courvoisier 3
Our Three Peppercorn & Courvoisier Sauce

Béarnaise «Le Grill»
"Le Grill" Bearnaise Sauce

Notre Fameuse Sauce «Jack Daniel's»
Our Renowned "Jack Daniel's" Sauce

Notre Sauce Crèmeuse aux Champignons Sauvages
Our Creamy Wild Mushroom Sauce

Notre Sauce Cabernet, Ail Rôti & Romarin
Our Cabernet, Roasted Garlic & Rosemary Sauce

Notre Sauce au Bleu «l'Ermite» ❤️ 6
Our "L'Ermite" Blue Cheese Sauce

Gratin de Bleu «l'Ermite» 6
"L'Ermite" Blue Cheese Melt

Escalope de Foie Gras Poêlée 18
Seared Foie Gras

Poêlée de Champignons de Paris Sautés POUR DEUX! 6
Sautéed Button Mushrooms FOR TWO!

Pomme de Terre au Four Farcie «Le Grill» ❤️ 7
"Le Grill" Fully Loaded Baked Potato

Saucisses Grillées "La Fernandière" (2) 5
"La Fernandière" Grilled Sausages

Crevettes à l'Ail (2) 9 (4) 14
Garlic Shrimp

Poêlée de Homard à L'Ail 15
Sautéed Garlic Lobster

Nouveau!
New!

Pétoncles de Mer au Beurre Blanc (2) 12 (3) 18
Bay Scallops with Our Beurre Blanc

Queue de Homard à L'Ail (6oz) 19
Garlic Lobster Tail



LE GRILL

THE GRILL

Nos Pièces Savoureuses CAB sont Servies avec Salade
Le Grill, Choix de Pommes de Terre ou Riz & Légumes
Our CAB Savoury Pieces Are Served With Our House Garden Salad,
Choice of Potato or Rice & Vegetables

LES CUISSONS

BLEU / BLUE
SAIGNANT / RARE
MED-SAIGNANT / MED-RARE
MEDIUM À POINT / MEDIUM
MEDIUM-BIEN / MEDIUM-WELL
BIEN CUIT / WELL-DONE
PITTSBURGH



STEAKS / STEAKS

Hamburger Steak CAB, Sauce Béarnaise, Pois Vert & Julienne d'Oignons Frits Maison (10oz) 21
CAB Hamburger Steak, Topped with Bearnaise Sauce, Green Peas & Julienned Fried Onions

Bout de Côte «CAB» Braisé au Porto ❤️ 28
Braised "CAB" Beef Short Rib, with Port Wine Reduction

Brochette de Filet Mignon CAB, Façon Delmonico ❤️ 29
CAB Beef Tenderloin Brochette, Delmonico Style

Nouveau!
New!

Bavette de Bœuf CAB 8oz Marinée au Zinfandel & Échalotes, (8oz) 35
Rehaussée de Notre Beurre Maître D'Hôtel, Servis avec Légumes, Frites Maison & Mayonnaise au Pesto
Zinfandel & Shallot Beef Flank Steak, Topped With our Maitre D' Butter
Served with Vegetables, Our Steak Cut House Fries & Pesto Mayonnaise

Contre-Filet de Bœuf, Coupe New-York «Certified Angus Beef» (8oz) 33 (12oz) 43
"Certified Angus Beef", New-York Cut Striploin

FILET MIGNON / FILET MIGNON

Filet Mignon de Bœuf CAB (6oz) 36 (9oz) 43
CAB Beef Filet Mignon

Tendreté Ultime!
Ultimate Tenderness!

Gratin de Bleu L'Ermite / L'Ermite Blue Cheese Melt +6

Options Surf 'N Turf Poêlé de Homard à l'Ail / Sautéed Garlic Lobster 15
Queue de Homard à l'Ail / Garlic Lobster Tail (6oz) 19

Filet Mignon CAB Signature «Le Grill», Duxelle de Champignons, ❤️ (6oz) 43 (9oz) 52
Paillot de Chèvre & Notre Sauce Cabernet, Ail Rôti & Romarin
«Le Grill» Signature CAB Beef Tenderloin, Mushroom Duxelle, Goat Cheese,
Topped with Our Cabernet, Roasted Garlic & Rosemary Sauce

Mignon de Bœuf CAB, Façon Rossini Escalope de Foie Gras Fondante, (6oz) 51 (9oz) 58
Sauce Cabernet, Ail Rôti, Romarin & Poireaux Frits
Rossini Style CAB Beef Tenderloin Soft Melting Foie Gras, with Our Cabernet, Roasted Garlic, Rosemary Sauce & Fried Leek



Rib Steak Gigantesque CAB (Entrecôte) Vieilli 55 jours +

Servis avec Salade Le Grill, Légumes du Moment, Poêlée de Champignons & Pommes de Terre au Choix

Monster CAB Bone in Cut RIB Steak Aged 55 Days+

Served with our House Garden Salad, Sautéed Button Mushrooms & Choice of Potatoe

(36 oz) 119 / 2 personnes

Un Steak Digne ❤️
D'un **Vrai Homme**
mais Nous Comprendons si Vous
Voulez **Partager!**

*A True Man's Steak! But We'll
Understand if You Want to Share!*

Rib Steak (Entrecôte) CAB, Vieilli 45 jours++ (14oz) 39 (20oz) 53
CAB Bone-In Cut Rib Steak, Aged 45 days++

Juteux & Savoureux!
Mouthwatering!

Côte de Bœuf CAB Rôti Lentement, Taillé à la Main, (8oz) 34 (12oz) 41 (16oz) 49 (20oz) 56
Servie avec Sauce Au Jus & Trempelette Maison au Raifort
Slow Roasted CAB Prime Rib, Hand Carved and Served
With Au Jus and with Our Horseradish Dip

Tendreté &
Savour Optimal!
Outstanding Tenderness
& Premium Flavour!



POISSONS & FRUITS DE MER

FISH AND SEAFOOD

Tous Nos Poissons & Fruits de Mer sont Servis avec Notre «Salade Le Grill», Riz Vapeur & Légumes
All of Our Fish & Seafood Dishes are Served with Our House Garden Salad, Steamed Rice & Vegetables

Filet de Saumon de L'Atlantique Façon Cajun ♥ 29
Cajun Style Atlantic Salmon Filet

Filet de Doré Amandine 31
Amandine Walleye Filet

Steak de Thon Pêche Éco Responsable, Façon Asia, ♥ (6oz) 36
Badigeonné de Notre Sauce Tataki au Sésame
*Asian Style Sushi Grade Tuna Steak,
Glazed with Our Tataki Sesame Sauce*

Plateau de Crevettes (8) 38
Accompagnées de Notre Beurre à l'Ail
Shrimp Platter, Served with Our Garlic Butter

Pétoncles de Mer en Broche au Beurre Blanc Maison (5) 39
Bay Scallop Skewer with Our Beurre Blanc

Duo de Pieuvre Marinée Grillée & ses Calmars Croustillants, ♥ **Nouveau!** 45
Sauce Cocktail Martini & Tartare Maison
Marinated Grilled Octopus & Crispy Calamari Duo, Zesty Martini Cocktail & Tartar Dipping Sauces

**Festin De La Mer à Partager
POUR DEUX PERSONNES!**

**Sea Feast to Share
FOR TWO!** ♥

119

**Filet de Saumon Cajun, Brochettes de Crevettes & Pétoncles, Queue de Homard,
Pieuvre Marinée Grillée, Calmars Croustillants & Coquille St-Jacques**
(Servis avec Mayo Cajun, Beurre à l'Ail, Duo de Sauce Martini Cocktail & Tartare Maison)

*Cajun Salmon Filet, Shrimp & Scallop Skewers, Lobster Tail, Grilled Marinated Octopus,
Crispy Calamari & Coquille St-Jacques (Served with Cajun Mayo, Garlic Butter, Zesty Martini
Cocktail & Tartar Dipping Sauces*

Nouveau!
New!





BURGERS DÉCADENTS DECADENT BURGERS

Tous Nos Burgers de Bœuf CAB sont Servis avec Choix de : Frites Maison ou Allumettes & Notre Salade de Choux Signature – All Our Certified Angus Beef Burgers are Served with a Choice of : Steak Cut House Fries or Matchstick Fries and Our Signature Coleslaw

Le Classique Boeuf Burger Angus Laitue, Tomates, Oignons Rouges & Cornichons à l'Aneth **19**
The Classic Angus Beef Burger Lettuce, Tomatoes, Red Onions & Kosher Dill Pickles

Le Burger BLT au Poulet Croustillant **20**
Poulet Croustillant, Bacon, Laitue, Tomates, Mayo & Bacon Fumé **Nouveau! New!**
The Crispy BLT Chicken Burger, Crispy Chicken, Bacon, Lettuce, Tomatoes, Mayo & Smoked Bacon

La Brique Laitue, Tomates & Bacon Fumé **21**
Choix de fromage : Emmenthal, Mozzarella, Cheddar, Gouda, Brie, Fromage Bleu «L'Ermite», Oka ou Chèvre
The Brick Lettuce, Tomatoes, Smoked Bacon
Choice of Cheese : Emmenthal, Mozzarella, Cheddar, Gouda, Brie, -"L'Ermite" Blue Cheese, Oka or Goat Cheese

Le Gouda Fumé Fromage Gouda, Champignons de Paris **21**
& Oignons Sautés, Bacon Fumé & Notre Mayonnaise Chipotle Maison
The Smoked Gouda Gouda Cheese, Sautéed Button Mushrooms & Onions, Smoked Bacon & Our House Chipotle Mayonnaise

Burger «Le Central» Oignons Caramélisés au Porto, Cheddar & Mayonnaise «Le Central» **22**
"Le Central" Burger Port Caramelized Onions, Cheddar & Our "Le Central" Mayonnaise

«Le Grill» Champignon Portobello Sauté, Ciboulette, **22**
Fromage Brie & Notre Fameuse Sauce «Jack Daniel's» **Un Incontournable!!!**
"Le Grill" Sautéed Portobello Mushroom, Chives, Brie & Our Renowned "Jack Daniel's" Sauce

Le Burger Décadent Signé «Le Grill» **27**
Laitue, Tomates, Cornichons, Rondelle d'oignon, Bacon, Emmenthal, Cheddar, Mayo & Sauce BBQ
Decadent Burger!!! Lettuce, Tomatoes, Pickles, Onion Ring, Bacon, Swiss, Cheddar, Mayo & BBQ Sauce

Poutine «Le Grill» (Petite-Small) **12** (Grande-Large) **19**
Mélange de Nos Sauces Cabernet, Ail Rôti & Romarin & Sauce au Jus
Mix Of Our Cabernet & Au Jus Sauces

Poutine Signature au Filet Mignon CAB **25**
Sauce aux Trois Poivres & Courvoisier **Nouveau! New!**  (Grande-Large) **25**
Signature "Certified Angus Beef" Tenderloin Poutine with Our Three Peppercorn & Courvoisier Sauce

Sandwich Roast Beef Au Jus CAB sur Pain Brioché **28**
Notre Fameuse Côte de Boeuf, Oignons, Champignons, Emmenthal & Mayo Raifort **Incomparable!**
Roast Beef French Dip Sandwich Our Famous Roast Beef, Onions, Mushrooms, Swiss & Horseradish Dip

AJOUTEZ / ADD... VOTRE TOUCHE PERSONNELLE! YOUR PERSONAL TOUCH!

Extra Poutine Le Grill **+8**
Mélange de Nos Sauces Cabernet,
Ail Rôti & Romarin, Sauce au Jus
Extra Le Grill Poutine
Mix Of Our Cabernet & Au Jus Sauces

EXTRA... (pour un léger supplément)
Champignons & Oignons Cuits, Julienne
d'Oignons Frits, Bacon, Fromage,
Salade César, Rondelles d'Oignons ...
*Onions & Mushrooms, Julienned Fried Onions,
Bacon, Cheese, Caesar Salad, Onion Rings...*



En Entrée ou en Repas, Choisissez un de Nos Incontournables!!!

TARTARES TARTARS

AJOUTEZ / ADD...

Salade Le Grill ou +4
Frites Allumettes ou Frites Maison
*Le Grill House Garden Salad or
Matchstick Fries or Steak Cut Fries*

Le Meilleur en Ville!!!

- Tartare de Saumon de l'Atlantique**, Servi avec Croûtons & Ses Garnitures
Sauce Ponzu Crémeuse, Pommes, Ciboulette, Échalotes, Persil, Zeste de Lime & Sel Rose de L'Himalaya (5oz) **17** (8oz) **21**
*Atlantic Salmon Tartare, Served with Croutons & Garnishes
Creamy Ponzu Dressing, Apples, Chives, Shallots, Parsley, Lime Zest & Pink Salt from the Himalayas*
- Tartare de Thon Pêche Éco Responsable**, Servi avec Wonton Frits & Ses Garnitures ❤️ (5oz) **23** (8oz) **33**
Sauce Pad Thai, Sriracha, Échalotes, Ciboulette, Zeste de Lime, Fraises & Avocats
*Sushi Grade Tuna Tartare, served with Fried Wontons & Garnishes
Pad Thai Dressing, Sriracha, Shallots, Chives, Lime Zest, Strawberries & Avocado*
- Tartare de Filet Mignon de Boeuf CAB**, Servi avec Croûtons & Mayonnaise « Le Central » ❤️ (5oz) **20** (8oz) **29**
Worchestershire, Dijon, Jaune D'Oeuf, Huile de Basilic, Échalotes, Ciboulette, Câprons, Tabasco
*"Certified Angus Beef" Tenderloin Tartare, Served with Croutons & Our "Le Central" Mayonnaise
Worcestershire, Dijon, Egg Yolk, Basil Oil, Shallots, Chives, Capers & Tabasco*



SAVOUREUSES SALADES REPAS HEARTY SALADS

- Salade « Nutty Apple » Repas** ❤️ **22**
Mélange de Fines Verdures, Pacanes Caramélisées, Copeaux de Pommes & Minis-Fondues Parmesan
Nutty Apple Salad Mixed Greens, Caramelized Pecans, Sliced Apples & Mini-Parmesan Fondues
- Salade César Classique de la Maison & Poitrine de Poulet Grillée ou Crevettes de Matane**, **26**
Cœur de Romaine, Lardons Fumés, Croûtons à l'Huile d'Olive & Parmesan Rapé
*Classic House Caesar Salad with Grilled Chicken Breast or Arctic Shrimp,
Hearts of Romaine, Smoked Bacon, Croutons & Parmesan Shavings*
- Salade de Saumon Grillé Cajun ou Steak de Thon Pêche Éco Responsable**, & ses Garnitures Saumon Cajun **27**
Cajun Grilled Salmon Salad or Sushi Grade Asia Tuna Steak, and its Garnishes Thon Asia **29**
- Salade Cobb «Le Grill»** Minis-Mignon CAB en Broches Grillés, Bacon, Fromage Monterey Jack, ❤️ **29**
Oeufs, Avocats, Tomates, Oignons & Vinaigrette Ranch aux Poivres
*"Le Grill" Cobb Salad Grilled CAB Beef Tenderloin Skewers, Bacon, Monterey Jack,
Egg, Avocado, Tomato, Onion & Peppercorn Ranch Dressing*



**Nos Pâtes sont Servies
avec Notre Salade «Le Grill»**

*Our Pastas are Served with
Our House Garden Salad*

NOS PÂTES PASTAS

Fettuccini Alla Diavolo 18

Huile d'Olive, Ail, Tomates Grillées, Oignons, Persil, Vin Blanc & Parmesan
Olive Oil, Garlic, Fire Roasted Tomatoes, Parsley, White Wine & Parmesan

Fettuccini Alla Gigi 21

Champignons, Pancetta, Prosciutto, Salsa Rosa, Cognac & Parmesan
Mushrooms, Pancetta, Prosciutto, Salsa Rosa, Cognac & Parmesan

**Nouveau!
New!**

Extra Poulet Grillé ou Crevettes de Matane ou Saucisses Grillées +5

Extra Grilled Chicken or Arctic Shrimp or Grilled Sausages

Extra Gratin / Au Gratin +3

Fettuccini au Boeuf Braisé CAB, Champignons & Parmesan 26

Huile d'OLive, Boeuf, Oignons, Céleri, Ail, Pâte de Tomates & Vin Rouge
Olive Oil, Beef, Onions, Celery, Garlic, Tomato Paste & Red Wine



ENFANTS

KIDS Douze Ans & Moins / Twelve & Under

BILLY THE KID!
Burger au Cheddar
& Frites Allumettes
*Cheeseburger &
Matchstick Fries*



Doigts de Poulet,
Servi avec Miel &
Frites Allumettes
*Chicken Fingers,
Served with Honey &
Matchstick Fries*

**Ajoutez un Jus
ou Dessert Glacé**
*Add Juice or
Frozen Dessert*
+ 2



12



Filet de Saumon Grillé,
Servi avec Riz & Légumes
*Grilled Salmon Filet, Served
with Rice & Vegetables*



Pâtes, Disponible Sur Demande
Pasta, Available Upon Request

