

## Menu

# Firegrill Montréal

1490 Stanley St, Montreal, QC H3A 1P7 | (514) 842-0020

## Entrées / Appetizers

### Ailes / Wings

16,00 \$

6 ailes servies avec notre sauce à trempette avocat ranch FG. / 6 Wings served with our FG avocado ranch dipping sauce.

### Pop-corn au poulet / Popcorn Chicken

14,00 \$

Poulet croustillant au choix, sauce BBQ ou moutarde au miel. / Crispy chicken bites choice of BBQ or honey mustard sauce.

### Trempette aux épinards et artichauts / Spinach and Artichoke Dip

19,00 \$

Épinards, cours d'artichauts dans un mélange crémeux de trois fromages. / Spinach, artichoke hearts in a creamy three cheese blend.

### Pain à l'ail / Garlic Bread

12,00 \$

Mélange de trois fromages. / Three cheese blend.

### Bao Buns

19,00 \$

Petits pains cuits à la vapeur avec côtelette et salade de chou crémeuse. / Steamed buns filled with pulled rib chop and creamy coleslaw.

## Entrées de fruits de mer / Seafood Starters

### Calmars croustillants / Crispy Calamari

23,00 \$

Servi avec nos grillades mayonnaise au chipotle. / Served with our fire grill chipotle mayonnaise.

### Tempura aux crevettes / Shrimp Tempura

22,50 \$

Sauce crémeuse et épicée. / Creamy spicy sauce.

## Menu Firegrill Montréal

---

### Tataki au thon / Tuna Tataki

28,50 \$

Thon de qualité sushi en croûte de sésame, crème wasabi, et trempette soja gingembre. / Sesame crusted sushi grade tuna, wasabi cream, and soy ginger dipping sauce.

---

### Du jardin / From the Garden

#### Salade César / Caesar Salad

10,50 \$

Crunchy romaine lettuce, croutons, and parmesan cheese in a classic dressing.

---

#### Salade d'iceberg / Iceberg Wedge Salad

15,50 \$

Crumble au fromage bleu, vinaigrette ranch à l'avocat, et côtelette de tomate. / Blue cheese crumble, avocado ranch dressing, bacon, and tomato chop.

---

#### Salade grecque / Greek Salad

15,00 \$

Tomatoes, cucumbers, feta cheese, and olives tossed together.

---

#### Salade du jardin / Garden Salad

10,50 \$

Mixed greens with a variety of vegetables.

---

### Salades / Salads



#### Salade orientale / Oriental Salad

18,50 \$

Légumes verts, oignons verts, cacahuètes, nouilles au riz, wontons croustillants, germes de soja, sésame, mandarine, et vinaigrette orientale. / Mixed greens, green onions, peanuts, rice noodles, crispy wontons, bean sprouts, sesame, tangerine, and oriental dressing.

---

#### Salade cobb au poulet / Chicken Cobb Salad

26,50 \$

Filet de poulet grillé, mélange de légumes verts, fromage de chèvre, tomates cerises, avocat, maïs, ouf haché, et bacon. Servi avec une vinaigrette d'avocat. / Grilled chicken fillet, mixed greens, goat cheese, cherry tomatoes, avocado, corn, chopped egg, and bacon. Served with avocado ranch dressing.

---

#### Salade steak / Steak Salad

33,50 \$

Roquette, tomates grillées, oignons rouges, crumble au fromage bleu, oignons croustillants, et vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge balsamique. / Arugula, beefsteak tomatoes, red onions, blue cheese crumble, crispy onions, and balsamic extra virgin olive oil vinaigrette.

---

## Menu Firegrill Montréal

### Salade César / Caesar Salad

18,50 \$

Laitue romaine, parmesan, reggiano, oignons croustillants, et vinaigrette César classique. / Romaine lettuce, parmigiano, reggiano, crispy onions, and classic Caesar dressing.

### Salade de betteraves grillées / Roasted Beet Salad

18,50 \$

Mélange de verdure à la roquette, fromage de chèvre, pacanes rôties, cresson à la mandarine, et vinaigrette balsamique au miel. / Arugula mixed greens, goat cheese, roasted pecans, tangerine watercress, and honey balsamic vinaigrette.

### Salade de noix de pécan et canneberges / Pecan-Cranberry Salad

18,50 \$

Légumes verts, fromage de chèvre, canneberges séchées aux pacanes, fraises et vinaigrette de chardonnay. / Mixed greens, goat cheese, pecans dried cranberries, strawberries and chardonnay vinaigrette.

### Salade de saumon grillée / Grilled Salmon Salad

33,50 \$

Filet de saumon 6 oz, mélange de verdure, oignons rouges, câpres, artichauts, tomates cerises, et vinaigrette crémeuse au basilic. / Salmon filet 6 oz, mixed greens, red onions, capers, artichokes, cherry tomatoes, and creamy basil dressing.

### Salade grecque / Greek Salad

24,50 \$

Tomates Beefsteak, oignons rouges, concombre pelé, olives noires, fromage feta, huile d'olive extra vierge balsamique, et vinaigrette. / Beefsteak tomatoes, red onions, peeled cucumber, black olives, feta cheese, and balsamic extra virgin olive oil, and vinaigrette.

### Salade thon tataki / Tuna Tataki Salad

38,50 \$

Thon de qualité sushi en croûte de sésame et poêlé, mélange de légumes verts, poivrons rouges grillés, avocat, concombre pelé et oignons rouges. Servi avec une vinaigrette au miel et au gingembre. / Sesame crusted and seared sushi grade tuna, mixed greens, grilled red peppers, avocado, peeled cucumber, and red onions. Served with a honey-ginger vinaigrette.

## Sandwiches



### Firegrill Burger Sandwich

25,50 \$

Tout garni, fromage Monterey Jack, bacon croustillant et sauce au Firegrill. Servi avec des frites. / All dressed, Monterey Jack cheese, crispy bacon, and Firegrill sauce. Served with French fries.

### Poulet croustillant / Crispy Chicken Sandwich

24,50 \$

Filet de poulet frit, sauce chipotle, cornichon, fromage Monterey Jack, tomate. Servi avec des frites. / Fried crispy chicken, chipotle mayo, Monterey Jack cheese, pickles, tomato. Served with French fries.

# Menu Firegrill Montréal

## Sandwich classique club / Classic Club Sandwich

25,50 \$

Mayo au poivre, fromage Monterey Jack, bacon croustillant et tomate laitue. Servi avec des frites.  
/ Peppercorn mayo, Monterey Jack cheese, crispy bacon, and lettuce tomato. Served with French fries.

## Sandwich trempette à la côte de bouf / Prime Rib French Dip Sandwich

30,50 \$

Côtes de bouf finement tranchées, mayo de raifort, sauce au jus. Servi avec des frites. / Thinly sliced prime rib, horseradish mayo, "au jus" dipping sauce. Served with French fries.

## Sandwich aux légumes grillés / Grilled Vegetable Sandwich

23,50 \$

Aubergines, courgettes, poivrons, basilique, oignons, tomates, oregan, pesto et fromage de chèvre. Servi avec des frites. / Eggplant, zucchini, peppers, basil, onions, tomato, oregano, pesto and goat cheese. Served with French fries.

## Sandwich ahi thon / Ahi Tuna Sandwich

30,50 \$

Aneth mayo, oignons rouges, laitue, et tomates. Servi avec des frites. / Dill mayo, red onions, lettuce, and tomato. Served with French fries.

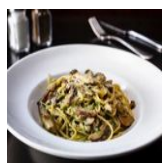
## Poutine

### Firegrill Poutine

18,50 \$

Frites, sauce au poivre, et fromage. / French fries, peppercorn sauce, and cheese.

## Pâtes / Pasta



### Pâtes au pesto aux champignons sauvages / Wild Mushroom Pesto Pasta

27,50 \$

Pâtes fraîches, pesto crémeux, champignons sauvages. / Fresh pasta, creamy pesto, wild mushrooms.

### Pâtes au four macaroni au fromage / Baked Macaroni and Cheese Pasta

21,50 \$

Mélange classique de fromage et de crème avec du bacon et huile de truffe. / Classic cheese and cream blend with bacon and truffle oil.

### Linguine aux crevettes et ail à la crème / Creamy Garlic Shrimp Linguine

36,50 \$

Pâtes linguine, crème, ail haché, échalottes, poivre concassé, crevettes. / Linguine pasta, cream, chopped garlic, shallots, cracked pepper, shrimp.

## Menu Firegrill Montréal

### Pâtes garden delight / Garden Delight Pasta

22,50 \$

Pâtes fraîches, sauce marinara aux herbes, et légumes rôtis. / Fresh pasta, herbed marinara sauce, and roasted vegetables.

### BBQ côtes et poulet / BBQ Ribs and Chicken



#### Côtes levées / Baby Back Ribs

34,00 \$

Côtes levées au porc. / Pork back ribs.

#### Poulet grillé au BBQ / BBQ Grilled Chicken

29,50 \$

Fromage Monterey Jack, sauce barbecue, tomates cerises, et oignons verts hachés. / Monterey Jack cheese, BBQ sauce cherry tomatoes, and chopped green onions.

#### Côtes et poulet / Ribs and Chicken

43,00 \$

10 oz. Côtes levées de porc et poitrine de poulet à moitié grillée. / 10 oz. Pork baby back ribs and half grilled chicken breast.

#### Poulet grillé santa fé / Santa Fe Grilled Chicken

30,50 \$

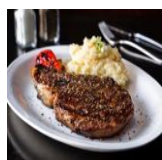
Haché de légumes grillés au fromage de chèvre et à la jardinière. / Chopped grilled vegetables melted goat cheese and jardiniere sauce.

#### Côtes et crevettes / Ribs and Shrimp

50,50 \$

10 oz. Côtes levées de porc et 3 crevettes grillées. / 10 oz. Pork baby back ribs and 3 grilled shrimp.

### Steaks Prémium / Premium Steaks



#### Entrecôte / Rib Steak

67,00 \$

18 oz. Servi avec un choix d'accompagnement. Âgé de 28 jours. / 18 oz. Served with choice of side. Aged 28 days.

#### Manhattan au Poivre / Peppercorn Manhattan

41,00 \$

8 oz. Servi avec un choix d'accompagnement. Âgé de 28 jours. / 8 oz. Served with choice of side. Aged 28 days.

# Menu Firegrill Montréal

## NY Striploin

51,00 \$

12 oz. Servi avec un choix d'accompagnement. Âgé de 28 jours. / 12 oz. Served with choice of side. Aged 28 days.

## Filet Mignon

57,00 \$

Servi avec un choix d'accompagnement. Âgé de 28 jours. / Served with choice of side. Aged 28 days.

## Bouf rôti / Prime Roast Beef

### Assaisonné et rôti lentement à la perfection / Seasoned and Slow Roasted to Perfection

Servi avec un choix d'accompagnement. Âgé de 28 jours. / Served with choice of side. Aged 28 days.

## Poisson et fruits de mer / Fish and Seafood

### Saumon atlantique / Atlantic Salmon

38,00 \$

Filet de saumon de l'atlantique grillé, avec sauce à l'aneth. Servi avec du riz et des épinards. / Grilled Atlantic salmon filet, with dill sauce. Served with rice and spinach.

### Crevettes Firegrill / Firegrill Shrimp

42,50 \$

Marinées et grillées. Servies avec du riz et des épinards. / Marinated and grilled. Served with rice and spinach.

### Steak de thon ahi / Ahi Tuna Steak

52,50 \$

Thon ahi de catégorie sushi enrobé de graines de sésame avec sauce soja au gingembre. Servi avec du riz et des épinards. / Sesame crusted sushi grade tuna with soy ginger sauce. Served with wild rice and spinach.

## À côtés / Sides

### Frites / French Fries

6,00 \$

Thinly sliced potatoes, cooked to a crispy perfection.

### Choux de Bruxelles au parmesan et bacon / Parmesan Brussel sprouts with bacon

Brussels sprouts tossed with parmesan cheese and crispy bacon.

# Menu Firegrill Montréal

---

**Pomme de terre au four toute garnie / All Dressed Baked Potato** **8,00 \$**  
Baked potato, fully loaded with classic toppings.

---

**Salade de chou crémeuse / Creamy Coleslaw** **6,00 \$**  
Crunchy shredded cabbage in a rich and creamy dressing.

---

**Pomme de terre au four nature / Plain Baked Potato** **6,00 \$**  
Whole potato baked until tender, served plain.

---

## Desserts

**Tiramisu / Tiramisu** **12,00 \$**  
Biscuits de dame imbibés d'espresso et recouverts d'une garniture veloutée au fromage Mascarpone, garni de cacao. / Delicate layers of ladyfingers soaked in espresso and layered with a velvety smooth mascarpone cheese filling, dusted with cocoa.

---

**Gâteau fromage & framboises / Raspberry Cheesecake** **12,00 \$**  
Gâteau au fromage crémeux surmonté d'un coulis de framboises. / Creamy cheesecake with graham crust topped with a raspberry coulis.

---

## Breuvages / Beverages

**Pepsi** **3,00 \$**  
Canette 355ml / Can 355ml

---

**Diète Pepsi / Diet Pepsi** **3,00 \$**  
Canette 355ml / Can 355ml

---

**7up** **3,00 \$**  
Canette 355ml / Can 355ml

---