



Menu

Bâton Rouge Grillhouse & Bar

3200 Boulevard De La Gare, Vaudreuil-Dorion, QC J7V | (450) 510-5155

Articles en vedette

Côtes levées

34,00 \$

Depuis plus de 30 ans, nous sommes fidèles à notre recette originale de côtes levées. Cuites à feu doux pendant sept heures et demie et badigeonnées de notre sauce BBQ signature, nos côtes levées de porc sont d'une exquise tendreté et offrent un goût classique qui transcende le temps. À déguster avec frites et salade de chou

Burger Baton Rouge

26,00 \$

Galette de bouf de première qualité, bacon fumé, fromage Monterey Jack, laitue, tomates, oignons et sauce dijonnaise

Tendres de poulet

26,00 \$

Quatre filets de poulet panés, salade de chou, frites signature, sauces BBQ et dijonnaise

Club sandwich

26,00 \$

Poulet mariné grillé sur pain bistro avec laitue, tomate, bacon fumé, fromage Monterey Jack et mayonnaise

Santa Fe

32,00 \$

Poitrines de poulet grillées, courgettes et poivrons rouges grillés, fromage de chèvre émiété et sauce jardinière. Servi avec pilaf de riz sauvage

Salade de tendres de poulet

25,00 \$

Filets de poulet panés servis sur une salade mixte avec croûtons, oufs hachés, morceaux de bacon fumé, cours de palmier et d'artichauts, avocat et vinaigrette à la moutarde et miel

Sandwich à la côte de bouf

31,00 \$

Côte de bouf tranchée sur pain baguette avec aioli au jalapeno fumé, oignons caramélisés et fromage Monterey Jack, servie avec sauce au jus

Menu Bâton Rouge Grillhouse & Bar

Trempepette aux épinards

20,00 \$

Notre trempette classique à base d'épinards, de cours d'artichauts et de fromage, servie avec des chips de tortilla chaudes

Filet mignon 7 oz

55,00 \$

Nos steaks sont servis avec des légumes de saison et un choix parmi : frites signature, purée de pommes de terre rouges rôties à l'ail, pomme de terre au four toute garnie, frites de patates douces, salade de chou ou pilaf de riz sauvage.

Côtes levées enfant (demi-portion)

15,00 \$

À l'exception des pâtes, tous les repas enfants sont servis avec un choix d'accompagnement : salade César, salade mixte, frites, légumes de saison ou frites de patates douces avec mayonnaise chipotle (3\$ de plus). Pour les enfants de 12 ans et moins.

Salade de poulet Louisiane

24,00 \$

Mesclun, poitrine de poulet tranchée, nouilles croustillantes, sauce thaïe aux arachides et vinaigrette ananas-soya

Bavette chimichurri

41,00 \$

Nos steaks sont servis avec des légumes de saison et un choix parmi : frites signature, purée de pommes de terre rouges rôties à l'ail, pomme de terre au four toute garnie, frites de patates douces, salade de chou ou pilaf de riz sauvage.

Entrecôte 16 oz

64,00 \$

Nos steaks sont servis avec des légumes de saison et un choix parmi : frites signature, purée de pommes de terre rouges rôties à l'ail, pomme de terre au four toute garnie, frites de patates douces, salade de chou ou pilaf de riz sauvage.

Burgers enfants

13,00 \$

À l'exception des pâtes, tous les repas enfants sont servis avec un choix d'accompagnement : salade César, salade mixte, frites, légumes de saison ou frites de patates douces avec mayonnaise chipotle (3\$ de plus). Pour les enfants de 12 ans et moins. Ajoutez une tranche de fromage pour 2\$.

Côtes levées & tendres

43,00 \$

Un rack de nos côtes levées signature et filets de poulet panés servis avec sauce dijonnaise.

Calmars

23,00 \$

Calmars légèrement panés, servis avec trempette aioli au jalapeño fumé

Menu Bâton Rouge Grillhouse & Bar

GNOCCHIS À LA TRUFFE

24,00 \$

Gnocchis tendres enrobés d'une sauce Alfredo onctueuse à la tapenade de truffe, mélangés à des champignons sautés et des oignons rouges, puis garnis de Parmigiano Reggiano fraîchement râpé et d'une touche de persil.

Maf & Cheese

14,00 \$

Pâtes Mafalda fraîches, sauce au fromage à la tapenade de truffe et panko truffé

Ailes de chou-fleur

17,00 \$

Bouquets de chou-fleur croustillants avec sauce général Tao, oignons verts et graines de sésame grillées

Apéritifs

Calmars

23,00 \$

Calmars légèrement panés, servis avec trempette aioli au jalapeño fumé

Salade César

10,00 \$

Laitue romaine, bacon fumé, croûtons, fromage Grana Padano, vinaigrette César signature

Choux de Bruxelles

12,00 \$

"Choux de Bruxelles, miel épicé Mike's Hot Honey® et vinaigrette au sésame et au tahini, garnis de pacanes confites à l'érable."

Salade mixte

10,00 \$

Mesclun, croûtons, oufs hachés et vinaigrette Green goddess

Trempette aux épinards

20,00 \$

Notre trempette classique à base d'épinards, de cours d'artichauts et de fromage, servie avec des chips de tortilla chaudes

Menu Bâton Rouge Grillhouse & Bar

Ailes de chou-fleur

17,00 \$

Bouquets de chou-fleur croustillants avec sauce général Tao, oignons verts et graines de sésame grillées

Crevettes tempura (5)

15,00 \$

Crevettes tempura, mayonnaise sriracha, aïoli au jalapeño fumé, graines de sésame grillées et oignons verts

Crevettes tempura (9)

22,00 \$

Crevettes tempura, mayonnaise sriracha, aïoli au jalapeño fumé, graines de sésame grillées et oignons verts

Pain à l'ail

13,00 \$

Baguette chaude, beurre à l'ail, huile de truffe et fromage mozzarella

Maf & Cheese

14,00 \$

Pâtes Mafalda fraîches, sauce au fromage à la tapenade de truffe et panko truffé

Salades

Salade de tendres de poulet

25,00 \$

Filets de poulet panés servis sur une salade mixte avec croûtons, oufs hachés, morceaux de bacon fumé, cours de palmier et d'artichauts, avocat et vinaigrette à la moutarde et miel

Salade de poulet Louisiane

24,00 \$

Mesclun, poitrine de poulet tranchée, nouilles croustillantes, sauce thaïe aux arachides et vinaigrette ananas-soya

Salade thaï au steak

36,00 \$

Bavette de bouf marinée servie sur une salade de chou asiatique, salade mixte avec gingembre mariné, graines de sésame grillées et coriandre, le tout agrémenté de sauce thaïe aux piments doux et de vinaigrette gingembre-lime

Menu Bâton Rouge Grillhouse & Bar

SALADE DE PÊCHES GRILLÉES AVEC POULET

34,00 \$

Roquette garnie de pêches grillées, feta, tomates cerises, oignons rouges et pacanes à l'érable, le tout rehaussé de miel épicé Mike's Hot Honey® et de caramel de balsamique. Servi avec poulet.

Sandwichs et Burgers

Burger Baton Rouge

26,00 \$

Galette de bouf de première qualité, bacon fumé, fromage Monterey Jack, laitue, tomates, oignons et sauce dijonnaise

Sandwich à la côte de bouf

31,00 \$

Côte de bouf tranchée sur pain baguette avec aïoli au jalapeno fumé, oignons caramélisés et fromage Monterey Jack, servie avec sauce au jus

Club sandwich

26,00 \$

Poulet mariné grillé sur pain bistro avec laitue, tomate, bacon fumé, fromage Monterey Jack et mayonnaise

Steaks

Entrecôte 16 oz

64,00 \$

Nos steaks sont servis avec des légumes de saison et un choix parmi : frites signature, purée de pommes de terre rouges rôties à l'ail, pomme de terre au four toute garnie, frites de patates douces, salade de chou ou pilaf de riz sauvage.

Filet mignon 7 oz

55,00 \$

Nos steaks sont servis avec des légumes de saison et un choix parmi : frites signature, purée de pommes de terre rouges rôties à l'ail, pomme de terre au four toute garnie, frites de patates douces, salade de chou ou pilaf de riz sauvage.

Bavette chimichurri

41,00 \$

Nos steaks sont servis avec des légumes de saison et un choix parmi : frites signature, purée de pommes de terre rouges rôties à l'ail, pomme de terre au four toute garnie, frites de patates douces, salade de chou ou pilaf de riz sauvage.

Côtes levées

Côtes levées & tendres

43,00 \$

Un rack de nos côtes levées signature et ?lets de poulet panés servis avec sauce dijonnaise.

Menu Bâton Rouge Grillhouse & Bar

Côtes levées & crevettes

51,00 \$

Un rack de nos côtes levées signature servi avec une brochette de crevettes tigrées nappées de sauce BBQ

Côtes levées

34,00 \$

Depuis plus de 30 ans, nous sommes fidèles à notre recette originale de côtes levées. Cuites à feu doux pendant sept heures et demie et badigeonnées de notre sauce BBQ signature, nos côtes levées de porc sont d'une exquise tendreté et offrent un goût classique qui transcende le temps. À déguster avec frites et salade de chou

Côtes levées & poulet

43,00 \$

Un rack de nos côtes levées signature et poitrine de poulet grillée nappée de sauce BBQ.

Classiques réconfortants

Linguine aux fruits de mer

37,00 \$

Linguine dans une sauce rosée au vin blanc avec crevettes tigrées, pétoncles, oignons rouges, ail et oignons verts

Santa Fe

32,00 \$

Poitrines de poulet grillées, courgettes et poivrons rouges grillés, fromage de chèvre émiété et sauce jardinière. Servi avec pilaf de riz sauvage

Tendres de poulet

26,00 \$

Quatre filets de poulet panés, salade de chou, frites signature, sauces BBQ et dijonnaise

Poulet & champignons

32,00 \$

Poitrines de poulet grillées servies sur un lit de purée de pommes de terre rouges à l'ail avec des légumes de saison, garnies de sauce aux cèpes et de micro-pousses

GNOCCHIS À LA TRUFFE

24,00 \$

Gnocchis tendres enrobés d'une sauce Alfredo onctueuse à la tapenade de truffe, mélangés à des champignons sautés et des oignons rouges, puis garnis de Parmigiano Reggiano fraîchement râpé et d'une touche de persil.

Menu Bâton Rouge Grillhouse & Bar

Poisson

Saumon grillé

34,00 \$

Saumon grillé, sauce vierge, pilaf de riz sauvage et légumes de saison

Menu enfants

Côtes levées enfant (demi-portion)

15,00 \$

À l'exception des pâtes, tous les repas enfants sont servis avec un choix d'accompagnement : salade César, salade mixte, frites, légumes de saison ou frites de patates douces avec mayonnaise chipotle (3\$ de plus). Pour les enfants de 12 ans et moins.

Burgers enfants

13,00 \$

À l'exception des pâtes, tous les repas enfants sont servis avec un choix d'accompagnement : salade César, salade mixte, frites, légumes de saison ou frites de patates douces avec mayonnaise chipotle (3\$ de plus). Pour les enfants de 12 ans et moins. Ajoutez une tranche de fromage pour 2\$.

Tendres de poulet

13,00 \$

À l'exception des pâtes, tous les repas enfants sont servis avec un choix d'accompagnement : salade César, salade mixte, frites, légumes de saison ou frites de patates douces avec mayonnaise chipotle (3\$ de plus). Pour les enfants de 12 ans et moins. Servis avec sauce BBQ.

Pâtes

11,00 \$

Sauce tomate crémeuse. Pour les enfants de 12 ans et moins.

Poulet grillé

14,00 \$

À l'exception des pâtes, tous les repas enfants sont servis avec un choix d'accompagnement : salade César, salade mixte, frites, légumes de saison ou frites de patates douces avec mayonnaise chipotle (3\$ de plus). Pour les enfants de 12 ans et moins.

Desserts

Gâteau au chocolat

11,00 \$

Décadent gâteau au chocolat noir, glacé avec un glaçage au chocolat. Pour le vrai fan de chocolat. (Sans farine)

Menu Bâton Rouge Grillhouse & Bar

Combo familial

Repas familial : Burgers

90,00 \$

4 burgers avec laitue, tomate et oignon. Servi avec choix de salade (Mixte , César ou Salade de chou) et une frite format familial .

Repas familial : Côtes levées & tendres de poulet

155,00 \$

Racks de côtes levées (4) et filets de poulet (8) servis avec une trempette aux épinards, une salade de chou et une frite format familial.

Repas familial : Tendres de poulet

90,00 \$

Filets de poulet (16) servis avec une trempette aux épinards, une salade de chou et une frite format familial.

Repas familial : Côtes levées

110,00 \$

Racks de côtes levées (3) servis avec une trempette aux épinards, une salade de chou et une frite format familial.

Boissons

Pepsi diet bouteille (591 ml)

3,50 \$

Thé glacé bouteille (591 ml)

4,00 \$

7UP bouteille (591 ml)

3,50 \$

Eau pétillante

8,00 \$

Menu Bâton Rouge Grillhouse & Bar

Eau non-pétillante 8,00 \$

Bières

Coors Light bouteille 7,50 \$

4.2% - 341 ML

Budweiser bouteille 7,50 \$

5% - 341 ML

Molson Canadian bouteille 7,50 \$

5% - 341 ML

Corona bouteille 9,00 \$

4.6% - 330 ML

Smirnoff Ice 8,00 \$

4% - 355 ML

Vins rosés

Pétale de Rose 61,00 \$

Cinsault-Grenache-Syrah-Mourvèdre-Autres, Provence, France, 2.5 g/L (13.5% - 750mL)

Castillo De Jumilla Rosado 54,00 \$

Monastrell-Tempranillo, Jumilla, Espagne, 2.5 g/L (14.5% - 750mL)

Menu Bâton Rouge Grillhouse & Bar

Vins mousseux

Carpene Malvoti Prosecco Superiore 200 ML (Mousseux) 17,00 \$

Glera, Vénétie, Italie , 11 g/L (11.0% - 200mL)

Carpene Malvoti Prosecco Superiore (Mousseux) 50,00 \$

Glera, Vénétie, Italie , 11 g/L (11.0% - 750mL)

Veuve Clicquot 375 ml 95,00 \$

Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier, Champagne, France, 11 g/L (12.0% - 375mL)

Veuve Clicquot Ponsardin Brut 166,00 \$

Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier, Champagne, France, 11 g/L (12.0% - 750mL)

Vins rouges

Château Cap de Merle 48,00 \$

Merlot-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon, Bordeaux, France, 2 g/L (14.0% - 750mL) "

Castillo de Jumilla 54,00 \$

Monastrell-Tempranillo, Jumilla, Espagne, 2.5 g/L (14.5% - 750mL)

Chateau Enclos de Bayard 85,00 \$

Merlot-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon, Montagne-Saint-Émilion, France (14% - 750mL)

Jean Claude Boisset Ursulines Bourgogne 72,00 \$

Pinot Noir, Bourgogne, France (13% - 750mL)

Menu Bâton Rouge Grillhouse & Bar

Navarro Lopez Laguna De la Nava Gran Reserva

45,00 \$

Tempranillo, Valdepeñas, Espagne, 1.8 g/L (12.5% - 750mL)

Jacob's Creek

42,00 \$

Shiraz-Cabernet Sauvignon, South Australia, Australie, 6 g/L (13.7% - 750mL)

Château Larose Trintaudon Cru Bourgeois

77,00 \$

Cabernet Sauvignon-Merlot, Bordeaux, France, 2.5 g/L (13.4% - 750mL)

Max Errazuriz Reserva

52,00 \$

Cabernet Sauvignon, Valle del Aconcagua, Chili, 2.2 g/L (13.4% - 750mL) "

La Mascota

45,00 \$

Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentine, 4 g/L (14.5% - 750mL)

Stefano Accordini Amarone Della Valpolicella Clasico

126,00 \$

Corvina Veronese-Rondinella-Molinara, Vénétie, Italie, 4 g/L (16% - 750mL)

Stefano Accordini Valpolicella Ripasso Clasico Superiore

82,00 \$

Corvina Veronese-Corvinone-Rondinella-Molinara, Vénétie, Italie, 5 g/L (14.0% - 750mL)

Folonari Valpolicella

43,00 \$

Corvina, Vénétie, Italie, 3.2 g/L (12.5% - 750mL)

Rocca Di Montegrossi Chianti Classico

92,00 \$

Sangiovese, Toscane, Italie, < 1.2 g/L (14.0% - 750mL)

Menu Bâton Rouge Grillhouse & Bar

19 crimes

52,00 \$

Grenache-Shiraz-Mourvèdre, Sud-Est de l'Australie, Australie, 3.4 g/L (14.5% - 750mL)

Gambelli Marche Sanviovese IGT

49,00 \$

Sangiovese, Marche, Italie, 3 g/L (12.0% - 750mL)

Vins blancs

Tetramythos Roditis Patras

48,00 \$

Roditis, Patras-Peloponnese, Grèce, 1.6 g/L (12.0% - 750mL)

Tenute Salvaterra Pinot Grigio

54,00 \$

Pinot Grigio, Vénétie, Italie, 4 g/L (13% - 750mL)

Inama Soave Classico

57,00 \$

Garganega-Soave Classico, Vénétie, Italie, 1.2 g/L (12.0% - 750mL)

Gabbiano Pinot Grigio Delle Venezie

42,00 \$

Pinot Grigio, Vénétie, Italie, 4 g/L (13.9% - 750mL)

Domaine Laporte Sancerre les Grandmontains

82,00 \$

Sauvignon Blanc, Vallée de la Loire, France, 1.5 g/L (12.5% - 750mL)
