

Cocktail de Bienvenue

Salade Le Grill

Vinaigrette Maison (Huile d'Olive, Balsamique & Tomates Séchées)

Fondues aux 4 Fromages Vieillis

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

Escargots au Parmesan Nappés de Notre Beurre à l'Ail

Duo de Saucisses Grillées

*Italienne et Allemande, aux deux moutardes
Servies avec sauce aux poivrons grillés et
basilic, accompagnées de légumes rôtis*

Tartare de Saumon de l'Atlantique Repas & Cône de Frites Allumettes

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

Bavette de Bœuf Certifié Angus au Chimichuri

Servi avec Frites Maison et Mayonnaise au Pesto de Basilic

Parpadelles au Basilic & 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*

Suprême de Poulet Confit Cuisson Lente au Gras de Canard

Servi avec Champignons, Purée à L'ail Yukon Gold & Légumes du Moment

Filet de Saumon de L'Atlantique

*Nappé de notre beurre de citron vert aux épices maison, rehaussé d'herbes fraîches
acidulées, Servi avec Riz et Légumes du Moment*

Demi-Rack de Côtes Levées Rehaussées de Notre Sauce Jack Daniel's

Servi avec Frites Allumettes et Légumes du Moment

Filet Mignon 7oz Grillé, Sauce aux Trois Poivres & Cognac- EXTRA 15\$

Servi avec Pommes de Terre au Four et Nos Légumes du Moment

Tarte au Sucre ou Moelleux Fondant Chocolat

Thé ou Café Inclus