

## ENTRÉES

### ESCARGOTS

chapeaux de champignons farcis,  
ail et fines herbes

### CHAMPIGNONS NEPTUNE

chapeaux de champignons, crabe et  
fromage à la crème

### CREVETTES GRATINÉES

ail, fines herbes et fromage

### PÉTONCLES ET BACON <sup>SG</sup>

bacon fumé et sauce cocktail martini

### CHOU-FLEUR FRIT

sauce hoïsin-gingembre

### TOMATES ITALIENNES RÔTIES

fromage parmesan, tapenade, sirop balsamique,  
aioli au pesto et crostinis à l'aneth

### TARTARE DE THON

thon Ahi soya-sésame et avocat

### COCKTAIL DE CREVETTES <sup>SG</sup>

crevettes tigrées et sauce cocktail martini

### CALMARS

légèrement frits, sauce gingembre  
et ail, et sauce grecque au feta

### SOUPE À L'OIGNON

bouillon de bœuf, xérès, oignons  
espagnols, fromages suisse et parmesan

### BRIE AU FOUR

pesto, gelée de poivrons rouges et crostinis

### PAIN À L'AIL GRATINÉ

## SALADES

### CÉSAR KEG

romaine, parmesan vieilli et vinaigrette Keg crémeuse

### SALADE PANACHÉE <sup>SG</sup>

laitues printanières, légumes du potager et vinaigrette

### QUARTIER D'ICEBERG <sup>SG</sup>

tomates, bacon fumé croustillant et vinaigrette au fromage bleu ou Ranch au babeurre

### TOMATES ET BURRATA <sup>SG</sup>

basilic, huile d'olive et sel de mer

## REPAS SUR LE POUCE

*Servis avec les accompagnements indiqués ci-dessous.*

### BURGER KEG

mélange frais d'épaule, poitrine et surlonge; tout garni, bacon fumé, cheddar et frites Keg

### CHOU-FLEUR MÉDITERRANÉEN

rôti au four, hummus de pois chiches verts, couscous et tahini au citron

### BEIGNETS DE CRABE

crabe bleu, crabe nordique, poivrons, céleri, sauce tartare, asperges, et salade de tomates et burrata

### STEAK FRITES (6 oz)

surlonge grillée et aioli

### COUPE DU BOUCHER (6 oz)

steak d'onglet poêlé, gnocchis, champignons, petits oignons blancs, carottes,  
choux de Bruxelles, sauce au vin rouge et gremolata



Plats préparés avec ingrédients de choix  
et offerts pour une durée limitée.

Les taxes s'appliquent aux prix indiqués.



# STEAKS + CÔTE DE BŒUF

Bien taillés, vieillis pour une saveur et une tendreté supérieures, saupoudrés d'assaisonnement Keg et cuits à la perfection.

<b>CÔTE DE BŒUF</b> raifort, sauce au jus, au vin rouge et aux fines herbes	(10 oz) (14 oz)	<b>HAUT DE SURLONGE BASEBALL</b> SG grillé à une cuisson médium saignant ou moins	(12 oz)
<b>HAUT DE SURLONGE</b> SG	(6 oz) (8 oz) (12 oz)	<b>FILET AU BLEU</b> bardé de bacon	(7 oz)
<b>SURLONGE TÉRIYAKI</b>	(8 oz)	<b>FILET MIGNON</b> SG bardé de bacon	(7 oz) (10 oz)
<b>BIFTECK DE CÔTE</b> SG avec os	(20 oz)	<b>NEW YORK AU POIVRE</b> contre-filet au poivre et sauce au whisky	(12 oz)
<b>CONTRE-FILET NEW YORK</b> SG	(12 oz)		

**SAUCES :** béarnaise SG • beurre et fines herbes SG • whisky et poivre

## AGRÉMENTEZ VOTRE STEAK

<b>QUEUES DE HOMARD DE L'ATLANTIQUE</b> SG	<b>CREVETTES À LA CAJUN</b> SG
<b>CRABE ROYAL</b> SG	<b>PÉTONCLES ET CREVETTES OSCAR</b> SG
<b>CROÛTE AU FROMAGE BLEU</b>	<b>CHAMPIGNONS SAUTÉS</b> SG
<b>CREVETTES GÉANTES GRILLÉES</b> SG	

# STEAKS + FRUITS DE MER

<b>STEAK ET CREVETTES À LA CAJUN</b> SG petits médaillons de filet mignon, mélange de crevettes et sauce cajun	
<b>SURLONGE OSCAR</b> SG crevettes, pétoncles, asperges et sauce béarnaise	(8 oz)
<b>STEAK ET CRABE</b> SG haut de surlonge et crabe royal de l'Alaska	(6 oz) (8 oz)
<b>STEAK ET HOMARD</b> SG haut de surlonge et queues de homard de l'Atlantique	(6 oz) (8 oz)

# ACCOMPAGNEMENTS

Choisissez l'un des accompagnements suivants pour agrémenter votre repas :

<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL</b> SG	<b>POMME DE TERRE MONTE-CARLO</b> (contient du bacon) SG
<b>POMME DE TERRE AU FOUR</b> SG	<b>RIZ À L'ASIAGO</b> SG
<b>FRITES KEG</b>	<b>LÉGUMES FRAIS</b> SG

## GRILLÉS À LA PERFECTION

<b>BLEU</b> FROID ET BLEU AU CENTRE	<b>MÉDIUM</b> TIÈDE, ROSE AU CENTRE
<b>SAIGNANT</b> FROID ET ROUGE VIF AU CENTRE	<b>MÉDIUM BIEN</b> CHAUD, TRACE DE ROSE AU CENTRE
<b>MÉDIUM SAIGNANT</b> TIÈDE, ROUGE AU CENTRE	<b>BIEN CUIT</b> CHAUD ET COMPLÈTEMENT CUIT
<b>CHICAGO NOIRCI, CUISSON À VOTRE GOÛT</b>	

Les taxes s'appliquent aux prix indiqués.



## CLASSIQUES KEG

Choisissez une salade César, une salade panachée ou un quartier d'iceberg, puis votre steak Keg favori ou une tranche de côte de bœuf. Chaque plat est servi avec champignons sauvages sautés et un accompagnement au choix.

**HAUT DE SURLONGE** <sup>SG</sup> (8 oz)

**SURLONGE TÉRIYAKI** (8 oz)

**CÔTE DE BŒUF** (10 oz)

raifort, sauce au jus, au vin rouge et aux fines herbes

**HAUT DE SURLONGE** (12 oz)

**BASEBALL** <sup>SG</sup> grillé à une cuisson médium saignant ou moins

**FILET MIGNON** <sup>SG</sup> (7 oz)

bardé de bacon

**CONTRE-FILET NEW YORK** <sup>SG</sup> (12 oz)

## POISSONS

Poissons issus d'un approvisionnement responsable auprès de pêcheries certifiées et servis avec les accompagnements indiqués ci-dessous.

**SAUMON EN CROÛTE DE PISTACHES** <sup>SG</sup>

purée de pommes de terre à l'ail, choux de Bruxelles sautés au bacon, et beurre à l'érable

**THON AU SÉSAME**

thon Ahi saisi saignant, salade de chou et vinaigrette soya-sésame

**FLÉTAN EN CROÛTE DE PARMESAN** <sup>SG</sup>

tomates rôties, asperges, ail rôti, purée de chou-fleur et huile au basilic

## POULET

Poitrine de poulet avec pilon poêlée, rôtie au four et servie avec les accompagnements indiqués ci-dessous.

**RÔTI AU FOUR** <sup>SG</sup>

purée de pommes de terre à l'ail, choux de Bruxelles sautés au bacon et demi-glace au poulet

**BARDÉ DE BACON** <sup>SG</sup>

farcé de fromage asiago, purée de pommes de terre à l'ail, salade de chou et purée d'asperges

**THAÏ SUCRÉ** <sup>SG</sup>

riz à l'asiago, oignons, asperges et poivrons sautés, et sauce chili

## CÔTES LEVÉES

Côtes levées de dos de porc braisées, grillées et servies avec les accompagnements indiqués ci-dessous.

**CÔTES LEVÉES BBQ** <sup>SG</sup>

sauce BBQ Keg, salade de chou et frites Keg

(demi-carré)

(carré)

**POULET ET CÔTES LEVÉES** <sup>SG</sup> poitrine de poulet rôtie avec pilon,

demi-carré de côtes levées BBQ, salade de chou et frites Keg

SG SANS GLUTEN

D'autres options sont disponibles avec des modifications en cuisine. Demandez à un serveur pour plus de détails.

Resto-Info 

Information nutritionnelle disponible sur demande. Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire.

Les taxes s'appliquent aux prix indiqués.

