

GLUTEN FRIENDLY TAKEOUT

STARTERS, SALADS, CASUAL PLATES

SHRIMP COCKTAIL

KEG CAESAR SALAD (without croutons)

ICEBERG WEDGE SALAD

KEG CUTS

PRIME RIB | 10oz | 14oz
(without frizzled onions)

TOP SIRLOIN | 6oz | 8oz | 12oz

RIB STEAK | 20oz

NEW YORK STRIPLOIN | 12oz

FILET MIGNON | 7oz | 10oz

ACCOMPANIMENTS

Choose one of the following to complete your meal:

GARLIC MASHED POTATO

TWICE BAKED POTATO contains bacon bits

BAKED POTATO

FRESH VEGETABLES

MUSHROOM RICE

KEG CLASSICS

Served with mixed greens, caesar without croutons or an iceberg wedge salad.

TOP SIRLOIN | 6oz | 8oz

FILET MIGNON | 7oz

NEW YORK STRIPLOIN | 12oz

PRIME RIB (without frizzled onions) | 10oz

ADD TO YOUR FAVOURITE CUTS

ATLANTIC LOBSTER TAIL

KING CRAB

SCALLOPS & BACON

GRILLED JUMBO SHRIMP

SAUTEED MUSHROOMS

FISH, CHICKEN, RIBS

PISTACHIO CRUSTED SALMON

SHELLFISH TRIO

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

All items listed above are prepared with gluten-free ingredients. However, cross-contamination may occur during preparation. Please ask a member of our management team if you have additional questions or concerns.

*Please note these items are only available at select locations.

SOUPER SANS GLUTEN TAKEOUT

ENTRÉES ET SALADES, REPAS SUR LA POUCE

COCKTAIL DE CREVETTES

CÉSAR KEG (sans croûtons)

QUARTIER D'ICEBERG

COUPES DU KEG

CÔTE DE BŒUF | 10 oz | 14 oz
(sans oignons frits)

HAUT DE SURLONGE | 6 oz | 8 oz | 12 oz

BIFTECK DE CÔTE | 20 oz

CONTRE-FILET NEW YORK | 12 oz

FILET MIGNON | 7 oz | 10 oz

ACCOMPAGNEMENTS

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

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL

POMME DE TERRE MONTE-CARLO
(contient des miettes de bacon)

POMME DE TERRE AU FOUR

LÉGUMES FRAIS

RIZ AUX CHAMPIGNONS

CLASSIQUES DU KEG

Servi avec salade panachée, salade César sans croûtons ou quartier d'iceberg.

HAUT DE SURLONGE | 6 oz | 8 oz

FILET MIGNON | 7 oz

CONTRE-FILET NEW YORK | 12 oz

CÔTE DE BŒUF (sans oignons frits) | 10 oz

AJOUTEZ À VOS COUPES PRÉFÉRÉES

QUEUE DE HOMARD DE L'ATLANTIQUE

CRABE ROYAL

PÉTONCLES ET BACON

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES

CHAMPIGNONS SAUTÉS

FRUITS DE MER, POISSON ET POULET

SAUMON EN CROÛTE DE PISTACHES

TRIO DE FRUITS DE MER

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Tous les plats indiqués ci-dessus sont préparés avec des ingrédients sans gluten. Toutefois, il est possible qu'une contamination croisée se produise durant leur préparation. Veuillez faire part de vos préoccupations ou questions à ce sujet à l'un des membres de notre équipe de direction.

Veuillez noter que ces plats sont disponibles dans des restaurants sélectionnés seulement.