

Menu du souper - guide des allergies

	MAÏS	PRODUITS LAITIERS	ŒUFS	GRAS/HUILES ANIMALES	POISSON	AIL	GLUTAMATE MONOSODIQUE	NOIX	FRUITS DE MER	SOYA	SULFITES	TARTRAZINE	GLUTEN
Pain d'accompagnement	•	•								•			•
Entrées et soupes													
Pain plat grillé	•	•				•				•	•		•
Pois mange-tout et asperges tempura	•									•	•		•
Trempeur, crabe, épinards et parmesan	•	•	•		•	•			•	•	•	•	•
Cocktail de crevettes					•	•			•	•	•		•
Crevettes gratinées	•	•		•	•	•			•	•	•		•
Pétoncles et bacon				•	•	•			•	•	•		•
Calmars épicés		•	•			•			•	•	•	•	•
Escargots	•	•	•	•	•	•			•	•	•		•
Champignons Neptune	•	•	•	•	•	•			•	•	•		•
Chèvre au four	•	•				•		•		•	•		•
Pain à l'ail gratiné	•	•	•	•	•	•				•	•		•
Thon ahi	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•
Soupe à l'oignon	•	•	•	•						•	•		•
Salades													
César Keg	•	•	•		•	•				•	•		•
Salade maison	•					•				•			
Salade d'épinards	•	•				•		•		•	•		•
Féculents													
Pomme de terre au four (nature)													
Beurre		•											
Crème sure		•	•								•	•	
Miettes de bacon				•									
Beurre aux trois fromages		•		•	•	•				•	•		
Pomme de terre Montecarlo	•	•	•	•		•				•	•	•	
Purée de pommes de terre à l'ail	•	•	•			•				•	•	•	
Riz pilaf	•	•		•						•			•
Frites										•			
Frites de patate douce	•		•							•	•	•	

L'information sur les allergies, qui provient de nos fournisseurs, se base sur les recettes standardisées de The Keg. Cette information peut varier selon les sources d'approvisionnement, la substitution d'ingrédients, les variations régionales et saisonnières et la préparation personnalisée de certains plats par les restaurants. Cette information sera mise à jour périodiquement selon les changements apportés à notre menu. Il est possible que certains restaurants Keg servent des plats exclus de cette liste ou ne servent pas tous les plats énumérés. Keg Restaurants Ltd., ses franchisés et ses employés n'assument aucune responsabilité en cas de réaction allergique ou d'hypersensibilité d'une personne consécutivement à sa consommation de tout aliment servi dans nos restaurants.

Menu du souper - guide des allergies

	MAÏS	PRODUITS LAITIERS	ŒUFS	GRAS/HUILES ANIMALES	POISSON	AIL	GLUTAMATE MONOSODIQUE	NOIX	FRUITS DE MER	SOYA	SULFITES	TARTRAZINE	GLUTEN
Plats classiques Keg													
Haut de surlonge classique	•	•	•	•	•	•				•	•		•
Haut de surlonge teriyaki	•	•	•	•	•	•				•	•		•
Filet classique	•	•	•	•	•	•				•	•		•
New York classique	•	•	•	•	•	•				•	•		•
Côte de bœuf classique	•	•	•	•	•	•				•	•		•
Surlonges													
Haut de surlonge grillé	•	•		•		•				•	•		
Surlonge teriyaki	•	•		•		•				•	•		•
Surlonge Oscar	•	•	•	•	•	•			•	•	•		
Surlonge aux poivrons rouges rôtis	•	•		•		•				•	•		•
Accompagnements													
Pain à l'ail gratiné	•	•	•	•	•	•				•	•		•
Champignons de Paris et portobello						•				•	•		
Asperges fraîches à la vapeur	•	•				•				•	•		
Frites de patate douce	•		•							•	•	•	
Le trio	•	•				•				•	•	•	
Steaks New York													
New York	•			•		•	•			•	•		•
New York au poivre	•	•		•		•	•			•	•		•
Steaks traditionnels													
Haut de surlonge baseball	•	•		•		•				•	•		
Bifeck de côte	•	•		•		•				•	•		•
Filet mignon au bleu	•	•	•	•		•				•	•		•
Filet mignon	•	•	•	•		•				•	•		

L'information sur les allergies, qui provient de nos fournisseurs, se base sur les recettes standardisées de The Keg. Cette information peut varier selon les sources d'approvisionnement, la substitution d'ingrédients, les variations régionales et saisonnières et la préparation personnalisée de certains plats par les restaurants. Cette information sera mise à jour périodiquement selon les changements apportés à notre menu. Il est possible que certains restaurants Keg servent des plats exclus de cette liste ou ne servent pas tous les plats énumérés. Keg Restaurants Ltd., ses franchisés et ses employés n'assument aucune responsabilité en cas de réaction allergique ou d'hypersensibilité d'une personne consécutivement à sa consommation de tout aliment servi dans nos restaurants.

Menu du souper - guide des allergies

	MAÏS	PRODUITS LAITIERS	CŒUFS	GRAS/HUILES ANIMALES	POISSON	AIL	GLUTAMATE MONOSODIQUE	NOIX	FRUITS DE MER	SOYA	SULFITES	TARTRAZINE	GLUTEN
Côte de bœuf													
Côte de bœuf	•	•		•		•				•	•		•
Combinaisons Keg													
Côte de bœuf et crevettes	•	•		•		•			•	•	•		•
Côte de bœuf et crabe royal	•	•		•		•			•	•	•		•
Côte de bœuf et homard	•	•		•		•			•	•	•		•
Haut de surlonge et crevettes	•	•		•		•			•	•	•		•
Surlonge teriyaki et crevettes	•	•		•		•			•	•	•		•
Haut de surlonge et crabe royal	•	•		•		•			•	•	•		
Surlonge teriyaki et crabe royal	•	•		•		•			•	•	•		•
Haut de surlonge et homard	•	•		•		•			•	•	•		
Surlonge teriyaki et homard	•	•		•		•			•	•	•		•
Fruits de mer													
Saumon thaï	•	•	•		•	•				•	•		
Saumon à l'aneth et à la moutarde	•	•			•	•				•	•		•
Crevettes	•	•				•			•	•	•		•
Thon ahi	•	•			•	•			•	•	•		•
Assiette de crabe royal	•	•				•			•	•	•		
Assiette de queues d'homard	•	•				•			•	•	•		
Poulet													
Poulet grillé thaï	•	•	•	•		•				•	•		
Poulet teriyaki	•	•		•		•	•			•	•		•
Poulet créole	•	•		•	•	•	•		•	•	•		•
Poulet à la sauce aux poivrons rouges rôtis	•	•		•		•	•			•	•		•
Côtes levées													
Poulet et côtes levées BBQ au miel	•	•		•		•				•	•		•
Côtes levées BBQ au miel	•			•		•				•	•		•

L'information sur les allergies, qui provient de nos fournisseurs, se base sur les recettes standardisées de The Keg. Cette information peut varier selon les sources d'approvisionnement, la substitution d'ingrédients, les variations régionales et saisonnières et la préparation personnalisée de certains plats par les restaurants. Cette information sera mise à jour périodiquement selon les changements apportés à notre menu. Il est possible que certains restaurants Keg servent des plats exclus de cette liste ou ne servent pas tous les plats énumérés. Keg Restaurants Ltd., ses franchisés et ses employés n'assument aucune responsabilité en cas de réaction allergique ou d'hypersensibilité d'une personne consécutivement à sa consommation de tout aliment servi dans nos restaurants.

Menu du dîner - guide des allergies

	MAÏS	PRODUITS LAITIERS	ŒUFS	GRAS/HUILES ANIMALES	POISSON	AIL	GLUTAMATE MONOSODIQUE	NOIX	FRUITS DE MER	SOYA	SULFITES	TARTRAZINE	GLUTEN
Entrées et soupes													
Trempepette crabe, épinards et parmesan	•	•	•		•	•			•	•	•	•	•
Champignons Neptune	•	•	•	•	•	•			•	•	•		•
Crevettes gratinées	•	•		•	•	•			•	•	•		•
Cocktail de crevettes					•	•			•	•	•		•
Soupe à l'oignon	•	•	•	•						•	•		•
Soupe du jour	(vérifier la liste d'allergènes de la soupe du jour auprès du gérant)												
Salade maison	•					•				•			
César Keg	•	•	•		•	•				•	•		•
Salade d'épinards	•	•				•		•		•	•		•
Salades-repas													
Soupe et salade	(vérifier la liste des allergènes de la salade choisie)												
Salade Santa Fe avec poulet épicé pané	•	•	•	•	•	•				•			•
Salade Sante Fe avec poulet épicé grillé	•	•		•	•	•				•			•
Salade César au poulet grillé	•	•	•	•	•	•				•	•		•
Salade César au saumon grillé	•	•	•		•	•				•	•		•
Salade de haut de surlonge (vinaigrette au bleu)	•	•	•	•		•				•	•		•
Salade de haut de surlonge (vinaigrette Ranch)	•	•		•		•				•	•		
Salade Club au poulet		•	•	•		•				•	•	•	
Salade au thon jaune	•	•	•	•	•	•	•		•	•		•	
Pain plat grillé et salade (voir la liste/salade choisie)	•	•				•				•	•		•
Steaks et côte de bœuf													
Haut de surlonge grillé	•			•		•				•	•		
Surlonge teriyaki	•			•		•				•	•		•
Sandwich steak	•	•	•	•	•	•				•	•		•
Steak New York	•			•		•				•	•		
Filet mignon	•		•	•		•				•	•		
Côte de bœuf	•	•		•		•				•	•		•
Sandwich à la côte de bœuf	•	•	•	•	•	•				•	•		•

L'information sur les allergies, qui provient de nos fournisseurs, se base sur les recettes standardisées de The Keg. Cette information peut varier selon les sources d'approvisionnement, la substitution d'ingrédients, les variations régionales et saisonnières et la préparation personnalisée de certains plats par les restaurants. Cette information sera mise à jour périodiquement selon les changements apportés à notre menu. Il est possible que certains restaurants Keg servent des plats exclus de cette liste ou ne servent pas tous les plats énumérés. Keg Restaurants Ltd., ses franchisés et ses employés n'assument aucune responsabilité en cas de réaction allergique ou d'hypersensibilité d'une personne consécutivement à sa consommation de tout aliment servi dans nos restaurants.

Menu du dîner - guide des allergies

	MAÏS	PRODUITS LAITIERS	ŒUFS	GRAS/HUILES ANIMALES	POISSON	AIL	GLUTAMATE MONOSODIQUE	NOIX	FRUITS DE MER	SOYA	SULFITES	TARTRAZINE	GLUTEN
Hamburgers et sandwiches													
Hamburger classique	•	•	•	•		•	•			•	•	•	•
Hamburger Keg	•	•	•	•		•	•			•	•	•	•
Hamburger cheddar et bacon	•	•	•	•		•	•			•	•	•	•
Hamburger au poulet	•	•	•	•		•				•	•		•
Sandwich club Keg	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•
Sandwich de bœuf	•	•	•	•	•	•				•	•		•
Sandwich Philly steak et fromage	•	•	•	•	•	•				•	•		•
Sandwich au poulet Ranch chipotle	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
Sandwich au bacon de dos	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
Poulet et fruits de mer													
Poulet grillé thaï	•	•	•	•		•				•	•		
Lanières de poulet	•	•	•			•				•			•
Sauté de poulet	•			•		•				•	•		•
Saumon à l'aneth et à la moutarde	•	•			•	•				•	•		•
Flétan à l'anglais (avec frites)	•		•	•	•					•	•		•
Féculents													
Pomme de terre au four (nature)													
Beurre		•											
Crème sure		•	•								•	•	
Miettes de bacon				•									
Beurre aux trois fromages		•		•	•	•				•	•		
Pomme de terre Montecarlo	•	•	•	•		•				•	•	•	
Purée de pommes de terre à l'ail	•	•	•			•				•	•	•	
Riz pilaf	•	•		•						•			•
Frites										•			
Frites de patate douce	•		•							•	•	•	

L'information sur les allergies, qui provient de nos fournisseurs, se base sur les recettes standardisées de The Keg. Cette information peut varier selon les sources d'approvisionnement, la substitution d'ingrédients, les variations régionales et saisonnières et la préparation personnalisée de certains plats par les restaurants. Cette information sera mise à jour périodiquement selon les changements apportés à notre menu. Il est possible que certains restaurants Keg servent des plats exclus de cette liste ou ne servent pas tous les plats énumérés. Keg Restaurants Ltd., ses franchisés et ses employés n'assument aucune responsabilité en cas de réaction allergique ou d'hypersensibilité d'une personne consécutivement à sa consommation de tout aliment servi dans nos restaurants.

Menu du bar - guide des allergies

	MAÏS	PRODUITS LAITIERS	ŒUFS	GRAS/HUILES ANIMALES	POISSON	AIL	GLUTAMATE MONOSODIQUE	NOIX	FRUITS DE MER	SOYA	SULFITES	TARTRAZINE	GLUTEN
Entrées et collations													
Pain plat grillé	•	•				•				•	•		•
Mini-côtes levées croustillantes	•			•		•	•			•	•		
Cocktail de crevettes					•	•			•	•	•		•
Crevettes gratinées	•	•		•	•	•			•	•	•		•
Poins mange-tout et asperges tempura	•									•	•		•
Trempepette crabe, épinards et parmesan	•	•	•		•	•			•	•	•	•	•
Pétoncles et bacon				•	•	•			•	•	•		•
Calmars épicés		•	•			•			•	•	•	•	•
Thon ahi	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•
Escargots	•	•	•	•	•	•			•	•	•		•
Champignons Neptune	•	•	•	•	•	•			•	•	•		•
Chèvre au four	•	•				•		•		•	•		•
Lanières de poulet	•	•	•			•				•			•
Pain à l'ail gratiné	•	•	•	•	•	•				•	•		•
Repas légers													
Fajitas au poulet	•	•	•	•		•				•	•	•	•
Lanières de poulet	•	•	•			•				•			•
Nachos garnis	•	•	•	•		•				•	•	•	
Mini-burgers	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sandwich au bœuf	•	•		•	•	•				•	•		•
Sandwich steak	•	•		•	•	•				•	•		•

L'information sur les allergies, qui provient de nos fournisseurs, se base sur les recettes standardisées de The Keg. Cette information peut varier selon les sources d'approvisionnement, la substitution d'ingrédients, les variations régionales et saisonnières et la préparation personnalisée de certains plats par les restaurants. Cette information sera mise à jour périodiquement selon les changements apportés à notre menu. Il est possible que certains restaurants Keg servent des plats exclus de cette liste ou ne servent pas tous les plats énumérés. Keg Restaurants Ltd., ses franchisés et ses employés n'assument aucune responsabilité en cas de réaction allergique ou d'hypersensibilité d'une personne consécutivement à sa consommation de tout aliment servi dans nos restaurants.

Menu des desserts - guide des allergies

	MAÏS	PRODUITS LAITIERS	ŒUFS	GRAS/HUILES ANIMALES	POISSON	AIL	GLUTAMATE MONOSODIQUE	NOIX	FRUITS DE MER	SOYA	SULFITES	TARTRAZINE	GLUTEN
Gâteau au fromage	•	•	•	•				•		•			•
Coupe glacée au brownie	•	•	•	•				•		•		•	•
Tarte Billy Miner	•	•	•	•				•		•	•	•	•
Croustade aux pommes	•	•	•	•				•		•		•	•
Crème brûlée		•	•								•		
Douces tentations													
Banane caramel	•	•	•					•		•	•		•
Chocolat	•	•	•					•		•			•
Gâteau aux carottes	•	•	•					•		•	•		•
Citron bleuet	•	•	•					•		•			•
Gâteau au fromage	•	•	•	•				•		•			•

L'information sur les allergies, qui provient de nos fournisseurs, se base sur les recettes standardisées de The Keg. Cette information peut varier selon les sources d'approvisionnement, la substitution d'ingrédients, les variations régionales et saisonnières et la préparation personnalisée de certains plats par les restaurants. Cette information sera mise à jour périodiquement selon les changements apportés à notre menu. Il est possible que certains restaurants Keg servent des plats exclus de cette liste ou ne servent pas tous les plats énumérés. Keg Restaurants Ltd., ses franchisés et ses employés n'assument aucune responsabilité en cas de réaction allergique ou d'hypersensibilité d'une personne consécutivement à sa consommation de tout aliment servi dans nos restaurants.