

ENTRÉES ET SOUPE

BRUSCHETTA Ciabatta garni de salsa tomate et basilic, bocconcini et parmesan. 8,95

POIS MANGE-TOUT ET ASPERGES TEMPURA Légèrement panés et servis avec une trempette au soya. 7,95

TREMPETTE CRABE, ÉPINARDS ET PARMESAN Crabe, parmesan âgé et épinards avec croustilles. 9,95

COCKTAIL DE CREVETTES Crevettes tigrées avec sauce cocktail martini. 11,95

CREVETTES GRATINÉES Cuites au four avec fines herbes, ail et fromages cheddar et Monterey Jack. 8,95

PÉTONCLES ET BACON Pétoncles enrobés de bacon avec sauce cocktail martini. 10,95

CALMARS Légèrement panés, avec poivrons rouges, jalapeños et sauce douce tériyaki. 10,95

ESCARGOTS Chapeaux de champignons farcis d'escargots, cuits avec ail et fines herbes. 8,45

CHAMPIGNONS NEPTUNE Chapeaux de champignons mijotés au vin, farcis de fromage à la crème et crabe. 9,45

CHÈVRE AU FOUR Fromage chaud couvert d'amandes émiettés, garni de salsa tomate et basilic. 8,95

BEIGNETS DE CRABE Beignets maison de délectable chair de crabe nordique et de crabe dormeur servis avec une mayonnaise aux câpres et à l'aneth. 12,95

SOUPE À L'OIGNON Savoureux bouillon de bœuf, oignons espagnols, fromages suisse et parmesan. 7,95

SALADES

CÉSAR KEG Romaine croustillante, parmesan âgé et notre vinaigrette crémeuse. 6,95

SALADE PANACHÉE Laitues printanières, tomates, poivrons et concombres avec vinaigrette. 6,95

SALADE D'ÉPINARDS Bébés épinards, quartiers de mandarine, canneberges séchées, pacanes et oignons rouges dans une vinaigrette. Garnie de chèvre ou bleu émietté, au choix. 7,95

QUARTIER DE LAITUE Laitue iceberg croustillante garnie de tomates, de bacon émietté et de votre choix de vinaigrette au fromage bleu ou Ranch. 6,95

Ajoutez à n'importe quelle salade : **POULET GRILLÉ** 7,95 • **HAUT DE SURLONGE** 9,95
CREVETTES TIGRÉES 8,95

STEAKOLOGIE

UNE COUPE SUPÉRIEURE

Toujours bien taillée afin d'éviter le surplus de gras et le cartilage.

SPÉCIALEMENT VIEILLIS

Les steaks New York et de surlonge sont vieillis pour un minimum de 28 jours pour assurer une tendreté exceptionnelle.

BIEN PERSILLÉ

Résultat, un steak juteux et extrêmement savoureux.

SAUPOUDRÉS D'ÉPICES

Les steaks sont saupoudrés d'un mélange unique d'épices et saisis à haute température pour capturer les jus naturels.

GRILLÉ À LA PERFECTION

BLEU SAIGNANT Froid et bleu à travers.

SAIGNANT Centre froid, rouge vif à travers.

MÉDIUM SAIGNANT Centre tiède, rouge à travers.

MÉDIUM Tiède, rose au centre.

MÉDIUM BIEN Chaud avec trace de rose au centre.

BIEN CUIT Chaud et complètement cuit.

CHICAGO Noirici à l'extérieur, cuisson à votre goût.

Veillez consulter votre serveur(euse) pour toute allergie ou intolérance alimentaire.



PLATS CLASSIQUES KEGEG

Servis avec salade César ou quartier de laitue, légumes et champignons.

HAUT DE SURLONGE OU TÉRIYAKI CLASSIQUE Naturellement grillé ou mariné dans notre sauce tériyaki. (8 oz) 25,95

FILET CLASSIQUE Enrobé de bacon fumé au bois de pommier pour rehausser la saveur. (7 oz) 34,95

NEW YORK CLASSIQUE Tendre contre-filet New York. (12 oz) 34,95

CÔTE DE BŒUF CLASSIQUE Taillée à la main, servie au jus avec raifort. (10 oz) 28,95

SURLONGES

HAUT DE SURLONGE GRILLÉ Considéré comme le steak le plus savoureux. (8 oz) 20,95 (12 oz) 24,95

SURLONGE TÉRIYAKI Notre haut de surlonge mariné dans notre sauce tériyaki. (8 oz) 21,95

SURLONGE OSCAR Haut de surlonge grillé garni de crevettes, pétoncles, asperges et béarnaise. (8 oz) 27,95

SURLONGE AUX PACANES Haut de surlonge grillé, badigeonné, recouvert de pacanes hachées et garni de chèvre émietté. (8 oz) 22,95

SURLONGE BASEBALL D'une telle épaisseur qu'une cuisson supérieure à médium-saignant est impossible! (12 oz) 25,95

COUPES DE SPÉCIALITÉ

FILET MIGNON Enrobé de bacon fumé au bois de pommier. Définitivement le plus tendre. (7 oz) 29,95 (10 oz) 34,95

FILET MIGNON AU BLEU Notre filet mignon enrobé de bacon fumé au bois de pommier et grillé à votre goût, recouvert de fromage bleu doré au four et parsemé de gousses d'ail rôties. (7 oz) 30,95

BIFTECK DE CÔTE Bifteck de côte désossé grillé à votre goût et servi avec champignons sautés. (16 oz) 31,95

STEAK DE PALETTE Cette tendre coupe de bœuf est grillée sur commande, tranchée, puis nappée d'une sauce crémeuse au porto, bacon et champignons. (8 oz) 22,95

BIFTECK D'ALOYAU Saupoudré de notre assaisonnement maison, grillé à votre goût et servi avec champignons sautés. (20 oz) 35,95

CONTRE-FILETS NEW YORK

NEW YORK Tendre contre-filet New York. L'ultime steak. (12 oz) 29,95

NEW YORK AU POIVRE Contre-filet couvert de poivre en grains et servi avec sauce au poivre. (12 oz) 30,95

À-CÔTÉS

Le complément parfait pour votre steak. Idéal pour partager.

PAIN À L'AIL GRATINÉ 4,95 • **CHAMPIGNONS CREMINI** 5,95

ASPERGES FRAÎCHES À LA VAPEUR 5,95 • **MACARONI AU FROMAGE ET À LA TRUFFE** 5,95



CÔTE DE BŒUF

Notre côte de bœuf est spécialement vieillie pour une tendreté et une saveur exceptionnelles, frottée de notre mélange d'épices et cuite à feu doux.
Taillée à la main et servie au jus avec raifort.

(10 oz) 23,95 • (12 oz) 25,95 • (16 oz) 28,95

COMBINAISONS KEG

Pour ceux qui veulent le meilleur des deux mondes.

CÔTE DE BŒUF (10 oz) Côte de bœuf cuite à feu doux et taillée à la main avec :
Crevettes tigrées grillées 30,95
Pattes de crabe royal 39,95
Queue de homard de l'Atlantique 41,95

HAUT DE SURLONGE (8 oz) Naturellement grillé ou tériyaki avec :
Crevettes tigrées grillées 27,95
Pattes de crabe royal 36,95
Queue de homard de l'Atlantique 38,95

FRUITS DE MER

SAUMON THAÏ Filet de saumon grillé, badigeonné d'une sauce sucrée et légèrement épicée.
Servi avec une mayonnaise au chili. 24,95

SAUMON À LA MOUTARDE Filet de saumon grillé et badigeonné d'une sauce dijonnaise au miel et à la moutarde à l'ancienne. 24,95

CREVETTES SAUTÉES Crevettes tigrées sautées dans une sauce crémeuse au persil, à la ciboulette et au Pernod. 25,95

PATTES DE CRABE ROYAL Une livre de pattes de crabe royal cuites à la vapeur. 37,95

QUEUES DE HOMARD DE L'ATLANTIQUE Deux délicieuses queues de homard de l'Atlantique servies avec beurre. 39,95

POULET ET CÔTES LEVÉES

POULET GRILLÉ THAÏ Poulet désossé avec oignons, poivrons et pois mange-tout sautés dans une sauce thaï sucrée et épicée. 16,95

POULET TÉRIYAKI Grillé et badigeonné de notre sauce tériyaki sucrée et servi avec une salsa à l'ananas et à la coriandre. 17,45

POULET CRÉOLE Pétoncles et crevettes sautés dans un assaisonnement créole, puis déposés sur du poulet grillé. 20,95

POULET OSCAR Poulet grillé et garni de crevettes, pétoncles et asperges dans une sauce béarnaise. 20,95

POULET ET CÔTES LEVÉES BBQ AU MIEL Grillés et badigeonnés de notre sauce BBQ au miel. 23,95

CÔTES LEVÉES BBQ AU MIEL Côtes levées de porc grillées avec notre sauce BBQ au miel. 26,95

ACCOMPAGNEMENT

Votre plat principal s'accompagne d'un des choix suivants.

POMME DE TERRE AU FOUR • **PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL RÔTI** • **Frites KEG**

POMME DE TERRE MONTECARLO (contient des morceaux de bacon) • **RIZ PILAF**

