

STARTERS & SOUP

LES ENTRÉES

GRILLED FLATBREAD Topped with tomato sauce, sliced bocconcini cheese, fresh basil and a balsamic glaze. 7.95

PAIN PLAT GRILLÉ Garni d'une sauce tomate, fromage bocconcini, basilic frais et d'un filet de balsamique. 7,95

TEMPURA SNAP PEAS & ASPARAGUS Lightly battered and served with a soy dipping sauce. 6.95
POIS MANGE-TOUT ET ASPERGES TEMPURA Légèrement panés et servis avec une trempette au soya. 6,95

CRAB, PARMESAN & SPINACH DIP Crab, aged Parmesan and spinach, with crispy chips. 8.95
TREMPETTE CRABE, ÉPINARDS ET PARMESAN Crabe, épinards et parmesan avec croustilles. 8,95

SHRIMP COCKTAIL Chilled Black Tiger shrimp with a zesty martini cocktail sauce. 11.95
COCKTAIL DE CREVETTES Crevettes tigrées avec sauce cocktail martini. 11,95

BAKED GARLIC SHRIMP Baked shrimp with garlic, herbs, Jack and Cheddar cheeses. 8.45
CREVETTES GRATINÉES Cuites au four avec fines herbes, ail et fromages cheddar et Monterey Jack. 8,45

SCALLOPS & BACON Bacon-wrapped scallops with a zesty martini cocktail sauce. 9.95
PÉTONCLES ET BACON Pétoncles enrobés de bacon avec sauce cocktail martini. 9,95

SWEET HOT CALAMARI Lightly breaded and fried, topped with a sweet and spicy ginger garlic sauce. 9.95
CALMARS ÉPICÉS Légèrement panés et frits, ensuite garnis d'une sauce douce et piquante à l'ail et au gingembre. 9,95

ESCARGOT Escargot stuffed mushroom caps with garlic and herbs. 7.45
ESCARGOTS Chapeaux de champignons farcis d'escargots, cuits avec ail et fines herbes. 7,45

MUSHROOMS NEPTUNE Wine simmered mushroom caps with crab and cream cheese. 8.45
CHAMPIGNONS NEPTUNE Chapeaux de champignons mijotés au vin, farcis de fromage à la crème et crabe. 8,45

BAKED GOAT CHEESE Warm goat cheese coated in crushed almonds, with tomato basil salsa. 8.95
CHÈVRE AU FOUR Fromage chaud couvert d'amandes rôties, garni de salsa tomate et basilic. 8,95

GARLIC CHEESE BREAD Cheddar, Monterey Jack and Parmesan cheeses oven toasted to a golden brown on French stick. 4.95
PAIN À L'AIL GRATINÉ Pain français doré au four avec fromages cheddar, Monterey Jack et parmesan. 4,95

AHI TUNA Grilled rare, served with a mushroom reduction drizzled with a cucumber-wasabi sauce. 11.95
THON AHI Servi saignant, accompagné d'une réduction de champignons garnie de wasabi au concombre. 11,95

FRENCH ONION SOUP Hearty beef broth, Spanish onions, Swiss and Parmesan cheeses. 6.75
SOUPE À L'OIGNON Bouillon de bœuf, oignons espagnols, fromages suisse et parmesan. 6,75

SALADS / SALADES

KEG CAESAR Crisp romaine and aged Parmesan cheese in our creamy dressing. 6.75
CÉSAR KEG Romaine croustillante, parmesan âgé et notre vinaigrette crémeuse. 6,75

HOUSE SALAD Fresh greens, tomatoes, peppers and cucumber with your choice of balsamic or Dijon vinaigrette. 7.25

SALADE MAISON Légumes frais, concombres, tomates et poivrons, avec notre vinaigrette dijonnaise ou balsamique au choix. 7,25

SPINACH SALAD Baby spinach, mandarin oranges, dried cranberries, pecans and red onion in a chardonnay vinaigrette with your choice of goat or Bleu cheese crumble. 7.25

SALADE D'ÉPINARDS Bébés épinards, quartiers de mandarine, canneberges séchées, pacanes et oignons rouges dans une vinaigrette au chardonnay. Garnie de fromage de chèvre ou de fromage bleu, au choix. 7,25



CLASSIC DINNERS PLATS CLASSIQUES

*Served with a Caesar salad, vegetables, mushrooms and a baked potato.
Servis avec salade César, légumes, champignons et pomme de terre au four.*

TOP SIRLOIN OR TERIYAKI CLASSIC Naturally grilled or marinated in our own Teriyaki sauce. 25.75

HAUT DE SURLONGE OU TÉRIYAKI CLASSIQUE Naturellement grillé ou mariné dans notre sauce tériyaki. 25,75

FILET CLASSIC Wrapped in applewood smoked bacon for extra flavour. 34.75

FILET CLASSIQUE Enrobé de bacon fumé au bois de pommier pour rehausser la saveur. 34,75

NEW YORK CLASSIC Tender New York striploin. 33.75

NEW YORK CLASSIQUE Tendre contre-filet New York. 33,75

PRIME RIB CLASSIC Hand-carved with horseradish and au jus. 28.75

CÔTE DE BŒUF CLASSIQUE Taillée à la main, servie au jus avec raifort. 28,75

STEAK COMBINATIONS SPLENDIDES COMBINAISONS

*Served with a baked potato. Try it with our three cheese topping.
Avec pomme de terre au four. Essayez notre garniture aux trois fromages.*

TOP SIRLOIN & TIGER SHRIMP Naturally grilled or Teriyaki with a skewer of Black Tiger shrimp. 26.95

HAUT DE SURLONGE ET CREVETTES Naturellement grillé ou tériyaki avec une brochette de crevettes tigrées. 26,95

TOP SIRLOIN & KING CRAB Naturally grilled or Teriyaki with steamed Alaskan King crab legs. 32.95

HAUT DE SURLONGE ET CRABE ROYAL Naturellement grillé ou tériyaki avec pattes de crabe royal cuites à la vapeur. 32,95

TOP SIRLOIN & LOBSTER Naturally grilled or Teriyaki with an oven baked Atlantic lobster tail. 37.95

HAUT DE SURLONGE ET HOMARD Naturellement grillé ou tériyaki et une queue d'homard de l'Atlantique cuite au four. 37,95

RIBS / CÔTES LEVÉES

Served with Keg fries. / Servies avec frites Keg.

HONEY BBQ CHICKEN & RIBS Grilled and basted with our own honey BBQ sauce. 22.95

POULET ET CÔTES LEVÉES BBQ AU MIEL Grillés et badigeonnés de notre sauce BBQ au miel. 22,95

HONEY BBQ RIBS Pork back ribs grilled with our own honey BBQ sauce. 25.95

CÔTES LEVÉES BBQ AU MIEL Côtes levées de porc grillées avec notre sauce BBQ au miel. 25,95

SIDES / ACCOMPAGNEMENTS

*A perfect addition to your steak. Large enough to share.
Le complément parfait pour votre steak. Idéal pour partager.*

TRIO SAMPLER Steamed asparagus, sautéed mushrooms and sweet potato fries. 8.95

LE TRIO Asperges à la vapeur, champignons sautés et frites de patate douce. 8,95

GARLIC CHEESE BREAD / PAIN À L'AIL GRATINÉ 4,95

PORTABELLA & BUTTON MUSHROOMS / CHAMPIGNONS DE PARIS ET PORTOBELLO 6,95

SWEET POTATO FRIES / FRITES DE PATATE DOUCE 4,95

STEAMED FRESH ASPARAGUS / ASPERGES FRAÎCHES À LA VAPEUR 6,95



PRIME RIB CÔTE DE BŒUF

Our Prime Rib is specially aged for extra flavour and tenderness, rubbed with our unique blend of spices and slow roasted. Hand-carved and served with roasted garlic mashed potatoes, horseradish and red wine herb au jus.

Notre côte de bœuf est spécialement vieillie pour une tendreté et une saveur exceptionnelles et cuite à feu doux avec notre mélange d'épices. Toujours taillée à la main et servie au jus avec raifort et une purée de pommes de terre à l'ail rôti.

SMALL / PETIT 22.95 • REGULAR / RÉGULIER 24.95 • KEG SIZE® / FORMAT KEG^{MD} 28.95

CHICKEN / POULET

*Served with roasted garlic mashed potatoes.
Servis avec une purée de pommes de terre à l'ail rôti.*

GRILLED THAI CHICKEN Boneless chicken with sautéed onions, bell peppers and snap peas in a sweet hot Thai chili sauce. 16.95

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

TERIYAKI CHICKEN Marinated in our own Teriyaki sauce and served with a pineapple cilantro salsa. 16.95

POULET TÉRIYAKI Mariné dans notre sauce teriyaki maison et servi avec une salsa à l'ananas et à la coriandre. 16,95

CREOLE CHICKEN Grilled chicken topped with shrimp and scallops sautéed in Creole seasonings. 20.95

POULET CRÉOLE Poulet grillé avec pétoncles et crevettes sautés dans un assaisonnement créole. 20,95

CHICKEN WITH ROASTED PEPPER SAUCE Grilled boneless chicken with a roasted red pepper sauce and goat cheese crumble. 17.95

POULET À LA SAUCE AUX POIVRONS ROUGES RÔTIS Poitrine de poulet désossée, grillée et garnie de sauce aux poivrons rouges rôtis et de chèvre émietté. 17,95

SEAFOOD / FRUITS DE MER

Served with rice pilaf. / Servis avec riz pilaf.

ZESTY SALMON A grilled fillet basted with a sweet and mildly spicy sauce. Served with chili mayonnaise. 24.95

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

MUSTARD DILL SALMON A baked salmon fillet with a mild Dijon and fresh dill cream sauce. 24.95

SAUMON À L'ANETH ET À LA MOUTARDE Filet de saumon cuit dans une sauce douce et crémeuse à l'aneth frais et à la moutarde de Dijon. 24,95

TIGER SHRIMP Two skewers of Black Tiger shrimp grilled with garlic and herbs. 25.95

CREVETTES Deux brochettes de crevettes tigrées badigeonnées d'ail et fines herbes. 25,95

AHI TUNA Grilled rare and topped with a pineapple cilantro salsa. 23.95

THON AHI Grillé saignant et accompagné d'une salsa à l'ananas et à la coriandre. 23,95

KING CRAB DINNER One pound of steamed Alaskan King crab legs. 33.95

ASSIETTE DE CRABE ROYAL Une livre de pattes de crabe royal cuites à la vapeur. 33,95

LOBSTER TAIL DINNER Two succulent Atlantic lobster tails with butter for dipping. 39.95

ASSIETTE DE QUEUES D'HOMARD Deux délicieuses queues d'homard de l'Atlantique servies avec beurre. 39,95



S SIRLOINS S SURLONGES S

*Served with a baked potato. Try it with our three cheese topping.
Avec pomme de terre au four. Essayez notre garniture aux trois fromages.*

GRILLED TOP SIRLOIN Considered the most flavourful steak. Regular 19.95 Keg Size® 23.95

HAUT DE SURLONGE GRILLÉE Considérée comme le steak le plus savoureux. Régulier 19,95 Format Keg^{MD} 23,95

TERIYAKI SIRLOIN Our top sirloin steak marinated in our own Teriyaki sauce. 19.95

SURLONGE TÉRIYAKI Notre haut de surlonge mariné dans notre sauce tériyaki. 19,95

SIRLOIN OSCAR Grilled top sirloin topped with shrimp, scallops, asparagus and Bearnaise sauce. 26.95

SURLONGE OSCAR Haut de surlonge grillé garni de crevettes, pétoncles, asperges et béarnaise. 26,95

ROASTED RED PEPPER SIRLOIN A grilled top sirloin with a roasted red pepper sauce and finished with goat cheese crumble. 21.95

SURLONGE AUX POIVRONS ROUGES RÔTIS Haut de surlonge nappé d'une sauce aux poivrons rouges rôtis, puis garni de chèvre émietté. 21,95

TRADITIONAL STEAKS STEAKS TRADITIONNELS

*Served with a twice baked potato (contains bacon bits).
Servis avec une pomme de terre Montecarlo (contient des morceaux de bacon).*

BASEBALL TOP SIRLOIN So thick that medium rare is the most we can cook it! 23.95

HAUT DE SURLONGE BASEBALL D'une telle épaisseur qu'une cuisson plus que médium saignant n'est pas possible. 23,95

RIB STEAK Grilled to your liking, boneless beef rib steak with sautéed mushrooms. 30.95

BIFTECK DE CÔTE Bifteck de côte désossé grillé à votre goût et servi avec champignons sautés. 30,95

FILET MIGNON Tenderloin wrapped in applewood smoked bacon. Regular 28.95 Keg Size® 33.95

FILET MIGNON Enrobé de bacon fumé au bois de pommier. Régulier 28,95 Format Keg^{MD} 33,95

BLEU CHEESE FILET Our filet mignon wrapped in applewood smoked bacon and grilled to your liking. Covered in a Bleu cheese crust, served golden brown and sprinkled with roasted garlic cloves. 30.95

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 garni de gousses d'ail rôties. 30,95

NEW YORKK

*Served with a baked potato. Try it with our three cheese topping.
Avec pomme de terre au four. Essayez notre garniture aux trois fromages.*

PEPPERCORN NEW YORK New York striploin with black peppercorns and Keg peppercorn sauce. 28.95

NEW YORK AU POIVRE Contre-filet couvert de poivre en grains, grillé et servi avec sauce au poivre Keg. 28,95

NEW YORK Tender New York striploin. The King of steaks. Regular 27.95 Keg Size® 32.95

NEW YORK Tendre contre-filet New York. L'ultime steak. Régulier 27,95 Format Keg^{MD} 32,95

