

STARTERS & SOUP

ENTRÉES ET SOUPE

- BRUSCHETTA** Ciabatta bread topped with tomato basil salsa, bocconcini and Parmesan cheeses. 8.95
BRUSCHETTA Ciabatta garni de salsa tomate et basilic, bocconcini et parmesan. 8,95
- TEMPURA SNAP PEAS & ASPARAGUS** Lightly battered and served with a soy dipping sauce. 7.95
POIS MANGE-TOUT ET ASPERGES TEMPURA Légèrement panés et servis avec une trempette au soya. 7,95
- CRAB, PARMESAN & SPINACH DIP** Crab, aged Parmesan and spinach, with crispy chips. 9.95
TREMPETTE CRABE, ÉPINARDS ET PARMESAN Crabe, parmesan âgé et épinards avec croustilles. 9,95
- SHRIMP COCKTAIL** Chilled Black Tiger shrimp with a zesty martini cocktail sauce. 12.95
COCKTAIL DE CREVETTES Crevettes tigrées avec sauce cocktail martini. 12,95
- BAKED GARLIC SHRIMP** Baked shrimp with garlic, herbs, Jack and Cheddar cheeses. 8.95
CREVETTES GRATINÉES Cuites au four avec fines herbes, ail et fromages cheddar et Monterey Jack. 8,95
- SCALLOPS & BACON** Bacon-wrapped scallops with a zesty martini cocktail sauce. 10.95
PÉTONCLES ET BACON Pétoncles enrobés de bacon avec sauce cocktail martini. 10,95
- CALAMARI** Lightly breaded and fried, with red peppers, jalapenos and a sweet teriyaki sauce. 10.95
CALMARS Légèrement panés, avec poivrons rouges, jalapeños et sauce douce téryaki. 10,95
- ESCARGOT** Escargot stuffed mushroom caps with garlic and herbs. 8.75
ESCARGOTS Chapeaux de champignons farcis d'escargots, cuits avec ail et fines herbes. 8,75
- MUSHROOMS NEPTUNE** Wine simmered mushroom caps with crab and cream cheese. 9.75
CHAMPIGNONS NEPTUNE Chapeaux de champignons mijotés au vin, farcis de fromage à la crème et crabe. 9,75
- BAKED GOAT CHEESE** Warm goat cheese coated in crushed almonds, with tomato basil salsa. 8.95
CHÈVRE AU FOUR Fromage chaud couvert d'amandes émiettés, garni de salsa tomate et basilic. 8,95
- CRAB CAKES** Sweet Jonah and lump Dungeness crab, hand formed and served with a dill caper mayo. 12.95
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
- FRENCH ONION SOUP** Hearty beef broth, Spanish onions, Swiss and Parmesan cheeses. 7.95
SOUPE À L'OIGNON Savoureux bouillon de bœuf, oignons espagnols, fromages suisse et parmesan. 7,95

SALADS / SALADES

- KEG CAESAR** Crisp romaine and aged Parmesan cheese in our creamy dressing. 7.25
CÉSAR KEG Romaine croustillante, parmesan âgé et notre vinaigrette crémeuse. 7,25
- MIXED GREENS** Field greens, tomatoes, peppers and cucumber in a vinaigrette dressing. 7.75
SALADE PANACHÉE Laitues printanières, tomates, poivrons et concombres avec vinaigrette. 7,75
- SPINACH SALAD** Baby spinach, mandarin oranges, dried cranberries, pecans and red onion in a vinaigrette with your choice of goat or Bleu cheese crumble. 7.95
SALADE D'ÉPINARDS Bébés épinards, quartiers de mandarine, canneberges séchées, pacanes et oignons rouges dans une vinaigrette au garnie de chèvre ou bleu émietté, au choix. 7,95
- ICEBERG WEDGE** Crisp lettuce wedge topped with tomatoes, bacon bits and your choice of ranch or Bleu cheese dressing. 7.25
QUARTIER DE LAITUE Laitue iceberg croustillante garnie de tomates, de bacon émietté et de votre choix de vinaigrette au fromage bleu ou Ranch. 7,25
- Add to any salad: **GRILLED CHICKEN** 7.95 • **TOP SIRLOIN** 9.95 • **BLACK TIGER SHRIMP** 8.95
Ajoutez à n'importe quelle salade : **POULET GRILLÉ** 7,95 • **HAUT DE SURLONGE** 9,95 • **CREVETTES TIGRÉES** 8,95



CLASSIC DINNERS PLATS CLASSIQUES

*Served with a Caesar or Wedge salad, vegetables, and mushrooms.
Servis avec salade César ou quartier de laitue, légumes et champignons.*

TOP SIRLOIN OR TERIYAKI CLASSIC Naturally grilled or marinated in our own Teriyaki sauce. (8 oz) 26.95

HAUT DE SURLONGE OU TÉRIYAKI CLASSIQUE Naturellement grillé ou mariné dans notre sauce téryaki. (8 oz) 26,95

FILET CLASSIC Wrapped in applewood smoked bacon for extra flavour. (7 oz) 35.95

FILET CLASSIQUE Enrobé de bacon fumé au bois de pommier pour rehausser la saveur. (7 oz) 35,95

NEW YORK CLASSIC Tender New York striploin. (12 oz) 35.95

NEW YORK CLASSIQUE Tendre contre-filet New York. (12 oz) 35,95

PRIME RIB CLASSIC Hand-carved with horseradish and au jus. (10 oz) 29.95

CÔTE DE BŒUF CLASSIQUE Taillée à la main, servie au jus avec raifort. (10 oz) 29,95

SPECIALTY CUTS COUPES DE SPÉCIALITÉ

FILET MIGNON Tenderloin wrapped in applewood smoked bacon. The ultimate in tenderness. (7 oz) 29.95 (10 oz) 34.95

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

BLEU CHEESE FILET Our filet mignon wrapped in applewood smoked bacon and grilled to your liking. Covered in a golden brown Bleu cheese crust, and sprinkled with roasted garlic cloves. (7 oz) 31.95

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) 31,95

RIB STEAK Grilled to your liking, boneless beef rib steak with sautéed mushrooms. (16 oz) 31.95

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

FLAT IRON STEAK This tender cut of beef is grilled to order, sliced and served on a port reduced mushroom bacon sauce. (8 oz) 22.95

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

T-BONE STEAK Sprinkled with our blend of seasonings, grilled to your liking and served with sautéed mushrooms. (20 oz) 35.95

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

ACCOMPANIMENT ACCOMPAGNEMENT

Included with your entree, choose one. / Votre plat principal s'accompagne d'un des choix suivants.

BAKED POTATO / POMME DE TERRE AU FOUR

ROASTED GARLIC MASHED / PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL RÔTI

KEG FRIES / FRITES KEG

TWICE BAKED POTATO (contains bacon bits) / POMME DE TERRE MONTECARLO (contient des morceaux de bacon)

RICE PILAF / RIZ PILAF



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 horseradish and red wine herb au jus.

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 / 23,95 • (12 oz) 25.95 / 25,95 • (16 oz) 29.95 / 29,95

CHICKEN & RIBS POULET ET CÔTES LEVÉES

GRILLED THAI CHICKEN Boneless chicken with sautéed onions, bell peppers and snap peas in a sweet hot Thai chili sauce. 17.75

POULET GRILLÉ THAÏ Poulet désossé avec oignons, poivrons et pois mange-tout sautés dans une sauce thaï sucrée et épicée. 17,75

TERIYAKI CHICKEN Grilled and basted with our sweet Teriyaki glaze and served with a pineapple cilantro salsa. 17.95

POULET TÉRIYAKI Grillé et badigeonné de notre sauce tériyaki sucrée et servi avec une salsa à l'ananas et à la coriandre. 17,95

CREOLE CHICKEN Shrimp and scallops sautéed in Creole seasonings and served over grilled chicken. 21.95

POULET CRÉOLE Pétoncles et crevettes sautés dans un assaisonnement créole, puis déposés sur du poulet grillé. 21,95

CHICKEN OSCAR Grilled chicken topped with shrimp, scallops, asparagus and Béarnaise sauce. 21.95

POULET OSCAR Poulet grillé et garni de crevettes, pétoncles et asperges dans une sauce béarnaise. 21,95

HONEY BBQ CHICKEN & RIBS Grilled and basted with our own honey BBQ sauce. 23.95

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

HONEY BBQ RIBS Pork back ribs grilled with our own honey BBQ sauce. 26.95

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

SEAFOOD / FRUITS DE MER

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 sucrée et légèrement épicée. Servi avec une mayonnaise au chili. 24,95

MUSTARD SALMON Grilled salmon fillet basted with a honey, Dijon and whole grain mustard glaze. 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

SAUTÉED SHRIMP Black Tiger shrimp sautéed in a parsley and chive Pernod cream sauce. 25.95

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

KING CRAB LEGS One pound of steamed Alaskan King crab legs. 37.95

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

ATLANTIC LOBSTER TAILS Two succulent Atlantic lobster tails with butter for dipping. 39.95

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



SIRLOINS / SURLONGES

GRILLED TOP SIRLOIN Considered the most flavourful steak. (8 oz) 20.95 (12 oz) 24.95

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

TERIYAKI SIRLOIN Our top sirloin steak marinated in our own Teriyaki sauce. (8 oz) 21.95

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

SIRLOIN OSCAR Grilled top sirloin topped with shrimp, scallops, asparagus and Béarnaise sauce. (8 oz) 27.95

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

PECAN SIRLOIN Grilled top sirloin, basted and coated in chopped pecans. Topped with crumbled goat cheese. (8 oz) 22.95

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

BASEBALL TOP SIRLOIN So thick that medium rare is the most we can cook it! (12 oz) 24.95

SURLONGE BASEBALL D'une telle épaisseur qu'une cuisson supérieure à médium-saignant est impossible! (12 oz) 24,95

NEW YORKS CONTRE-FILETS NEW YORK

NEW YORK Tender New York striploin. The King of steaks. (12 oz) 29.95

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

PEPPERCORN NEW YORK New York striploin with black peppercorns and peppercorn sauce. (12 oz) 31.95

NEW YORK AU POIVRE Contre-filet couvert de poivre en grains et servi avec sauce au poivre. (12 oz) 31,95

COMBINATIONS / COMBINAISONS

For those who want the best of both worlds. / Pour ceux qui veulent le meilleur des deux mondes.

PRIME RIB (10 oz) Hand-carved, slow roasted prime rib, and:

Grilled Black Tiger Shrimp 30.95 • King Crab Legs 39.95 • Atlantic Lobster Tail 41.95

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

TOP SIRLOIN (8 oz) Naturally grilled or Teriyaki sirloin, and:

Grilled Black Tiger Shrimp 27.95 • King Crab Legs 37.95 • Atlantic Lobster Tail 39.95

HAUT DE SURLONGE (8 oz) Naturellement grillé ou tériyaki avec :

Crevettes tigrées grillées 27,95 • Pattes de crabe royal 37,95 • Queue de homard de l'Atlantique 39,95

SIDES / À-CÔTÉS

A perfect addition to your steak. Large enough to share.

Le complément parfait pour votre steak. Idéal pour partager.

GARLIC CHEESE BREAD / PAIN À L'AIL GRATINÉ 5.95 / 5,95

SAUTÉED CREMINI MUSHROOMS / CHAMPIGNONS CREMINI 6.95 / 6,95

TRUFFLE MACARONI & CHEESE / MACARONI AU FROMAGE ET À LA TRUFFE 6.95 / 6,95

STEAMED FRESH ASPARAGUS / ASPERGES FRAÎCHES À LA VAPEUR 6.95 / 6,95

