

APPETIZERS TO SHARE

SPINACH DIP 18 BÂTON ROUGE Signature

A classic warm blend of spinach, artichoke hearts & cheese, served with warm tortilla chips.

CAULIFLOWER WINGS 16

Crispy cauliflower bites topped with General Tao sauce, green onions and sesame seeds.

TEMPURA SHRIMP

Crispy tempura shrimp topped with sriracha mayonnaise, smoked jalapeño aioli, toasted sesame seeds and green onions.

9 shrimp	22
5 shrimp	16

CALAMARI 21

Lightly battered calamari served with a smoked jalapeño aioli dipping sauce.

NEW AHI TUNA NACHOS 23

Crispy wontons covered with ahi tuna, creamy avocado, fresh jalapeño, onion and beet microgreens topped with an aioli jalapeño & sesame tahini drizzle.

TRUFFLE “MAF” & CHEESE 13

Fresh mafalda pasta tossed in a creamy truffle tapenade cheese sauce, and finished with crispy truffled panko.

CRISPY BRUSSELS SPROUTS 11

Brussels sprouts drizzled with Mike's Hot Honey® and sesame & tahini *vinaigrette*, topped with maple candied pecans.

NEW FETA FRIES 17

A fun take on cheesesticks, these crispy feta fries are topped with *sauce vierge* & Mike's Hot Honey®.

GARLIC BREAD AU GRATIN 13

Warm baguette drizzled with garlic butter and truffle oil topped with mozzarella cheese.

BAVARIAN PRETZEL CHEESE FONDUE 21

Reminiscent of Swiss fondue, this white wine cheese fondue is served with a giant warm salted pretzel for dipping.

NEW CRAB-STUFFED MUSHROOMS 18

Stuffed with Canadian crab and our classic blend of spinach, artichoke hearts & cheese. Finished with garlic breadcrumbs and melted cheese.

STEAK TARTARE 25

Italian-style truffle-flavoured beef tartare with parmesan, olive oil, and served with grilled bistro bread.

NEW CRAB CAKES 23

Two crispy, made in-house, crab cakes, coated in a sweet pineapple salsa and garnished with beet micro-greens.

SALADS & BOWLS

STARTER SALAD 11

Caesar: romaine lettuce, smoked bacon, croutons, Grana Padano cheese, signature Caesar dressing.

OR

Mixed: Mixed greens served with croutons, chopped egg and Green goddess *vinaigrette*.

MAPLE CANDIED SMOKED SALMON 31

Maple candied smoked salmon on a bed of mixed greens topped with green goddess *vinaigrette*, garnished with beets and crumbled goat cheese.

CHICKEN TENDERS 23 BÂTON ROUGE Signature

Hand-battered chicken tenders served on mixed greens with croutons, chopped egg, smoked bacon bits, hearts of palm & artichoke, avocado & honey mustard dressing.

LOUISIANA 22 BÂTON ROUGE Signature

Sliced chicken served with Thai peanut sauce on mixed greens with crispy noodles & pineapple-soy dressing.

THAI STEAK 33

Marinated AAA bavette served on Asian slaw, mixed greens with marinated pink ginger, sesame seeds & coriander. Drizzled with a blend of sweet chili Thai sauce & ginger-lime dressing.

NEW AHI TUNA SALAD 27

Spice-crusted seared ahi tuna served with crunchy radish, cucumber, onion and green beans. Chimichurri coated potatoes and cherry tomatoes add the perfect texture and finished with an italian dressing *vinaigrette*.

NEW GRILLED PEACH SALAD 25

The perfect salad to embrace summer. Topped with grilled peaches, feta, cherry tomatoes, red onion, maple pecans and finished with Mike's Hot Honey® and a balsamic glaze.

THE LOTUS BOWL 27

Chilled soba noodles with cucumber, carrot, avocado, radish, topped with sriracha mayonnaise and sesame seeds.

Choice of cauliflower wings 

OR tuna tartare (+\$2)

Ahi Tuna Nachos

Crab Cakes

Feta Fries

Grilled Peach Salad

COMFORTING CLASSICS

CHICKEN TENDERS PLATTER 23 BÂTON ROUGE Signature

Four hand-battered chicken tenders served with BBQ & Dijonnaise sauce, coleslaw and signature French fries.

SANTA FE CHICKEN 31 BÂTON ROUGE Signature

Grilled chicken breast, *sautéed* red pepper & zucchini, crumbled goat cheese, *jardinière* sauce and wild rice pilaf.

HALLOUMI GNOCCHI 26

Gnocchi *sautéed* in a Neapolitan tomato garlic sauce with cherry tomatoes, red peppers and zucchini, topped with seared halloumi cheese and fresh basil.

 Vegetarian

MUSHROOM CHICKEN 31

Grilled chicken breast served on a bed of red skin garlic mashed potatoes with seasonal vegetables, topped with porcini mushroom sauce and micro greens.

SHORT RIB SEAFOOD PAPPARDELLE 38

Fresh pappardelle *sautéed* in a porcini mushroom and white wine *demi-glace* sauce with black tiger shrimp, *sautéed* scallops, chunks of braised beef short rib and fresh parsley.

SEAFOOD LINGUINE 35

Linguine tossed in a rosé white wine sauce with red onions, garlic, black tiger shrimp, scallops and green onions.

Santa Fe Chicken

Seafood Linguine

BURGERS & HANDHELDS

Our delicious burgers are served on potato buns with a side of our signature French Fries.

Replace your French fries with sweet potato fries or choice of a salad (Caesar or mixed) (+\$3), or choice of onion rings or poutine (+\$5).

BIG DEVIL BURGER 25

A juicy premium beef patty topped with onion rings, melted Swiss cheese, arugula, tomato, perfectly smoked bacon and spicy BBQ sauce.

FRIED CHICKEN SANDWICH 21

Our crispy signature chicken tenders served on a soft potato bun with lettuce, coleslaw and smoked jalapeño aioli.

CLUB SANDWICH 23

Grilled marinated chicken on toasted bistro bread with lettuce, tomato, smoked bacon, Monterey Jack cheese and mayonnaise.

BÂTON ROUGE BURGER 24 BÂTON ROUGE Signature

A juicy premium beef patty served with perfectly smoked bacon, Monterey Jack, lettuce, tomato, onion and our legendary *Dijonnaise* sauce.

PRIME RIB SANDWICH 29

Sliced prime rib on baguette bread with smoked jalapeño aioli, caramelized onions and Monterey Jack cheese, served with a side of *au jus*.

Despite all precautions that our staff take when preparing allergen-free dishes, cross-contamination is possible. Therefore, we cannot guarantee the total absence of recognized allergens (including gluten) during the preparation of dishes. The above trademarks are owned by MTY Franchising Inc., used under license.

ENTRÉES À PARTAGER

TREMPETTE AUX ÉPINARDS 18 Signature BATON ROUGE

Notre trempette classique à base d'épinards, de cœurs d'artichauts et de fromages, servie avec des chips de tortilla chaudes.

« AILES » DE CHOU-FLEUR 16

Bouquets de chou-fleur croustillants avec sauce général Tao, oignons verts et graines de sésame.

GREVETTES TEMPURA

Crevettes tempura, mayonnaise sriracha, aïoli au jalapeño fumé, graines de sésame et oignons verts.

9 crevettes	22
5 crevettes	16

GALMARS 21

Calmars légèrement panés, servis avec trempette aïoli au jalapeño fumé.

NACHOS AU THON AHI 23

Wontons croustillants garnis de thon ahi, d'avocats crémeux, d'oignons, de jalapeños frais et de micro-pousses de betteraves, le tout agrémenté d'une vinaigrette au sésame-tahini et d'une aïoli au jalapeno fumé.

CHOUX DE BRUXELLES CROUSTILLANTS 11

Choux de Bruxelles, miel épicé Mike's Hot Honey® et vinaigrette au sésame et au tahini, garnis de pacanes confites à l'érable.

NOUVEAU FRITES DE FETA 17

Bâtonnets de fromage croustillants dorés à la perfection, nappés de sauce vierge, et de miel épicé Mike's Hot Honey®.

« PAIN À L'AIL GRATINÉ 13

Baguette chaude, beurre à l'ail, huile de truffe et fromage mozzarella.

« BRETZEL GÉANT & FONDUE AU FROMAGE 21

Rappelant la fondue suisse, cette fondue au fromage au vin blanc est servie avec un bretzel salé géant à tremper.

« MAF » & CHEESE À LA TRUFFE 13

Pâtes Mafalda fraîches, sauce au fromage à la tapenade de truffe et panko truffé.

NOUVEAU CHAMPIGNONS FARCIS AU CRABE 18

Farcis au crabe et à notre mélange classique d'épinards, de cœurs d'artichaut et de fromage. Saupoudrés de chapelure d'ail.

TARTARE DE BŒUF 25

Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe avec parmesan et huile d'olive, et servi avec pain bistro grillé.

NOUVEAU GALETTES DE CRABE 23

Deux galettes de crabe croustillantes, nappées d'une salsa aux ananas et garnies de micro-pousses de betterave.

SALADES & BOLS

SALADE ENTRÉE 11

César : laitue romaine, bacon fumé, croûtons, fromage Grana Padano, vinaigrette César signature.
OU
Mixte : mesclun, croûtons, œufs hachés et vinaigrette Green goddess.

SAUMON CONFIT À L'ÉRABLE 31

Mesclun, saumon fumé confit à l'érable, betteraves, fromage de chèvre et vinaigrette Green goddess.

FILETS DE POULET 23 Signature BATON ROUGE

Filets de poulet panés servis sur une salade mixte avec croûtons, œufs hachés, morceaux de bacon fumé, cœurs de palmier et d'artichauts, avocats et vinaigrette à la moutarde et miel.

LOUISIANAISE 22 Signature BATON ROUGE

Mesclun, poitrine de poulet tranchée, nouilles croustillantes, sauce thaïe aux arachides et vinaigrette ananas-soya.

BŒUF À LA THAÏ 33

Bavette de bœuf marinée servie sur une salade de chou asiatique, salade mixte avec gingembre mariné, graines de sésame grillées et coriandre, le tout agrémenté de sauce thaïe aux piments doux et de vinaigrette gingembre-lime.

NOUVEAU SALADE DE THON AHI 27

Thon ahi saisi à la croute d'épices accompagné de radis, concombres, oignons, haricots verts, tomates cerises et pommes de terre, enrobées de chimichurri et servi avec vinaigrette italienne.

NOUVEAU « SALADE DE PÊCHES GRILLÉES 25

Roquette garnie de pêches grillées, feta, tomates cerises, oignons rouges et pacanes à l'érable, le tout rehaussé de miel épicé Mike's Hot Honey® et de caramel de balsamique. Un vrai régal pour l'été!

BOL LOTUS 27

Nouilles soba froides aromatisées au sésame avec concombres, carottes, avocats, radis, le tout agrémenté de mayonnaise sriracha et de graines de sésame.

Choix d'« ailes » de chou-fleur 
OU tartare de thon (+ 2 \$)

Nachos au thon

Galettes de crabe

Frites de feta

Salade de pêches grillées

RÉCONFORTANTS CLASSIQUES

FILETS DE POULET 23 Signature BATON ROUGE

Quatre filets de poulet panés, salade de chou, frites signature, sauces BBQ et dijonnaise.

POULET SANTA FE 31 Signature BATON ROUGE

Poitrine de poulet grillée, courgettes et poivrons rouges grillés, fromage de chèvre émietté et sauce jardinière. Servi avec pilaf de riz sauvage.

GNOCCHIS AU HALLOUMI 26

Gnocchis sautés dans une sauce napolitaine aux tomates et à l'ail avec tomates cerises, poivrons rouges et courgettes, garnis de fromage halloumi poêlé et de basilic frais.

 Végétariens

POULET & CHAMPIGNONS 31

Poitrine de poulet grillée servie sur un lit de purée de pommes de terre rouges à l'ail avec des légumes de saison, garnies de sauce aux cèpes et de micro-pousses.

PAPPARDELLES AUX FRUITS DE MER ET BŒUF BRAISÉ 38

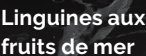
Pappardelles fraîches sautées dans une sauce demi-glace parfumée aux cèpes et au vin blanc avec crevettes tigrées, pétoncles sautés, travers de bœuf braisé et persil frais.

LINGUINES AUX FRUITS DE MER 35

Linguines dans une sauce rosée au vin blanc avec crevettes tigrées, pétoncles, oignons rouges, ail et oignons verts.



Poulet Santa Fe



Linguines aux fruits de mer

BURGERS ET SANDWICHS

Nos burgers sont servis sur des pains à base de pommes de terre et accompagnés de nos frites signature.

Remplacez vos frites par des frites de patates douces ou salade (César ou mixte) (+ 3 \$), par des rondelles d'oignon ou par une poutine (+ 5 \$).

BURGER LE GRAND DIABLE 25

Galette de bœuf de première qualité, rondelles d'oignon, fromage suisse fondu, tomates, roquette, bacon parfaitement fumé et notre sauce BBQ signature épicée.

SANDWICH AU POULET FRIT 21

Nos filets de poulet signature servis sur un pain moelleux aux pommes de terre avec laitue, salade de chou et aioli au jalapeño fumé.

CLUB SANDWICH 23

Poulet mariné grillé sur pain bistro avec laitue, tomates, bacon fumé, fromage Monterey Jack et mayonnaise.

BURGER BÂTON ROUGE 24 Signature BATON ROUGE

Galette de bœuf de première qualité, bacon fumé, fromage Monterey Jack, laitue, tomates, oignons et sauce dijonnaise.

SANDWICH À LA CÔTE DE BŒUF 29

Côte de bœuf tranchée sur pain baguette avec aioli au jalapeño fumé, oignons caramélisés et fromage Monterey Jack, servie avec sauce au jus.

Malgré toutes les précautions que notre personnel applique à la préparation des plats sans allergène, une contamination croisée est toujours possible. Nous ne pouvons donc en aucun cas garantir l'absence totale des allergènes reconnus (incluant la notion gluten) lors de la préparation des plats. Les marques de commerce ci-dessus sont la propriété de Franchise MTY Inc., utilisées sous licence.

LES MEILLEURES CÔTES LEVÉES EN VILLE

Depuis plus de 30 ans, nous sommes fidèles à notre recette originale de côtes levées. Cuites à feu doux pendant sept heures et demie et badigeonnées de notre sauce BBQ signature, nos côtes levées de porc sont d'une exquise tendreté et offrent un goût classique qui transcende le temps.

À déguster avec nos frites signature et salade de chou.

CÔTES LEVÉES ET POULET 40

Un *rack* de nos côtes levées signature et poitrine de poulet grillée nappée de sauce BBQ **OU** filets de poulet panés servis avec sauce dijonnaise.

CÔTES LEVÉES ET CREVETTES TIGRÉES 48

Un *rack* de nos côtes levées signature servi avec une brochette de crevettes tigrées nappées de sauce BBQ.

CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ

Un vrai classique : un *rack* de nos fameuses côtes levées de porc BBQ, à déguster avec frites et salade de chou.

Un <i>rack</i>	31
Un <i>rack</i> et demi	43

REHAUSSEZ VOTRE REPAS

Queue de homard	+25
-----------------	-----

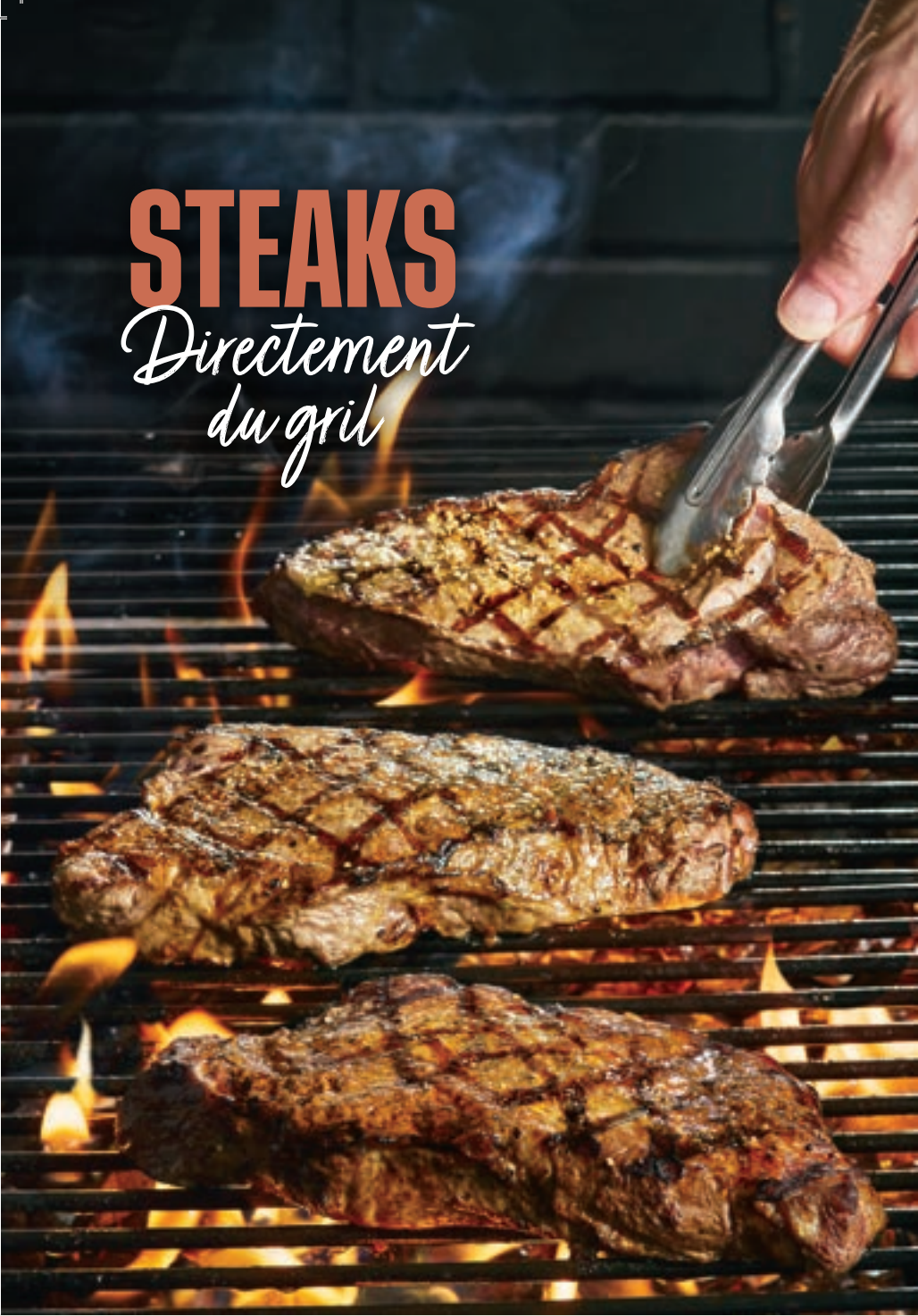
CÔTES LEVÉES

Signature



Signature
BATON ROUGE

Les plats signature sont conçus à base d'ingrédients de haute qualité et ont été perfectionnés au cours des trois dernières décennies, ce qui a permis de créer les saveurs audacieuses et légendaires propres à Bâton Rouge.



STEAKS

Directement
du grill

LES MEILLEURES COUPES, DIRECTEMENT DU GRIL

Nos steaks sont Canada AAA et sélectionnés avec soin pour leur qualité et leur persillage supérieur. Vieillis afin d'augmenter leur tendreté, ils sont assaisonnés de notre mélange d'épices. Faites-en un **pour + 25 \$**.

BAVETTE CHIMICHURRI 7oz 38

Bavette de bœuf marinée garnie de chimichurri.

FILET MIGNON 7oz 50

ENTRECÔTE 16 oz 59

SURF & TURF 73

Contre-filet New York 12 oz et queue de homard.

CÔTE DE BŒUF* 12oz 48

Cuisson médium saignante recommandée. Servie avec sauce au jus.
2 oz en extra (+ 5 \$)

*Quantité limitée.

CONTRE-FILET NEW YORK 12oz 48

HAUT DE SURLONGE 8 oz 38



REHAUSSEZ VOTRE STEAK

Sauce au poivre signature	+ 3
Beurre Cowboy NOUVEAU	+ 3
Galette de crabe NOUVEAU	+ 13
Brochette de crevettes tigrées grillées	+ 17

Nos steaks sont servis avec des légumes de saison et **un** choix parmi : frites signature, purée de pommes de terre rouges rôties à l'ail, pomme de terre au four toute garnie, frites de patates douces, salade de chou, pilaf de riz sauvage.

REHAUSSEZ VOTRE REPAS

Sauce au poivre signature	3
Chimichurri, sauce béarnaise ou sauce aux champignons	3
Beurre Cowboy NOUVEAU	3
Fromage brie ou de chèvre	4
Champignons poêlés	9
Épinards crémeux NOUVEAU	9
Choux de bruxelles croustillants	11
Côtes levées de porc BBQ signature (demi-rack)	13
Galette de crabe NOUVEAU	13
« Maf » & Cheese	13
Brochette de crevettes tigrées grillées	17
Pétoncles & crevettes tigrées grésillantes	19
Queue de homard	25

FRUITS DE MER

SAUMON DE L'ATLANTIQUE 32

Saumon grillé, sauce vierge, pilaf de riz sauvage et légumes de saison.

BAR MÉDITERRANÉEN GRILLÉ 33

Bar méditerranéen grillé, risotto au vin blanc et parmesan, sauces vierge et béarnaise et micro-pousses.

NOUVEAU RISOTTO CREVETTES ET ÉPINARDS 30

Un risotto crémeux, accompagné de crevettes dorées dans un beurre à l'ail savoureux et d'épinards fondants. La feta émiettée apporte une touche crémeuse et salée, tandis que des juliennes de wonton croustillantes ajoutent du croquant.



MONC_FR_0325

HOME OF THE BEST RIBS IN TOWN

For over 30 years, we have remained true to our original rib recipe. Slow-cooked for seven and a half hours and smothered in our signature BBQ sauce, our ribs are exquisitely tender and offer a classic taste that transcends time.

Best enjoyed with signature fries and coleslaw.

RIBS & CHICKEN 40

A rack of our signature BBQ pork back ribs and a grilled chicken breast smothered with BBQ sauce **OR** chicken tenders served with *Dijonnaise* sauce.

RIBS & BLACK TIGER SHRIMP 48

A rack of our signature BBQ pork back ribs served alongside a black tiger shrimp skewer, smothered in BBQ sauce.

BBQ PORK BACK RIBS

A true classic: a rack of our signature BBQ pork back ribs, to be enjoyed with fries and coleslaw.

Rack	31
Rack & a half	43

ENHANCE YOUR MEAL

Lobster tail	+25
--------------	-----

Signature RIBS



BÂTON ROUGE
Signature

Signature dishes are crafted from high-quality ingredients and have been perfected over the past three decades, creating the bold, legendary flavours unique to Bâton Rouge.



THE FINEST CUTS, STRAIGHT FROM THE GRILL

Our Reserve steaks are Canada AAA beef and carefully hand-selected for their superior quality and rich marbling. Aged to tender perfection, each steak is then seasoned with our signature spice blend for exceptional flavour. Enhance your meal by adding a lobster tail and enjoy a classic surf and turf (+\$25).

CHIMICHURRI BAVETTE 7 oz. 38

Marinated beef bavette topped with zesty herb chimichurri.

FILET MIGNON 7 oz. 50

RIB STEAK 16 oz. 59

SURF & TURF 73

12 oz. New York striploin and lobster tail.

NEW YORK STRIPLLOIN 12 oz. 48

Our steaks are served with seasonal vegetables and **one** choice among the following: French fries, red skin garlic mashed potatoes, fully loaded baked potato, sweet potato fries, coleslaw or wild rice pilaf.

PRIME RIB* 12 oz. 48

Medium rare recommended. Served with *au jus* sauce. 2 oz. extra (+\$5)

*Limited availability.

TOP SIRLOIN 8 oz. 38

ENHANCE YOUR STEAK

Signature peppercorn sauce	+3
Cowboy butter NEW	+3
Crab cake NEW	+13
Grilled black tiger shrimp skewer	+17

PLATE ENHANCERS

Signature peppercorn sauce	3
Chimichurri, <i>béarnaise</i> sauce or mushroom sauce	3
Cowboy butter NEW	3
Steak topper: choice of brie or goat cheese	4
Skillet mushrooms	9
Creamed spinach NEW	9
Crispy Brussels sprouts	11
Signature BBQ Pork Back Ribs (Half-rack)	13
Crab cake NEW	13
"Maf" & Cheese	13
Grilled black tiger shrimp skewer	17
Sizzling black tiger shrimp and scallop skillet	19
Lobster tail	25

SEAFOOD

ATLANTIC SALMON 32

Grilled salmon fillet with *sauce vierge* served with wild rice pilaf and seasonal vegetables.

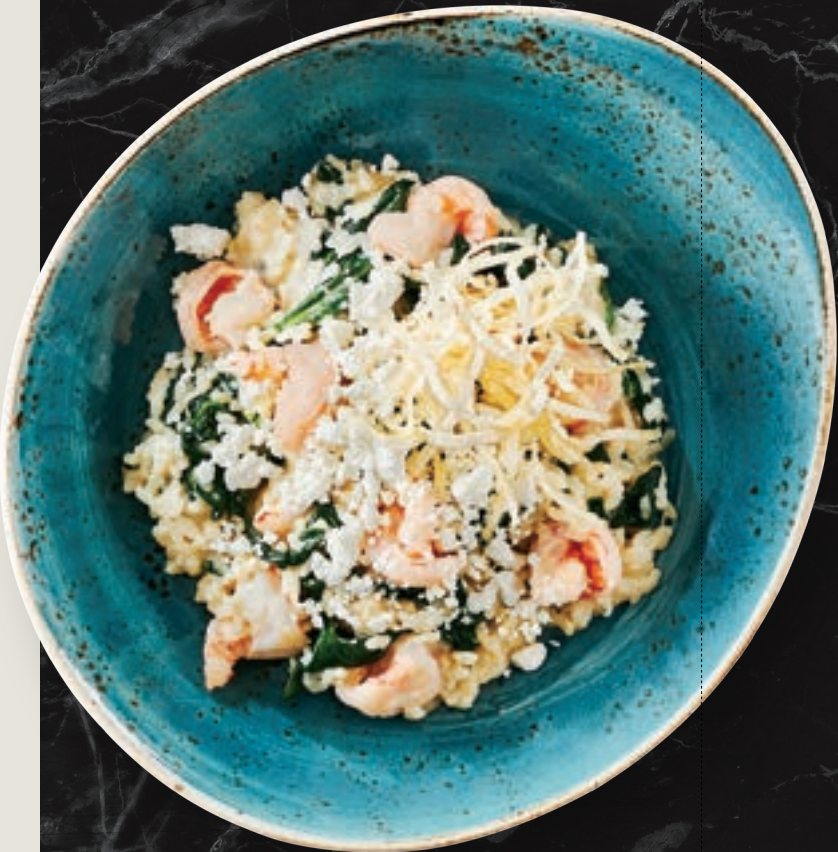
GRILLED MEDITERRANEAN BRANZINO 33

Grilled Mediterranean branzino fillet, *sauce vierge*, white wine and parmesan risotto, *béarnaise* sauce and micro greens.

NEW

SHRIMP & SPINACH RISOTTO 30

This rich and creamy risotto is infused with savoury garlic butter, featuring tender shrimp and spinach. Crumbled feta adds a salty contrast, while crispy shredded wontons provide the perfect touch of crunch.



MONC_EN_0325