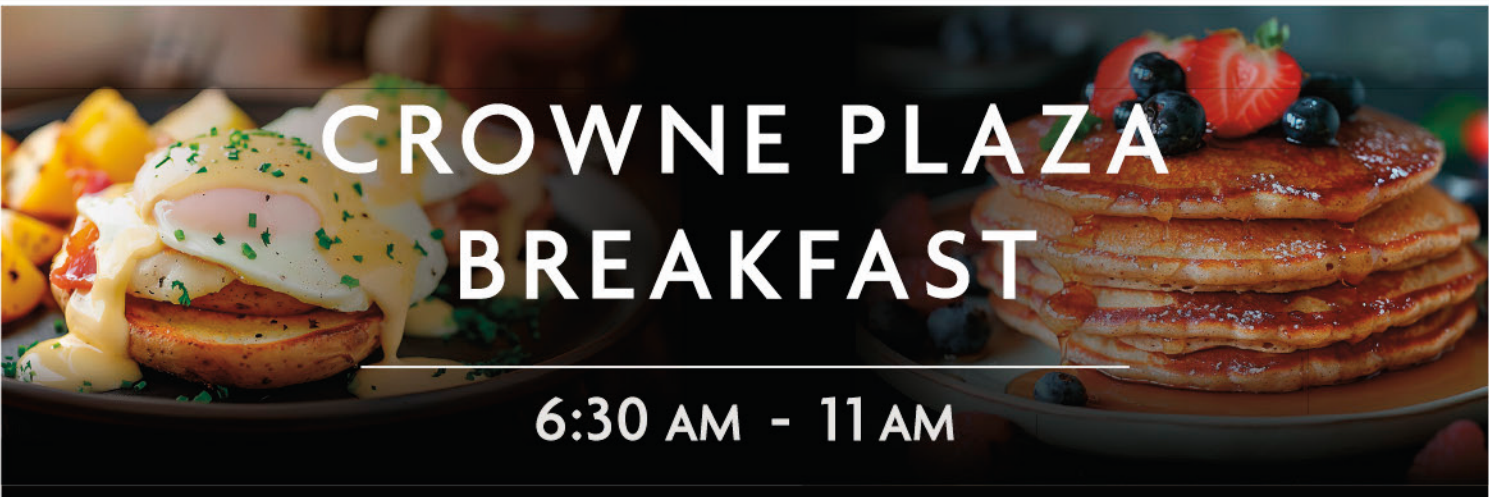


A chef in a dark kitchen, wearing a black uniform with a red button, is cooking. A large, bright orange flame is rising from a metal pan in the foreground. Smoke is rising from the pan, filling the background. The chef's hands are visible, holding the pan.

ROOM SERVICE **MENU**

18% service charge will be automatically applied on your order



CROWNE PLAZA BREAKFAST

6:30 AM - 11 AM

BREAKFAST SPECIALTIES

Sunrise Breakfast Two eggs “your way”, breakfast potatoes, choice of breakfast meat, choice of toast	17
Eggs Benedict Poached eggs, Canadian back bacon, Euro bun, hollandaise sauce, breakfast potatoes	19
Chimichurri Steak & Eggs Two eggs “your way”, 7oz. Bavette steak, Chimichurri sauce, breakfast potatoes, choice of toast	38
Build Your Own 3 egg omelette, breakfast potatoes, choice of toast with your choice of : One meat – Bacon, turkey sausage, back bacon One cheese – Monterey jack, Brie, goat Two vegetable – Tomatoes, peppers, onions, mushrooms, spinach, arugula <i>Optional add-ons +\$2</i>	19
Fruit & Yogurt Bowl - V Greek yogurt, banana, strawberries, kiwi, blueberries, toasted coconut flakes, honey	15

TOASTS & GRIDDLES

Brie, Apple, Bacon Jam Sandwich Sourdough panini bread, Brie, bacon, granny smith apple, honey drizzle	17
Grilled Halloumi & Egg Sandwich - V Brioche bun, one egg “your way”, grilled halloumi, tomatoes, arugula, lemon vinaigrette, sriracha mayo, breakfast potatoes	17
Smashed Avocado Toast - VG Grilled multigrain bread, smashed avocado, roasted cherry tomatoes, peppers, red onion, grilled tofu and balsamic reduction <i>add egg “your way” to any sandwich +\$3</i>	20
Buttermilk Pancakes - V Short stack (3), butter, maple syrup Tall stack (5), butter, maple syrup	15 17
Optional french toast / pancake add-ons Strawberries, blueberries, mixed berries, banana, chocolate chips, walnuts, whipped cream + \$2 <i>each</i>	

V - Vegetarian / VG - Vegan
18% service charge will be automatically applied on your order

SIDES

Bacon / Turkey Sausage / Back Bacon	6
Breakfast Potatoes	5
One Egg “Your Way”	4
Selection of Toasted Breads	5
Fruit Filled Yogurt / Greek Yogurt	4
Seasonal Fresh Fruit	7
Selection of Cold Cereal	5
Oatmeal	7
Fresh Fruit Salad	9
Whole Fruit	3

BEVERAGES

	Small	Large
Assorted juices	3	5
Tomato Juice	3	5
Milk / Chocolate Milk	4	6
Freshly Brewed Coffee		4
Assorted Hot Teas		4

COCKTAILS / SPECIALTY COFFEES

Mimosa Mionetto Prosecco, orange juice	10
Caesar Absolute Vodka, Caesar mix, tabasco, worcestershire	11
Cranberry Refresher (non-alcoholic) Cranberry juice, fresh lime juice, orange juice, ginger ale	8
Bailey’s Coffee Bailey’s, americano	12
Americano Canadese Buffalo Trace Whiskey, maple syrup, americano, whipped cream, cacao	13
Cristo Grand Marnier, Kahlua, americano, whipped cream	13

APPETIZERS AND SALADS

CAULIFLOWER WINGS

🌿

16

Crispy cauliflower bites topped with General Tao sauce and sesame seeds

SPINACH DIP

BÂTON ROUGE
Signature

17

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

CAESAR SALAD

13

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

HOUSE SALAD

🌿

13

Mixed greens served with croutons, chopped egg and green goddess vinaigrette

LOUISIANA CHICKEN SALAD

BÂTON ROUGE
Signature

23

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

Add – Shrimp skewer 18 / Grilled chicken breast 7

HANDHELDS

CLUB SANDWICH

24

Chicken breast, smoked bacon, Monterey Jack, lettuce, tomato & mayonnaise

BÂTON ROUGE BURGER

BÂTON ROUGE
Signature

24

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

FRIED CHICKEN SANDWICH

23

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

PRIME RIB SANDWICH

29

Sliced prime rib with melted Monterey Jack, caramelized onions, smoked jalapeño aioli and a side of au jus

THE BEST CUTS STRAIGHT FROM THE GRILL

Our Reserve Steaks are hand-selected for superior quality and marbling, aged to tender perfection then seasoned with our own spice blend

NEW YORK STRIPLOIN 12 OZ.

49

TOP SIRLOIN 8 OZ.

40

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

Add a lobster tail and make it a surf & turf for +25

18% service charge will be automatically applied on your order

LUNCH & DINNER 11:30 AM TO 10 PM



Spinach Dip



Louisiana Chicken Salad

🌿 Vegetarian dishes

BÂTON ROUGE
Signature

Signature dishes represent our focus on high-quality ingredients that have been expertly crafted, fused and perfected throughout the last 3 decades resulting in bold and legendary flavours distinct to Baton Rouge.

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.

ENHANCE YOUR MEAL

Signature peppercorn sauce	3
Chimichurri, béarnaise sauce or mushroom sauce	3
Steak topper: choice of brie or goat cheese	4
Sauteed mushrooms	8
Grilled black tiger shrimp skewer	18
Lobster tail	25

MEALS THAT WILL LIGHT UP YOUR DAY

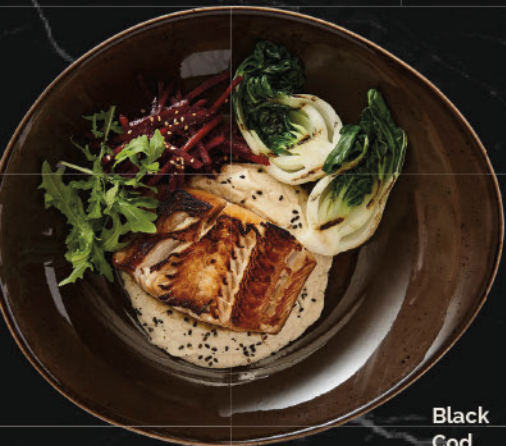
Mushroom
Chicken



Halloumi
Gnocchi



BBQ Pork
Back Ribs



Black
Cod

MAINS

MUSHROOM CHICKEN 33

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

HALLOUMI GNOCCHI 27

Neapolitan tomato sauce served over gnocchi with cherry tomatoes, grilled pepper & zucchini slices. Garnished with basil and seared halloumi cheese

SANTA FE CHICKEN BÂTON ROUGE Signature 33

Flame-grilled chicken breast, grilled red pepper & zucchini, crumbled sauce and wild rice pilaf

CHICKEN TENDER PLATTER BÂTON ROUGE Signature 24

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

BBQ PORK BACK RIBS BÂTON ROUGE Signature 33

A true classic: a rack of our famous BBQ pork back ribs with fries and coleslaw

ATLANTIC SALMON 34

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

BLACK COD 36

Rich & flaky, this delectable black cod is served on a bed of celery root purée with a side of bok choy, julienne-cut beets and arugula, topped with sesame seeds

KIDS MEALS

CHICKEN TENDER 18

Two chicken tenders with fries and BBQ sauce

PASTA ROSE 18

Linguini with house-made rose sauce

BURGER 20

Two mini beef sliders with french fries

DESSERTS

CHOCOLATE CAKE 12

Decadent dark chocolate cake with chocolate icing. A flourless dessert for the try chocolate fan!

WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY CHEESECAKE 12

A divine cheesecake served with raspberry puree on a chocolate crust, topped with whipped cream and generous chunks of white chocolate

A chef in a dark kitchen, wearing a black uniform with a red button, is cooking. A large, bright orange flame is rising from a metal pan in the foreground. The chef's hands are visible, and a red cord is draped over their arm. The background is dark with wisps of smoke rising from the pan.

MENU

SERVICE AUX CHAMBRES

Des frais de service de 18 % seront automatiquement appliqués sur votre commande

DÉJEUNER CROWNE PLAZA

6h30 à 11h

SPÉCIALITÉS DU DÉJEUNER

Déjeuner du “Lever du Soleil” 17

Deux oeufs “de votre choix”, pommes de terre sautées, choix de viande, choix de rôties

Oeufs Bénédicte 19

Oeufs pochés, bacon de dos canadien, pain Euro, sauce hollandaise, pommes de terre sautées

Steak & Oeufs Chimichurri 38

Deux oeufs “de votre choix”, steak Bavette 7 oz., sauce Chimichurri, pommes de terre sautées, choix de rôties

Composez Votre Propre Omelettes 19

Trois oeufs, pommes de terre sautées, choix de rôties, avec votre choix de :

Une viande – bacon, saucisse de dinde, bacon de dos

Un fromage – Monterey jack, Brie, chèvre

Deux légumes – tomates, poivrons, oignons, champignons, épinards, roquette

Ajouts optionnels +2\$

Bol de Fruits & Yogourt - V 15

Yogourt grec, banane, fraises, kiwi, bleuets, flocons de noix de coco grillés, miel

TOASTS ET CRÊPES

Sandwich Brie, Pomme, Confiture de Bacon 17

Pain panini au levain, Brie, bacon, pomme Granny Smith, nappé de miel

Sandwich Halloumi Grillé & Oeuf - V 17

Pain brioché, un oeuf “de votre choix”, halloumi grillé, tomates, roquette, vinaigrette au citron, mayonnaise sriracha, pommes de terre sautées

Toast à l'Avocat - VG 20

Pain multigrains grillé, avocat écrasé, tomates cerises rôties, poivrons, oignon rouge, tofu grillé et réduction de vinaigre balsamique

Ajoutez un oeuf “de votre choix” à tout sandwich + 3\$

Crêpes au Babeurre - V 15

Petite portion (3) : beurre, sirop d'érable

Grande portion (5) : beurre, sirop d'érable

Ajouts optionnels pour les pains dorés / les crêpes

Fraises, bleuets, fruits mélangés, banane, pépites de chocolat, noix, crème fouettée + 2\$ *chacun*

V - Végétarien / VG - Végétalien

Des frais de service de 18 % seront automatiquement appliqués sur votre commande

ACCOMPAGNEMENTS

Bacon / Saucisse de Dinde / Bacon de dos 6

Pommes de terre sautées 5

Un oeuf “de votre choix” 4

Sélection de pain toasté 5

Yogourt avec Fruits / Yogourt Grec 4

Fruits Frais de Saison 7

Sélection de Céréales 5

Gruau 7

Salade de Fruits Frais 9

Fruit Entier 3

BOISSONS

	Petit	Grand
Jus assortis	3	5
Jus de Tomate	3	5
Lait / Lait au Chocolat	4	6
Café		4
Thés et tisanes		4

COCKTAILS / CAFÉS ALCOOLISÉS

Mimosa 10

Mionetto Prosecco, jus d'orange

Caesar 11

Vodka Absolute, mélange de Caesar, tabasco, worcestershire

Rafraîchissant aux Canneberges (sans alcool) 8

Jus de canneberge, jus d'orange, ginger ale, jus de lime frais

Café Bailey's 12

Bailey's, americano

Americano Canadese 13

Buffalo Trace Whiskey, sirop d'érable, americano, crème fouettée, cacao

Cristo 13

Grand Marnier, Kahlua, americano, crème fouettée

ENTRÉES

« AILES » DE CHOU-FLEUR 16

Bouquets de chou-fleur croustillants laqués de sauce général Tao, garnis de graines de sésame grillées

TREMPETTE AUX ÉPINARDS 17

Mélange chaud d'épinards, de coeurs d'artichauts et de fromage, servi avec chips de tortillas chaudes

SALADE CÉSAR 13

César: laitue romaine, bacon fumé, croûtons, fromage Grana Padano, vinaigrette César signature

SALADE MAISON 13

Mixte: servie avec croûtons, oeufs hachés et vinaigrette green goddess

SALADE DE POULET LOUISIANAIS 23

Poitrine de poulet tranchée, servie sur une salade mixte, avec nouilles croustillantes

Rajoutez – Brochette de crevettes tigrées grillées 18
– Poitrine de poulet grillée 7

BURGERS ET SANDWICHS

CLUB SANDWICH 24

Poitrine de poulet grillée, bacon fumé, fromage Monterey Jack, laitue, tomates et mayonnaise

BURGER BÂTON ROUGE 24

Galette de boeuf de première qualité, bacon parfaitement fumé, fromage Monterey Jack, laitue, tomates, oignons et notre légendaire sauce dijonnaise

SANDWICH AU POULET FRIT 23

Nos filets de poulet croustillants, servis sur un pain moelleux à base de pommes de terre garni de laitue, salade de chou et aïoli

SANDWICH À LA CÔTE DE BOEUF 29

Côte de boeuf tranchée avec fromage Monterey Jack fondu, oignons caramélisés, aïoli au jalapeño fumé et à côté de sauce au jus

LES MEILLEURES COUPES DIRECTEMENT DU GRILL

Nos steaks sont sélectionnés avec soin pour leur qualité et leur persillage supérieur. Vieillis afin d'augmenter leur tendreté, ils sont assaisonnés de notre mélange d'épices

CONTRE-FILET NEW YORK 12 OZ. 49
HAUT DE SURLONGE 8 OZ. 40

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

Faites-en un surf & turf en ajoutant une queue de homard pour +25

Des frais de service de 18 % seront automatiquement appliqués sur votre commande

DÎNER ET SOUPER
11h30 À 22h



Trempe
tte
aux Épinards



Salade de Poulet
Louisianais

Plats végétariens

BÂTON ROUGE
Signature

Les plats signature représentent notre concentration sur des ingrédients de haute qualité qui ont été savamment élaborés, fusionnés et perfectionnés au cours des 3 dernières décennies, ce qui donne lieu à des saveurs audacieuses et légendaires distinct de Bâton Rouge.

Malgré toutes les précautions que notre personnel prend lors de la préparation plats sans allergènes, une contamination croisée est possible. Nous ne pouvons donc garantir l'absence totale d'allergènes reconnus (dont le gluten) lors de la préparation des plats.

Les marques de commerce ci-dessus appartiennent à MTY Franchising Inc. et sont utilisées sous licence.

REHAUSSEZ VOTRE REPAS

Sauce au poivre signature	3
Chimichurri, sauce béarnaise ou sauce aux champignons	3
Fromage brie ou de chèvre	4
Champignons poêlés	8
Brochette de crevettes tigrées grillées	18
Queue de homard	25

DES REPAS QUI ILLUMINERONT VOTRE JOURNÉE

Poulet et
Champignons



Gnocchis au
Halloumi



Côtes Levées
de Porc BBQ



Morue
Noire

RÉCONFORTANTS CLASSIQUES

POULET ET CHAMPIGNONS 33

Poitrine de poulet grillée nappée de sauce aux cèpes et aux champignons blancs servie sur un lit de purée de pommes de terre rouges à l'ail avec des légumes de saison

GNOCCHIS AU HALLOUMI 27

Gnocchis, sauce tomate napolitaine, tomates cerises, poivrons et courgettes grillés avec basilic et halloumi poêlé

POULET SANTA FE BÂTON ROUGE Signature 33

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

FILETS DE POULET BÂTON ROUGE Signature 24

Quatre filets de poulet panés accompagnés de sauces BBQ et dijonnaise, servis avec salade de chou et frites signature

CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ BÂTON ROUGE Signature 33

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

SAUMON DE L'ATLANTIQUE 34

Filet de saumon grillé de l'Atlantique rehaussé de sauce vierge, servi avec pilaf de riz sauvage et légumes de saison

MORUE NOIRE 36

Délicieuse morue noire servie sur une purée de céleri-rave, accompagnée de bok choy, d'une julienne de betteraves marinées, de roquette et garnie de graines de sésame grillées

MENU ENFANT

FILETS DE POULET 18

Deux filets de poulet avec frites et sauce BBQ

PÂTES ROSE 18

Linguine servie avec sauce tomate crémeuse maison

MINI BURGER 20

Deux mini burgers de boeuf avec frites

DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT 12

Gâteau au chocolat noir décadent avec glaçage au chocolat. Un dessert sans farine pour les fans de chocolat!

GÂTEAU AU FROMAGE, CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE 12

Un gâteau au fromage divin garni d'un mélange à la framboise et de généreux morceaux de chocolat blanc sur une croustillante croûte émiettée au chocolat