★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Winston's Grille

Winston's Grille

Menu Prices — October 25, 2026

Winston's Grille menu with prices in United States, updated October 2019:
154 items across 13 categories, prices from $5.50 to $29.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Winston's Grille Menu with Prices (United States)

Winston's Grille menu with prices in United States, updated October 2019: 154 items across 13 categories, prices from $5.50 to $29.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/winstons-grille

Menu categories: Appetizers · Salads · Sandwiches · Entrées · Appetizers (Gluten-Free) · Salads (Gluten-Free) · Entrées (Gluten-Free) · Salads (Kids') · Winston's Original Kids' Picks (Kids') · Entrées (Kids') · Desserts · Desserts (Gluten-Free) · Sunday Brunch

Appetizers

ITEM	PRICE
New Orleans Creole Gumbo Traditional, classic New Orleans style gumbo with kielbasa sausage, shrimp, and okra topped with rice pilaf.	**$5.50**
Tomato & Goat Cheese Bruschetta Tomates juteuses, basilic frais, et ail, mêlés à une huile d'olive douce, reposent sur une crostini croustillante au fro...	**$10.25**
Crab Cake Two crab cakes served over rice and topped with a fruit relish and Cajun remoulade sauce.	**$12.75**
Carolina Crab Dip Crabe délicatement combiné avec de la crème sure, du raifort et du fromage à la crème, puis cuit au four jusqu'à ce qu'i...	**$12.50**
Pizza Vegetarian. Flat bread pizza topped with fresh basil and roma tomatoes.	**$12.50**
Chicken Quesadillas Faux-filet de poulet tendre, accompagné d'oignons fondants et poivrons colorés, le tout enveloppé dans un manteau de fro...	**$12.95**
Bleu Cheese Chips Des faux chips maison nappés d'une sauce au bleu et agrémentés d'éclats de fromage bleu. Un choix végétarien savoureux p...	**$9.00**
Wings Ailes de poulet fumées maison, servies avec des bâtonnets de carottes et de céleri croquants, accompagnées de notre vina...	**$11.75**
Jam Jam Shrimp Fried shrimp, spicy sriracha sauce, chopped citrus cilantro lettuce.	**$12.75**
Calamari Fins morceaux de calmars croustillants accompagnés d'une sauce au concombre et à l'aneth, d'une marinara classique et d'...	**$12.25**
Hand Rolled Sushi (Per Roll)	**$11.75**
Seared Tuna Thon sashimi enrobé de graines de sésame, délicatement saisi. Accompagné de gingembre mariné, wasabi piquant et une sauc...	**$15.75**
Cajun Popcorn Shrimp Crevettes popcorn enrobées d'une pâte épicée de style cajun, frites à la perfection et accompagnées d'une marmelade d'or...	**$12.75**

Salads

ITEM	PRICE
Crabcake Salad Fausse crabcake croustillante, rehaussée d'un filet de rémoulade cajun, servie sur un lit de verdure de la maison. Orang...	**$16.75**
Grilled Chicken Salad Poulet grillé accompagné de notre mélange de légumes verts frais, tranches de concombres, tomates juteuses, et un duo de...	**$13.25**
Healthnut Salad Poulet grillé avec des épinards frais, fraises sucrées, bananes mûres, amandes croquantes, morceaux de cantaloup, canneb...	**$13.50**
Homemade Chicken Salad Gluten-free. Chicken salad with grapes, onions and pecans. Served with fresh, seasonal fruit.	**$13.25**

ITEM	PRICE
Sesame Tuna Salad Faux-filet de thon de 6 oz parsemé de sésame, accompagné d'une touche de wasabi et d'un filet de sauce teriyaki. Il repo...	**$16.95**
BLT Salad Gluten-free. Chopped romaine lettuce, tomatoes and bacon tossed in our homemade garlic ranch dressing with grilled chick...	**$13.25**
Steak Salad Flank steak juteux rehaussé d'une touche de teriyaki, accompagné de notre mélange maison de verdure, tranches de concomb...	**$16.95**
Black & Bleu Salad Poulet épicé noirci posé sur un lit de verdure fraîche, rehaussé de miettes de bleu. Des pacanes croquantes s'entrelacen...	**$13.50**
Iceberg Wedge Un quartier de laitue croquante accompagné de morceaux de bacon croustillants, de tomates juteuses et de miettes de from...	**$9.25**
Caesar Salad Morceaux de poulet grillé mêlés à de croquantes feuilles de laitue romaine, garnis de copeaux de parmesan et de croûtons...	**$13.25**
Southwest Salad Blackened chicken, chipotle BBQ drizzle, house greens, black bean relish, avocado, tortillas, cheddar, and mozzarella ch...	**$13.50**
Fried Green Tomatoes Fines tranches de tomates vertes légèrement frites, juxtaposées à un poulet grillé juteux. Le tout est complété par une...	**$13.50**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Winston’s Old Fashioned Burger Fresh ground chuck flame grilled and topped with bacon, American cheese, lettuce, tomato, onion, dill pickle chips, must...	**$12.50**
Winston’s Country Club Tranches de dinde, fromage suisse fondant, bacon croustillant, laitue croquante et tomate juteuse, le tout accompagné de...	**$12.50**
Grilled Tuna Sandwich Yellow fin tuna filet with lettuce, tomato and sweet basil mayonnaise.	**$15.75**
Chicken Salad Croissant Une salade de poulet maison repose délicatement dans un croissant feuilleté, accompagnée de laitue croquante et de tomat...	**$12.50**
Prime Rib French Dip Tranches fines de prime rib accompagnées de fromage suisse, servies sur un pain français avec un jus de viande savoureux...	**$16.25**
Tacos Lightly fried, hand-breaded chicken tenders or popcorn shrimp in three flour tortillas with shredded lettuce and fresh d...	**$12.95**
Cajun Chicken Sandwich Faux-filet de poulet assaisonné à la cajun, garni de poivrons et d'oignons sautés, fromage américain fondant, rehaussé d...	**$12.50**
Monterey Chicken Sandwich Grilled chicken with bacon, cheese, basil mayonnaise, and BBQ sauce.	**$12.50**

Entrées

ITEM	PRICE
Cashew Salmon Un filet de saumon frais recouvert de noix de cajou hachées, relevé d'une pointe de poivre. Accompagné d'une sauce beurr...	**$18.95**
Shrimp & Grits Crevettes sautées avec tomates, échalotes, champignons shiitake, basilic et bacon fumé au bois de pommier, le tout dépos...	**$18.95**
"Grille" Marinated Ribeye Un ribeye mariné de 14 oz, parfaitement tendre et vieilli, accompagné de purée de pommes de terre maison et de haricots...	**$29.95**
Flame-Grilled Filet Mignon Un tendre filet mignon de 7 oz, enrobé de bacon fumé au bois de pommier et grillé à la perfection, accompagné de purée d...	**$29.95**

ITEM	PRICE
London Broil Faux-filet marinée, grillé à la perfection et couronné d'un épais jus de champignons. Accompagné de purée de pommes de t...	**$18.75**
Baby Back BBQ Ribs Tendres côtes levées, fumées sur place, nappées d'une sauce barbecue au miel, servies avec des frites maison et une sala...	**$15.50**
Triple Crown Un savoureux mélange de filet mignon, crevettes, poulet et légumes, le tout sauté dans une sauce teriyaki au gingembre,...	**$18.75**
Marinated Pork Loin Filet de porc mariné soigneusement grillé, accompagné d'une sauce au jambon de campagne. Servi avec des grits crémeux et...	**$17.25**
Backyard Rotisserie Chicken Gluten-free. Herb roasted half chicken, homemade mashed potatoes and collards.	**$17.95**
Chicken Pasta Poulet grillé accompagné de basilic et mozzarella fraîche, le tout nappé d'une sauce aux tomates séchées au soleil, serv...	**$16.95**
Winston’s Chop Steak House ground chuck, mushroom demi-glace, mashed potatoes and spinach.	**$16.95**
Chicken Tender Platter Faux-filets de poulet faits maison, accompagnés de coleslaw croquant, frites fraîchement coupées à la main et une sauce...	**$16.25**

Appetizers (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Sesame Tuna Appetizer Thon de 6 oz en croûte de sésame, accompagné de gingembre mariné, nappé d'un filet de teriyaki et d'une touche de wasabi...	**$15.75**

Salads (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Sesame Tuna Salad (Salads (Gluten-Free)) Faux filet de thon de 6 oz enrobé de graines de sésame, enrichi de wasabi et un filet de teriyaki. Mélange de verdure ma...	**$16.95**
Healthnut Salad (Salads (Gluten-Free)) Grilled chicken, spinach, strawberries, bananas, almonds, cantaloupe, craisins, goat cheese, and lemon champagne vinaigr...	**$13.50**
Homemade Chicken Salad (Salads (Gluten-Free)) Une salade de poulet maison mêlant raisins juteux, oignons croquants et pacanes grillées. Accompagnée de fruits frais de...	**$13.25**
BLT Salad (Salads (Gluten-Free)) Une salade copieuse composée de laitue romaine croquante, agrémentée de morceaux de tomates juteuses et de bacon crousti...	**$13.25**
Black & Bleu Salad (Salads (Gluten-Free)) Blackened chicken, house greens, bleu cheese crumbles, pecans, blueberries, strawberries, carrots, and raspberry poppyse...	**$13.50**
Iceberg Wedge (Salads (Gluten-Free)) Bacon croustillant, tomates juteuses, miettes de fromage bleu et une généreuse nappe de vinaigrette au fromage bleu.	**$9.25**

Entrées (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Baby Back BBQ Ribs (Entrées (Gluten-Free)) Ribs tendres fumées sur place, nappées de sauce BBQ au miel, accompagnées de frites maison et d'une salade de chou croqu...	**$15.50**
Backyard Rotisserie Chicken (Entrées (Gluten-Free)) Demi-poulet rôti aux herbes, nappé de sa propre sauce, accompagné de purée de pommes de terre maison et de choux verts t...	**$17.95**
Shrimp & Grits (Entrées (Gluten-Free)) Crevettes sautées avec tomates, échalotes, champignons shiitake, basilic et bacon fumé au bois de pommier, le tout niché...	**$18.95**

ITEM	PRICE
"Grille" Marinated Ribeye (Entrées (Gluten-Free)) Faux filet mariné de 14 onces, vieilli pour une tendreté exceptionnelle. Accompagné de purée de pommes de terre maison e...	**$29.95**
Flame-Grilled Filet Mignon (Entrées (Gluten-Free)) Un filet mignon de 7 oz, enveloppé de bacon fumé au bois de pommier et grillé à la perfection. Accompagné de purée de po...	**$29.95**
London Broil (Entrées (Gluten-Free)) Faux-filet de bœuf mariné et grillé à la perfection, nappé d'une sauce demi-glace aux champignons. Accompagné de purée d...	**$18.75**
Winston’s Prime Rib Gluten-free. 12 oz. tender, aged, slow-roasted cut.	**$29.95**

Salads (Kids')

ITEM	PRICE
Kid’s Black & Bleu Salad Un mélange ludique pour les petits palets : de la laitue croquante se marie avec du poulet noirci, des miettes de fromag...	**$8.25**
Kid’s Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes, parsemées de fromage parmesan et de croûtons croustillants, le tout enrobé d'une sauce c...	**$5.50**
Kid’s Grilled Chicken Salad Salade maison garnie de cheddar, mozzarella, morceaux de tortilla croustillants, agrémentée de tendre poitrine de poulet...	**$7.95**
Kid’s Traditional House Salad Un mélange de laitue, carottes râpées, concombres croquants et tomates juteuses, accompagné d'une vinaigrette au choix.	**$5.50**

Winston's Original Kids' Picks (Kids')

ITEM	PRICE
Chicken Fingers All white meat chicken tenders served with French fries and fresh fruit.	**$5.95**
French Dip Fines tranches de côte de bœuf tendre, accompagnées de fromage suisse fondant, nichées dans un pain français fait maison...	**$9.25**
Grilled Cheese Pain grillé au fromage fondu accompagné de frites dorées et d’un assortiment de fruits frais.	**$5.95**
Hot Dog Un savoureux hot dog tout bœuf Gwaltney, accompagné de frites croustillantes et de fruits frais.	**$5.95**
Minnie Winnie Cheeseburger Un tendre morceau de bœuf haché de trois onces, grillé à la perfection et garni de fromage américain, accompagné de frit...	**$5.95**
Pasta Elbow macaroni served with your choice of marinara or a creamy alfredo sauce.	**$5.95**
Quesadilla Une grande tortilla de farine garnie de fromage fondant, légèrement grillée, accompagnée de fruits frais.	**$5.95**

Entrées (Kids')

ITEM	PRICE
Kid’s Chicken Breast Une portion de poitrine de poulet marinée et grillée, accompagnée d'une purée de pommes de terre maison, de brocoli croq...	**$8.25**
Kid’s Backyard Rotisserie Chicken Un quart de poulet rôti en rôtissoire parfumé aux herbes, accompagné de purée de pommes de terre maison, de brocoli et d...	**$8.25**
Kid’s Flame Grilled Steak Faux-filet de bœuf de 100 grammes grillé à la flamme, accompagné de purée de pommes de terre crémeuse, de brocoli vapeur...	**$9.25**

ITEM	PRICE
Kid’s Grilled Salmon Three ounces fresh grilled salmon served with mashed potatoes, broccoli and fresh fruit.	**$9.25**
Kid’s Marinated Pork Loin Quatre onces de longe de porc marinée, accompagnées de purée de pommes de terre faite maison. Servi avec du brocoli croq...	**$8.25**
Kid’s Popcorn Shrimp Petites crevettes enrobées d'une fine panure, accompagnées de frites croustillantes et de fruits frais.	**$8.95**

Desserts

ITEM	PRICE
Homemade Ice Cream Un festival de saveurs glacées vous attend avec notre crème glacée maison : de l'amande joyeuse, du beurre de pacane, du...	**$7.75**
Winston’s Banana Split (for 4) Un trio de crème glacée vanille, chocolat et fraise, posé délicatement sur notre brownie chocolat-beurre d'arachide. Ajo...	**$11.95**
Ice Cream Sampler Choice of three flavors.	**$8.75**
Winston’s Chocolate Torte Un somptueux gâteau sans farine à base de chocolat intense, accompagné d'une glace maison aux pacanes et au beurre. Un f...	**$6.95**
Strawberry Shortcake Un moelleux gâteau maison garni de crème fouettée, nappé de coulis de fraises et accompagné de notre glace à la fraise f...	**$8.25**
Chocolate Peanut Butter Brownie Brownie maison garni de pépites de beurre d'arachide, servi avec une glace à la vanille faite à la main, nappé de chocol...	**$8.25**
Chocolate Soufflé Un soufflé au chocolat tendre et moelleux, nappé de fudge chaud maison, couronné d'une boule de notre crème glacée à la...	**$8.25**
Winston’s Puff Pastry Fresh puff pastry filled with whipped cream and homemade vanilla ice cream, topped with your choice of homemade hot fudg...	**$8.50**
Bananas Foster Un feuilleté croustillant renfermant une crème fouettée onctueuse et une glace à la vanille maison, le tout couronné de...	**$8.50**
Key Lime Pie Cette tarte au citron vert utilise notre recette originelle et immuable, mettant en vedette un jus de citron vert authen...	**$7.95**
Winston’s Cheesecake Élaborée avec une croûte croquante de biscuits Graham, la Winston's Cheesecake présente une texture crémeuse et lisse, r...	**$7.95**

Desserts (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Winston’s Chocolate Torte (Desserts (Gluten-Free)) Un gâteau fondant sans gluten, intense et chocolaté, garni de notre crème glacée maison au beurre de pacanes et nappé d'...	**$6.95**
Homemade Ice Cream (Desserts (Gluten-Free)) Almond joy, butter pecan, coffee toffee, vanilla, strawberry, chocolate.	**$7.75**

Sunday Brunch

ITEM	PRICE
Eggs Benedict Œufs pochés délicatement déposés sur un muffin anglais grillé, accompagnés de bacon canadien, le tout nappé d'une sauce...	**$12.50**
Belgian Waffle Une gaufre belge végétarienne fraîche nappée de sauce aux fraises maison et de sirop d'érable, couronnée de crème fouett...	**$10.95**

ITEM	PRICE
Chicken & Biscuits Poulet croustillant accompagné de biscuits tendres, nappés d'une sauce au jambon fermier, servis avec des galettes de po...	**$13.50**
Eggs Eggs Eggs Trois œufs préparés à votre goût, accompagnés de gruau à la carolina, de pommes de terre rissolées et de bacon croustill...	**$12.50**
Spivey’s Corner Omelet Gluten-free. Three egg omelet stuffed with ham, sautéed peppers and onions, cheddar, and mozzarella cheese, served with...	**$12.50**
Winston’s Brunch Quesadilla Deux tortillas de farine bien garnies de côte de bœuf, poivrons sautés, mozzarella et cheddar fondants, oignons caraméli...	**$12.95**
Winston’s Omelet Trois œufs enveloppent généreusement une garniture de chair de crabe tendre relevée de basilic, le tout nappé de sauce h...	**$13.25**

Appetizers

ITEM	PRICE
New Orleans Creole Gumbo Fausses.	**$5.50**
Carolina Crab Dip Chair de crabe combinée avec de la crème sure, du raifort et du fromage à la crème, le tout cuit au four et accompagné d...	**$12.50**
Crab Cake Two crab cakes served over rice and topped with a fruit relish and Cajun remoulade sauce.	**$12.75**
Cajun Popcorn Shrimp Crevettes popcorn enrobées de pâte épicée à la cajun, frites à la perfection et accompagnées d'une marmelade d'orange ac...	**$12.75**
Jam Jam Shrimp Crevettes croustillantes, nappées d'une sauce sriracha piquante, servies sur un lit de laitue aux agrumes et coriandre h...	**$12.75**
Wings Ailes de poulet fumées maison, accompagnées de bâtonnets de carottes et de céleri. Servies avec notre dressing bleu mais...	**$11.75**
Seared Tuna Faux tuna sashimi enrichi de graines de sésame, parfaitement poêlé et accompagné de wasabi, gingembre mariné ainsi qu'un...	**$15.75**

Salads

ITEM	PRICE
Grilled Chicken Salad Morceaux de poulet grillé posés sur un lit de verdure fraîche, accompagnés de concombres croquants, de tomates juteuses,...	**$13.25**
Homemade Chicken Salad Gluten-free. Chicken salad with grapes, onions and pecans. Served with fresh, seasonal fruit.	**$13.25**
Sesame Tuna Salad Faux filet de thon en croûte de sésame de 170 g, accompagné de wasabi et teriyaki. Servi sur un lit de jeunes pousses, a...	**$16.95**
BLT Salad Gluten-free. Chopped romaine lettuce, tomatoes and bacon tossed in our homemade garlic ranch dressing with grilled chick...	**$13.25**
Black & Bleu Salad Poulet cajun grillé sur un lit de verdure fraîche, accompagné de miettes de fromage bleu, de pacanes croquantes, de bleu...	**$13.50**
Healthnut Salad Grilled chicken, épinards frais, et fraises juteuses se marient avec des bananes tranchées, des amandes croquantes, et d...	**$13.50**
Crabcake Salad Fausse boulette de crabe croustillante avec un filet de rémoulade cajun, disposée sur des jeunes pousses colorées. Accom...	**$16.75**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Winston’s Old Fashioned Burger Burger de chez Winston, préparé avec du bœuf haché frais grillé à la flamme. Garnitures classiques: bacon croustillant,...	**$12.50**
Winston’s Country Club Dinde rôtie, fromage suisse, bacon croustillant, laitue craquante et tomate fraîche, rehaussés de mayonnaise, le tout ni...	**$12.50**
Prime Rib French Dip Tranches fines de prime rib accompagnées de fromage suisse, servies dans un pain français avec un côté de jus au dégouli...	**$16.25**
Chicken Salad Croissant Our house chicken salad served on a large flaky croissant with lettuce and tomato. Chicken salad includes grapes, onions...	**$12.50**
Grilled Tuna Sandwich Un filet de thon jaune grillé accompagné de laitue croquante, tomate juteuse et mayonnaise au basilic doux.	**$15.75**
Monterey Chicken Sandwich Poulet grillé accompagné de bacon croustillant et fromage fondant, relevé par une mayonnaise au basilic et une touche de...	**$12.50**
Cajun Chicken Sandwich Blackened chicken breast topped with sautéed peppers and onions, American cheese, basil mayonnaise on a homemade Kaiser...	**$12.50**

Entrées

ITEM	PRICE
Cashew Salmon Saumon enrobé d'une croûte de noix de cajou et de poivre, nappé d'un beurre blanc au citron et citron vert. Servi avec u...	**$18.95**
Flame-Grilled Filet Mignon Gluten-free. 7 oz. beef tenderloin wrapped in sweet apple wood smoked bacon and grilled to order, served with homemade m...	**$29.95**
Baby Back BBQ Ribs Faux-côtes tendres et juteuses, doucement fumées sur place, nappées d'une sauce BBQ au miel. Accompagnées de frites mais...	**$15.50**
Marinated Pork Loin Grilled pork loin with country ham gravy, grits and collards.	**$17.25**
Backyard Rotisserie Chicken Poulet rôti aux herbes, servi avec une purée de pommes de terre maison et des feuilles de chou vert.	**$17.95**
London Broil Toujours sans gluten. Steak de flanc mariné, grillé à la perfection et nappé de demi-glace aux champignons. Accompagné d...	**$18.75**
Shrimp & Grits Des crevettes sautées avec des tomates, des échalotes, des champignons shiitake, du basilic et du bacon fumé au bois de...	**$18.95**
Winston’s Prime Rib Gluten-free. 12 oz. tender, aged, slow-roasted cut.	**$29.95**
"Grille" Marinated Ribeye Une côte de bœuf marinée de 14 oz, tendre et vieillie, accompagnée de purée de pommes de terre maison et de haricots ver...	**$29.95**

Salads (Kids')

ITEM	PRICE
Kid’s Black & Bleu Salad House salad, blackened chicken, bleu cheese crumbles, pecans, carrots, blueberries, and strawberries. Served with raspbe...	**$8.25**
Kid’s Caesar Salad Fausses feuilles de laitue croquantes, parsemées de fromage parmesan et mélangées avec des croûtons croustillants, envel...	**$5.50**
Kid’s Grilled Chicken Salad House salad with cheddar and mozzarella cheese, tortilla strips and topped with a marinated chicken breast.	**$7.95**

ITEM	PRICE
Kid’s Traditional House Salad Un mélange de laitue, agrémenté de carottes croquantes, de concombres frais et de tomates juteuses, accompagné de votre...	**$5.50**

Winston's Original Kids' Picks (Kids')

ITEM	PRICE
Chicken Fingers Morceaux de poulet composés de viande blanche servis avec des frites dorées et un assortiment de fruits frais.	**$5.95**
French Dip Tranches fines de côte de bœuf de trois onces, garnies de fromage suisse, nichées dans un pain français maison. Accompag...	**$9.25**
Grilled Cheese Sandwich au fromage fondu, grillé jusqu'à croustillant sur l'extérieur, accompagné de frites dorées et d'un assortiment...	**$5.95**
Hot Dog Un savoureux hot dog de bœuf Gwaltney, accompagné de frites croustillantes et d'un assortiment de fruits frais.	**$5.95**
Minnie Winnie Cheeseburger Un petit burger fait de trois onces de bœuf haché maison, grillé sur flamme vive, garni de fromage américain. Accompagné...	**$5.95**
Pasta Macaronis en coudes accompagnés de votre choix de sauce marinara ou de sauce Alfredo onctueuse.	**$5.95**
Quesadilla A large flour tortilla filled with cheese lightly grilled and served with fresh fruit.	**$5.95**

Entrées (Kids')

ITEM	PRICE
Kid’s Chicken Breast Poulet grillé, tendrement mariné, pesant trois onces, accompagné de pommes de terre écrasées maison, de brocoli croquant...	**$8.25**
Kid’s Backyard Rotisserie Chicken Un quart de poulet rôti à la broche infusé d'herbes, accompagné de purée de pommes de terre maison, de brocoli vapeur et...	**$8.25**
Kid’s Flame Grilled Steak Une portion de boeuf de 100 grammes, grillée à la flamme, accompagnée de purée de pommes de terre crémeuse, de brocoli v...	**$9.25**
Kid’s Grilled Salmon Une portion de saumon de trois onces délicatement grillée, accompagnée de pommes de terre en purée, brocoli croquant et...	**$9.25**
Kid’s Marinated Pork Loin Four ounces of marinated pork loin served with homemade mashed potatoes, broccoli and fresh fruit.	**$8.25**
Kid’s Popcorn Shrimp Faux filet de crevettes croustillantes accompagné de frites dorées et de fruits frais.	**$8.95**

Desserts

ITEM	PRICE
Homemade Ice Cream Un mélange de saveurs glacées vous attend chez Winston's Grille : la douceur des amandes se mêle à la richesse du beurre...	**$7.75**
Winston’s Banana Split (for 4) Trio de glaces vanille, chocolat et fraise, accompagné de notre brownie chocolat-beurre d'arachide, bananes, fraises et...	**$11.95**
Ice Cream Sampler Choisissez trois saveurs de notre sélection glacée pour une expérience rafraîchissante et variée.	**$8.75**
Winston’s Chocolate Torte Gluten-free. Rich, fudgy, flourless cake topped with homemade butter pecan ice cream and drizzled with caramel sauce.	**$6.95**

ITEM	PRICE
Strawberry Shortcake Gâteau moelleux fait maison, nappé de crème fouettée et de sauce aux fraises, accompagné de notre glace à la fraise mais...	**$8.25**
Chocolate Peanut Butter Brownie Brownie maison enrichi de pépites de beurre d'arachide, garni d'une boule de glace à la vanille artisanale, le tout napp...	**$8.25**
Chocolate Soufflé Gâteau léger et moelleux, nappé de fudge chaud fait maison, accompagné d'une boule de notre crème glacée à la vanille ma...	**$8.25**
Winston’s Puff Pastry Feuilleté léger garni de crème fouettée et de glace à la vanille maison, nappé de votre choix de fudge chaud maison ou d...	**$8.50**
Bananas Foster Fresh puff pastry filled with whipped cream and homemade vanilla ice cream, topped with bananas sautéed in a captain mor...	**$8.50**
Key Lime Pie Un incontournable de Winston's Grille, cette tarte au citron vert marie le jus de citron vert à une croûte croustillante...	**$7.95**
Winston’s Cheesecake	**$7.95**