



## VIEUX-PORT STEAKHOUSE

### COCKTAILS

- OLD FASHIONED À L'ÉRABLE 12  
Bulleit Bourbon, Angostura, sirop d'érable, orange
- JACK LIMONADE 12  
Gentlemen's Jack, limonade, citron confit, soda
- ESPRESSO MARTINI 13  
Greygoose, Bailey's, Kalhua, espresso
- MINT CONDITION 11  
Ciroc Pêche, jus de citron, thé glacé, menthe
- SANGRIA ROSÉ 14 | 45  
Vin rosé, Grand Marnier, Campari, jus de canneberge blanc, Sprite
- SANGRIA ROUGE 12 | 42  
Vin rouge, Bacardi Gold, Peach Schnapps, jus d'orange, Ginger Ale
- SANGRIA BLANCHE 12 | 42  
Vin blanc, Giroc Coconut, jus d'ananas, Sprite
- GINGEMBRE VS 17  
Hennessy VS, sirop simple au gingembre, lime, Angostura, concombre
- BAIES ROYALES 13  
Ciroc Red Berry, Cointreau, coulis de fraises, vin mousseux Cuvée Hungaria
- ZÉPHYR 14  
Belvedere, Redbull, jus de pamplemousse rose, jus de citron, sirop d'orgeat, tonic
- G&T CONCOMBRE ET FLEUR DE SUREAU 14  
Hendricks, St-Germain, concombre, tonic
- LONG ISLAND ICE TEA 10  
Smirnoff, Bombay Sapphire, Jose Cuervo Silver, Captain Morgan White, Cointreau, jus de citron, Coca-Cola

### HORS D'ŒUVRES

- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 8
- BISQUE DE HOMARD 8
- GALETTE DE CRABE MAISON 11  
Sauce crémeuse, vin blanc et moutarde de Meaux
- CALMARS FRITS 13  
Sauce Diabolo
- CARPACCIO DE FILET DE BŒUF 19  
Roquette, parmesan, vinaigrette à la truffe
- FOIE GRAS AU TORCHON 18  
Gelée à l'érable, croûtons de pain aux noix et pistaches
- COCKTAIL DE CREVETTES (4) 17  
Sauce diablo
- TARTARE DE SAUMON P 14 | G 24  
Pomme verte, menthe, aneth, zeste de citron, tabasco
- ESCARGOTS GRATINÉS À L'AIL 8
- POUTINE AU RÔTI DE BŒUF 14
- ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC P 15 | G 26  
Brie, Oka, St-Paulin, Chèvre Paillet
- SALADE CAPRESE 15  
Tomates et mozzarella di buffalo
- QUARTIER DE LAITUE ICEBERG 9  
Bacon, fromage bleu, tomates cerises, oignons et vinaigrette Ranch

## TABLE D'HÔTE

Inclus l'entrée, le plat principal et un choix de café ou thé

*Lundi au vendredi - 11h30 à 14h*

### CHOIX D'ENTRÉES

- SOUPE DE JOUR
- SALADE DU JARDIN
- SALADE CÉSAR +3
- BISQUE DE HOMARD +4
- TARTARE DE SAUMON +5
- PLATS PRINCIPAUX**
- SALADE STYLE THAÏ 17  
Avec bœuf grillé ou crevettes
- SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ 17
- SALADE DE ROQUETTE, BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE 17
- LINGUINI AU HOMARD 22
- VP BURGER 17  
fromage suisse, bacon à l'érable et Dijon, mayo épicée, tomate, iceberg, oignon grillé, cornichon avec frites ou salade

- CREVETTES GRILLÉES (6) 17  
riz sauvage et épinards à l'ail rôti
- SANDWICH AU POULET GRILLÉ 16  
Légumes grillés, fromage avec frites ou salade
- CÔTELETTE D'AGNEAU (4) 19  
Purée de pomme de terre à l'ail rôti et légumes
- HAMBURGER STEAK 16  
Oignons frits, sauce au jus de viande et frites
- ONGLET DU QUÉBEC 8 OZ 22  
Frites et sauce à l'échalotte
- SURLONGE DE BŒUF STYLE NY 7 OZ 19  
Beurre au bacon, frites ou salade
- ENTRECÔTE DE BŒUF AAA 12 OZ 27  
Légumes et frites ou salade
- BROCHETTE DE POULET 16  
Émulsion au citron, riz sauvage et épinards à l'ail rôti
- FILET DE SAUMON GRILLÉ 18  
Émulsion au citron, riz sauvage et légumes

### DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 3
- GÂTEAU MOUSSE AU CHOCOLAT 3

### NOS STEAKS

*Servis avec purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes*

*Bœuf Canadien AAA parfaitement vieilli pour son goût et sa tendreté*

- SURLONGE, COUPE BASEBALL 10 OZ 25  
Beurre au bacon, coupe épaisse pleine de goût, cuisson maximale médium-saignant
- MÉDAILLONS DE FILET MIGNON (2) 36  
Enrobés de bacon et nappés de sauce aux champignons
- CŒUR DE FILET MIGNON 8 OZ 39  
Coupe la plus tendre
- BIFTECK DE CÔTE SUR OS 16 OZ 39  
Persillé pour une saveur optimale, délicieusement juteux
- CONTRE-FILET, COUPE NEW YORK 10 OZ 31  
Tendre et riche en saveur
- PORTEHOUSE «T-BONE» 22 OZ 58  
Saveur riche du contre-filet et tendreté du filet mignon
- ENTRECÔTE DE BISON 16 OZ 48  
Sauce aux champignons