

Montreal
Original

**VIEUX-PORT
STEAKHOUSE**

**FRUITS
DE MER**

PLATEAU DE FRUITS DE MER 59 / 2 PERS.
Crevettes, crabe royal, pétoncles, homard,
calmars frits (+30 par pers. additionnelle)
*Shrimp, king crab, scallops, lobster, fried
calamari (+30 for each add. person)*

HUÎTRES 3/UN. 33/DZ.
Oysters

COCKTAILS

- OLD FASHIONED À L'ÉRABLE 12
Bulleit Bourbon, Angostura, sirop d'érable,
orange
- JACK LIMONADE 12
Gentlemen's Jack, limonade, citron, soda
- ESPRESSO MARTINI 13
Vodka Greygoose, Bailey's, Kalhua, espresso
- MINT CONDITION 11
Vodka 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, Ciroc Coconut, jus d'ananas,
Sprite
- GINGEMBRE VS 17
Hennessy VS, sirop simple au gingembre,
lime, Angostura, concombre
- BAIES ROYALES 13
Vodka Ciroc Red Berry, Cointreau, coulis de
fraises, vin mousseux Cuvée Hungaria
- ZÉPHYR 14
Vodka Belvedere, Redbull, jus de
pamplemousse rose, jus de citron, sirop
d'orgeat, tonic
- G&T CONCOMBRE ET FLEUR DE SUREAU 14
Hendricks, Liqueur St-Germain, concombre,
tonic
- LONG ISLAND ICE TEA 10
Vodka Smirnoff, Bombay Sapphire, Jose
Cuervo Silver, Captain Morgan White,
Cointreau, jus de citron, Coca-Cola

DIMANCHE / SUNDAY

BRUNCH

BUFFET 32\$/PERS.