

★  
**VIEUX-PORT  
STEAKHOUSE**

DEPUIS · SINCE 1983

**VP COCKTAILS**

**OLD FASHIONED À L'ÉRABLE 12**  
Bulliet Bourbon, Angostura, Sirop  
d'Érable, Orange

**JACK LIMONADE 12**  
Gentlemen's Jack, Limonade, citron,  
soda

**ESPRESSO MARTINI 13**  
Greygoose Vodka, 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 Canneberges Blanches,  
Sprite

**SANGRIA ROUGE 12 | 42**  
Vin Rouge, Bacardi Gold, Peach  
Schnapps, Jus d'Orange, GingerAle

**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 fraise, 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**  
Smirnoff Vodka, Bombay Sapphire,  
Jose Cuervo Silver, Captain Morgan  
White, Cointreau, Jus de citron,  
coca-cola

**MANGE-TÔT  
24**

commandez avant 18h00

★ HORS D'ŒUVRES ★

SOUPE DU JOUR

SALADE CÉSAR

ESCARGOTS GRATINÉS

TARTARE DE SAUMON +5\$

★ PLATS ★

FILET DE SAUMON GRILLÉ

✿ SUPRÊME DE POULET GRILLÉ

MACREUSE DE BŒUF 8oz

BURGER VP

BIFTECK DE CÔTE SUR OS 12oz +7\$

SUNDAY

**BRUNCH**  
**32\$** DU DIMANCHE

**HORS D'ŒUVRES**

**SALADE CAPRESE 15**  
Tomates et mozzarella di buffala

**GALETTE DE CRABE MAISON 11**  
Sauce crémeuse, vin blanc et moutarde de  
Meaux

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 8**

**SOUPE DU JOUR 5**

**CALMARS FRITS 13**  
Sauce diablo

**SALADE DU JARDIN 6**  
Vinaigrette Dijon et miel

**BISQUE DE HOMARD 8**

**SALADE CÉSAR CLASSIQUE 7**  
Bacon, parmesan et croustons

**QUARTIER DE LAITUE ICEBERG 9**  
Bacon, fromage bleu, tomates cerises,  
vinaigrette Ranch, oignons

**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

**SALADE DE ROQUETTE, BETTERAVES, CHÈVRE 15**  
Raisins, noix rôties, vinaigrette à la framboise

**ESCARGOTS GRATINÉS À L'AIL 8**

**POUTINE AU RÔTI DE BŒUF 14**

✿ **ASSIETTE DE FROMAGES QUÉBÉCOIS 15 / 26**  
Brie, Oka, St-Paulin, Chevre Paillet

• **NOS STEAKS** •

Bœuf Canadien AAA+ parfaitement vieilli pour  
son goût et sa tendreté, servis avec purée de  
pommes de terre à l'ail rôti et légumes

**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

✿ **ENTRECÔTE DU QUEBEC 14 OZ 40**

✿ **ONGLET DU QUEBEC 8 OZ 27**  
Frites et sauce à l'échalotte

**CŒUR DE FILET MIGNON 8 OZ 39**

Coupe la plus tendre

**BIFTECK DE CÔTE SUR OS 16OZ 39**

Persillé pour une saveur optimale; délicieusement  
juteux

**CONTRE-FILET, COUPE NEW YORK 10 OZ 31**

Tendre et riche en saveur

**PORTERHOUSE « T-BONE » 22 OZ 58**

Saveur riche du contre-filet et tendreté du filet  
mignon

**ENTRECÔTE DE BISON 16 OZ 48**

Sauce aux champignons

**MACREUSE DE BOEUF 8 OZ 24**

**EXTRAS**

½ **HOMARD FRAIS GRILLÉ** 20

½ **LB DE CRABE D'ALASKA** 32

**CREVETTE GÉANTE** 7 CH

**SAUCES 3**

FROMAGE BLEU - CHIMICHURRI - TROIS POIVRES -  
CHAMPIGNONS - ÉCHALOTE FRANÇAISE

**BAR À FRUITS DE MER**

**PLATEAU DE FRUITS DE MER**

Crevettes, crabe royal, pétoncles, ½ queue de  
homard, calmars frits  
**59 / 2 PERSONNES**  
(30 pour chaque personne additionnelle)

**HUÎTRES**

**3 / L'UNITÉ - 33 / DOUZAIN**

**VIANDES**

**CARRÉ D'AGNEAU 39**

Sauce demi-glace, purée de pommes de terre  
à l'ail rôti et légumes

✿ **SUPRÊME DE POULET GRILLÉ 24**

Façon Santa Fe, feta émiettée, sauce au citron,  
purée de pommes de terre à l'ail rôti et  
légumes

**BURGER VP 19**

Fromage suisse, bacon à l'érable et Dijon,  
oignon grillé, mayo maison au sambal oelek,  
tomate, iceberg, cornichon, frites ou salade

✿ **SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ 21**

Poitrine de poulet grillé, parmesan, bacon et  
croustons

**POISSONS &  
FRUITS DE MER**

**HOMARD FRAIS 35 /LB**

Bouilli ou grillé, riz sauvage et épinards à l'ail

**CREVETTES GRILLÉES (6) 27**

riz sauvage et épinards à l'ail

**FLÉTAN POËLÉ 36**

Câpres, huile d'olive, citron, origan avec riz  
sauvage et épinards à l'ail

**FILET DE SAUMON GRILLÉ 25**

Sauce citron, riz sauvage et légumes

**MORUE NOIRE AU MISO 39**

riz sauvage et épinards à l'ail

**TARTARE DE SAUMON 14 / 24**

Pomme verte, menthe, aneth, zeste de citron,  
tabasco - servi avec frites ou salade roquette  
en plat

**STEAKS &  
FRUITS DE MER**

**SURLONGE, COUPE BASEBALL 10 OZ ET ½  
HOMARD GRILLÉ 41**

**SURLONGE, COUPE BASEBALL 10 OZ ET 2  
CREVETTES GÉANTES 37**

**CŒUR DE FILET MIGNON 8 OZ ET 2 CREVETTES  
GÉANTES 51**

**CŒUR DE FILET MIGNON 8 OZ ET ½ HOMARD  
GRILLÉ 55**

**PÂTES ET AUTRES**

**MACARONI AU FROMAGE 19**

Avec bacon et jambon

**LINGUINI AU HOMARD FRAIS 27**

- Ajoutez une queue de homard + 15

**PORTOBELLO GRILLÉ DI BUFFALA 26**

Mozzarella Di Buffalo fondue, légumes sautés  
au cari et roquette acidulée

— À-CÔTÉS —

ÉPINARDS À L'AIL 3

RIZ SAUVAGE 3

ASPERGES AU BEURRE NOISETTE 7

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL RÔTI 3

CHAMPIGNONS SAUTÉS 4

FRITES DE PATATES DOUCES 6

FRITES 3

POMME DE TERRE TOUTE GARNIE 4

★  
**VIEUX-PORT  
STEAKHOUSE**

DEPUIS · SINCE 1983

**VP COCKTAILS**

**MAPLE OLD FASHIONED 12**  
Bulliet Bourbon, Angostura, Maple Syrup, Orange

**JACK LEMONADE 12**  
Gentlemen's Jack, Lemonade, lemon, soda

**ESPRESSO MARTINI 13**  
Greygoose Vodka, Bailey's, Kalhua, Espresso

**MINT CONDITION 11**  
Peach Ciroc Vodka, Lemon Juice, Iced Tea, Mint

**ROSÉ SANGRIA 14 / 45**  
Rosé Wine, Grand Marnier, Campari, White Cranberry Juice, Sprite

**RED SANGRIA 12 | 42**  
Red Wine, Bacardi Gold, Peach Schnapps, Orange Juice, GingerAle

**WHITE SANGRIA 12 | 42**  
White Wine, Ciroc Coconut, Pineapple Juice, Sprite

**GINGER VS 17**  
Hennessy VS, Ginger Simple Syrup, Lime, Angostura, Cucumber

**BERRY ROYALE 13**  
Red Berry Ciroc Vodka, Cointreau, Strawberry Coulis, Cuvee Hungaria Sparkling wine

**ZEPHYR 14**  
Belvedere Vodka, Redbull, Pink Grapefruit Juice, Lemon Juice, Orgeat Syrup, Tonic Water

**CUCUMBER AND ELDERFLOWER G&T 14**  
Hendricks, St-Germain Liqueur, Cucumber, Tonic

**LONG ISLAND ICE TEA 10**  
Smirnoff Vodka, Jose Cuervo Silver, Bombay Sapphire, Captain Morgan White, Cointreau, lemon juice, coca-cola

**EARLY DINNER  
24**

order before 6pm

★ APPETIZERS ★

SOUP OF THE DAY  
CAESAR SALAD  
ESCARGOTS AU GRATIN  
SALMON TARTARE +5\$

★ MAINS ★

GRILLED SALMON FILET  
★ SANTA FE GRILLED CHICKEN BREAST  
FLAT IRON STEAK 8oz  
VP BURGER  
RIB STEAK 12oz +7\$

SUNDAY

**BRUNCH**  
**32\$** DU DIMANCHE

**APPETIZERS**

**CAPRESE SALAD 15**  
Tomatoes and mozzarella di buffala

**HOMEMADE CRAB CAKE 11**  
Cream, white wine and Meaux mustard sauce

**FRENCH ONION SOUP AU GRATIN 8**

**SOUP OF THE DAY 5**

**FRIED CALAMARI 13**  
Diablo sauce

**GARDEN SALAD 6**  
Honey-Dijon dressing

**LOBSTER BISQUE 8**

**CLASSIC CAESAR SALAD 7**  
Bacon, parmesan and croutons

**ICEBERG WEDGE SALAD 9**  
Bacon, blue cheese, cherry tomatoes, ranch dressing, onions

**BEEF TENDERLOIN CARPACCIO 19**  
Arugula, parmesan, truffle vinaigrette

★ **FOIE GRAS TORCHON 18**  
Maple jelly, pistachios and walnut toast

**SHRIMP COCKTAIL (4) 17**  
Diabolo sauce

**ARUGULA SALAD, BEETS AND GOAT CHEESE 15**  
Grapes, walnuts, raspberry vinaigrette

**ESCARGOTS AU GRATIN AND GARLIC 8**

**ROAST BEEF POUTINE 14**

★ **QUEBEC CHEESE PLATE 15 / 26**  
Brie, Oka, St-Paulin, Paillet Goat Cheese

• **OUR STEAKS** •

Canadian AAA+ beef perfectly aged for flavor and tenderness, served with roasted garlic mashed potatoes and vegetables

**TOP SIRLOIN, BASEBALL CUT 10OZ 25**  
Bacon butter, thick cut, full of flavour, maximum cook—medium-rare

**FILET MIGNON MEDALLIONS (2) 36**  
Wrapped in bacon, mushroom sauce

**FILET MIGNON CENTRE-CUT 8OZ 39**  
Tenderloin: the most tender cut

★ **QUEBEC RIBEYE 14OZ 40**

★ **QUEBEC HANGER STEAK 8OZ 27**  
Served with fries and shallot sauce

**RIB STEAK, BONE-IN 16OZ 39**  
Highly marbled for optimal flavor, mouth-watering

**NY CUT STRIPLOIN 10OZ 31**  
Tender and rich flavour

**PORTERHOUSE "T-BONE" 22OZ 58**  
Tender with the rich flavours of Striploin and Filet Mignon

**BISON RIB STEAK 16OZ 48**  
Mushroom sauce

**FLAT IRON STEAK 8OZ 24**

**EXTRAS**

½ FRESH LOBSTER GRILLED 20  
½ LB. ALASKAN KING CRAB 32  
GIANT SHRIMP 7 UN

**SAUCES 3**

BLUE CHEESE - CHIMICHURRI - MUSHROOM  
THREE PEPPERCORN - FRENCH SHALLOT

**SEA FOOD BAR**

**SEAFOOD PLATTER**  
Shrimp, king crab, scallops, ½ lobster tail, fried calamari  
**59 / 2 PEOPLE**  
(30 each additional person)

**OYSTERS**  
3 / SINGLE - 33 / DOZEN

**MEATS**

**RACK OF LAMB 39**  
With fine herbs sauce, roasted garlic mashed potatoes and vegetables

★ **SANTA FE GRILLED CHICKEN BREAST 24**  
Feta crumbles, lemon sauce, garlic mashed potatoes and vegetables

**VP BURGER 19**  
Swiss cheese, maple and Dijon bacon, grilled onion, dill pickle, homemade sambal oelek mayo, tomato, iceberg, fries or salad

★ **GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD 21**  
Grilled chicken breast, parmesan, bacon and croutons

**FISH & SEAFOOD**

**FRESH LOBSTER 35 /LB**  
Boiled or grilled, wild rice and garlic spinach

**GRILLED SHRIMP (6) 27**  
Wild rice and garlic spinach

**ROASTED HALIBUT 36**  
Capers, olive oil, lemon, oregano, wild rice and garlic spinach

**GRILLED SALMON FILET 25**  
Lemon sauce, wild rice and vegetables

**MISO-GLAZED BLACK COD 39**  
Wild rice and garlic spinach

**SALMON TARTARE 14 / 24**  
Green apple, mint, dill, lemon zest, tabasco - fries or arugula salad with main

**SURF & TURF**

**TOP SIRLOIN, BASEBALL CUT 10OZ 41 AND ½ GRILLED LOBSTER**

**TOP SIRLOIN, BASEBALL CUT 10OZ 37 AND TWO GIANT SHRIMPS**

**FILET MIGNON CENTER-CUT 8 OZ 51 AND 2 GIANT SHRIMPS**

**FILET MIGNON CENTER-CUT 8 OZ 55 AND ½ GRILLED LOBSTER**

**PASTA & OTHERS**

**FRESH LOBSTER LINGUINI 27**  
- Add a lobster tail + 15

**MAC & CHEESE 19**  
With bacon and ham

**GRILLED PORTOBELLO DI BUFFALA 26**  
Melted mozzarella di buffala, sautéed vegetables, lemon arugula

— SIDES —

GARLIC SPINACH 3  
WILD RICE 3  
ASPARGUS SERVED WITH BROWN BUTTER 7  
ROASTED GARLIC MASHED POTATOES 3  
SAUTED MUSHROOMS 4  
SWEET POTATO FRIES 6  
FRIES 3  
LOADED BAKED POTATO 4