

★
**VIEUX-PORT
STEAKHOUSE**

DEPUIS · SINCE 1983

VP COCKTAILS

SANGRIA ROUGE 12 / 42

Vin Rouge, Rhum Bacardi Gold, Peach Schnapps, Jus d'Orange, Ginger Ale

SANGRIA BLANCHE 12 / 42

Vin Blanc, Vodka Ciroc Coconut, Jus d'Ananas, Sprite

SANGRIA ROSÉ 12 / 42

Vin Rosé, Grand Marnier, Campari, Jus de Canneberges Blanches, Sprite

OLD FASHIONED 12

Jack Daniels, Angostura, Sucre, Orange

BAIES ROYALES 13

Vodka Ciroc Red Berry, Cointreau, Coulis de fraise, Vin Mousseux Cuvée Hungaria

ZÉPHYR 12

Vodka Belvedere, Jus de Pamplemousse Rose, Jus de Citron, Sirop d'Orgeat, Tonic

BOMBAY BRAMBLE 10

Gin Bombay Sapphire, Crème de Cassis, Jus de Lime, Sucre, Pamplemousse Rose

PICKLETINI 11

Vodka Smirnoff, Jus de Cornichon, Cornichon

MINT CONDITION 11

Vodka Ciroc Pêche, Jus de Citron, Thé Glacé, Menthe

FRENCHY 11

Vodka Grey Goose La Poire, Jus d'Ananas, Jus de Canneberge

GINGEMBRE VS 17

Hennessy VS, Sirop Simple au Gingembre, Lime, Angostura, Concombre

BOULVARDIER 15

Campari, Whisky Seagrams VO, Martini Rosso

PREMIÈRE PRISE 9

Rhum Captain Morgon Spiced, Jus de Canneberge, Coke, Jus de Lime

G&T CONCOMBRE ET FLEUR DE SUREAU 10

Gin Tanqueray, Liqueur St-Germain, Concombre, Tonic

MANGE-TÔT / MANGE-TARD 23

commandez avant 18h00 / commandez après 21h30

★ HORS D'ŒUVRES ★

SOUPE DU JOUR

SALADE CÉSAR

ESCARGOTS GRATINÉS

TARTARE DE SAUMON +4\$

★ PLATS ★

FILET DE SAUMON GRILLÉ

sauce au citron, riz sauvage et légumes

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ

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

MACREUSE DE BOEUF 8OZ

Purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes.

BURGER VP

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

BIFTECK DE CÔTE SUR OS 12OZ + 5\$

frites

SUNDAY

BRUNCH

DU DIMANCHE

5 gourmet **32\$**
TATIONS
gourmandes

HORS D'ŒUVRES

SALADE CAPRESE 15

Tomates et mozzarella di buffalo

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 11

Sauce diablo

SALADE DU JARDIN 6

Vinaigrette Dijon et miel

BISQUE DE HOMARD 8

SALADE CÉSAR CLASSIQUE 7

Bacon, parmesan et croutons

QUARTIER DE LAITUE ICEBERG 9

Bacon, fromage bleu, tomates cerises, vinaigrette Ranch, oignons

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF 16

Roquette, parmesan, vinaigrette à la truffe

TARTARE DE SAUMON 14 / 24

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

• NOS STEAKS •

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

SURLONGE, COUPE BASEBALL 9OZ 24

Beurre au bacon. coupe épaisse pleine de goût; cuisson maximale médium-saignant

MÉDAILLONS DE FILET MIGNON (2) 34

Enrobés de bacon et nappés de sauce aux champignons

CŒUR DE FILET MIGNON 8OZ 38

Coupe la plus tendre

BIFTECK DE CÔTE SUR OS 16OZ 37

Persillé pour une saveur optimale; délicieusement juteux

CONTRE-FILET, COUPE NEW YORK 10OZ 28

Tendre et riche en saveur

PORTERHOUSE « T-BONE » 22OZ 54

Saveur riche du contre-filet et tendreté du filet mignon

ENTRECÔTE DE BISON 16OZ 43

Sauce aux champignons

MACREUSE DE BOEUF 8OZ 23

ENTRECÔTE 14OZ 38

Nous sommes fiers de servir le bœuf Canadien AAA+ de l'Alberta, parfaitement vieilli pour son goût et sa tendreté.

SAUCES 2

Sauce au fromage bleu

Chimichurri

Sauce aux trois poivres

EXTRAS

½ homard frais grillé 16

½ lb de crabe d'Alaska 25

Asperges au beurre noisette 7

LES À-CÔTES 3

Épinards à l'ail

Riz sauvage

BAR À FRUITS DE MER

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Crevettes, crabe royal, pétoncles, ½ queue de homard, calmars frits

57 / 2 PERSONNES

(28,50 pour chaque personne additionnelle)

HUÎTRES

3 / L'UNITÉ - 33 / DOUZAIN

POUTINE AU RÔTI DE BŒUF 14

ESCARGOTS GRATINÉS À L'AIL 8

FOIE GRAS AU TORCHON 18

Gelée à l'érable, croûtons de pain aux noix et pistaches

TIAN AU FROMAGE DE CHÈVRE 14

Épinards, poivrons rôtis, pesto et croutons

SALADE DE BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE 14

Roquette, raisins, noix rôties, vinaigrette à la framboise

PÂTES

LINGUINI AU HOMARD FRAIS 25

MACARONI AU FROMAGE 18

Avec bacon et jambon

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU 36

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

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ 23

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

JARRET DE PORC BRAISÉ 27

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 croutons

POISSONS & FRUITS DE MER

HOMARD FRAIS 31 /LB

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

CREVETTES GRILLÉES (6) 27

riz sauvage et épinards à l'ail

FLÉTAN 30

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

FILET DE SAUMON GRILLÉ 24

Sauce citron, riz sauvage et légumes

MORUE NOIRE AU MISO 31

riz sauvage et épinards à l'ail

Sauce aux champignons

Sauce à l'échalote française

Crevette géante 7 / l'unité

Pomme de terre au four toute garnie 4

Frites de patates douces 6

Champignons sautés 4

Purée de pommes de terre à l'ail rôti

Frites

★
**VIEUX-PORT
STEAKHOUSE**

DEPUIS · SINCE 1983

VP COCKTAILS

RED SANGRIA 12 / 42

Red Wine, Bacardi Gold Rhum, Peach Schnapps, Orange Juice, Ginger Ale

WHITE SANGRIA 12 / 42

White Wine, Coconut Ciroc Vodka, Pineapple Juice, Sprite

ROSÉ SANGRIA 12 / 42

Rosé Wine, Grand Marnier, Campari, White Cranberry Juice, Sprite

OLD FASHIONED 12

Jack Daniels, Angostura, Sugar, Orange

BERRY ROYALE 13

Red Berry Ciroc Vodka, Cointreau, Strawberry Coulis, Cuvee Hungaria Sparkling wine

ZEPHYR 12

Belvedere Vodka, Pink Grapefruit Juice, Lemon Juice, Orgeat Syrup, Tonic Water

BOMBAY BRAMBLE 10

Bombay Sapphire Gin, Blackcurrant Liqueur, Sugar, Lime Juice, Pink Grapefruit

PICKLETINI 11

Smirnoff Vodka, Pickle Juice, Pickle

MINT CONDITION 11

Peach Ciroc Vodka, Lemon Juice, Iced Tea, Mint

FRENCHY 11

Grey Goose La Poire, Cranberry Juice, Pineapple Juice

GINGER VS 17

Hennessy VS, Ginger Simple Syrup, Lime, Angostura, Cucumber

BOULVARDIER 15

Campari, Seagrams VO, Martini Rosso

FIRST STRIKE 10

Captain Morgon Spiced Rhum, Cranberry Juice, Coke, Lime Juice

CUCUMBER AND ELDERFLOWER G&T 10

Tanqueray Gin, St-Germain Liqueur, Cucumber, Tonic

MANGE-TÔT / MANGE-TARD 23

order before 6:00pm / order after 9:30pm

★ APPETIZERS ★

SOUP OF THE DAY**CAESAR SALAD****ESCARGOTS AU GRATIN****SALMON TARTARE +4\$**

★ MAINS ★

GRILLED SALMON FILET

Lemon sauce, wild rice and vegetables

SANTA FE GRILLED CHICKEN BREAST

Feta crumbles and lemon sauce, roasted garlic mashed potatoes and vegetables

FLAT IRON STEAK 8OZ

Roasted garlic mashed potatoes and vegetables

VP BURGER

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

RIB STEAK 12OZ +5\$

Fries

SUNDAY

BRUNCH

DU DIMANCHE

5 gourmet **32\$**
TATIONS
gourmandes

APPETIZERS

CAPRESE SALAD 15

Tomatoes and mozzarella di buffalo

HOMEMADE CRAB CAKE 11

Cream, white wine and Meaux mustard sauce

FRENCH ONION SOUP AU GRATIN 8**SOUP OF THE DAY 5****FRIED CALAMARI 11**

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 16

Arugula, parmesan, truffle vinaigrette

SALMON TARTARE 14 / 24

Green apple, mint, dill, lemon zest, tabasco - fries or arugula salad with main

• OUR STEAKS •

served with roasted garlic mashed potatoes and vegetables

TOP SIRLOIN, BASEBALL CUT 9OZ 24

Bacon butter, thick cut, full of flavour, maximum cook—medium-rare

FILET MIGNON MEDALLIONS (2) 34

Wrapped in bacon, mushroom sauce

FILET MIGNON CENTRE-CUT 8OZ 38

Tenderloin: the most tender cut

RIB STEAK, BONE-IN 16OZ 37

Highly marbled for optimal flavor, mouth-watering

NY CUT STRIPLON 10OZ 28

Tender and rich flavour

PORTERHOUSE "T-BONE" 22OZ 54

Tender with the rich flavours of Striploin and Filet Mignon

BISON RIB STEAK 16OZ 43

Mushroom sauce

FLAT IRON STEAK 8OZ 23**RIBEYE 14OZ 38**

We proudly serve Canadian AAA+ beef from Alberta, perfectly aged for flavour and tenderness.

SAUCES 2

Blue cheese sauce

Chimichurri

Three-peppercorn sauce

EXTRAS

½ Fresh lobster grilled 16

½ lb. Alaskan king crab 25

Asparagus served with brown butter 7

SIDES 3

Garlic spinach

Wild rice

SEA FOOD BAR

SEAFOOD PLATTER

Shrimp, king crab, scallops, ½ lobster tail, fried calamari

57 / 2 PEOPLE

(28.50 each additional person)

OYSTERS

3 / SINGLE - 33 / DOZEN

ROAST BEEF POUTINE 14**ESCARGOTS AU GRATIN AND GARLIC 8****FOIE GRAS TORCHON 18**

Maple jelly, pistachios and walnut toast

WARM GOAT CHEESE TOWER 14

Spinach, roasted peppers, pesto and croutons

BEEF AND GOAT CHEESE SALAD 14

Arugula, grapes, walnuts, raspberry vinaigrette

PASTA

FRESH LOBSTER LINGUINI 25**MAC & CHEESE 18**

With bacon and ham

VIANDES

RACK OF LAMB 36

With fine herbs sauce, roasted garlic mashed potatoes and vegetables

SANTA FE GRILLED CHICKEN BREAST 23

Feta crumbles, lemon sauce, garlic mashed potatoes and vegetables

BRAISED PORK SHANK 27

Roasted 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 31 /LB

Boiled or grilled, wild rice and garlic spinach

GRILLED SHRIMP (6) 27

Wild rice and garlic spinach

ROASTED HALIBUT 30

Capers, olive oil, lemon, oregano, wild rice and garlic spinach

GRILLED SALMON FILET 24

Lemon sauce, wild rice and vegetables

MISO-GLAZED BLACK COD 31

Wild rice and garlic spinach

Mushroom sauce

French shallot sauce

Giant shrimp 7 / single

Loaded baked potato 4

Sweet potato fries 6

Sauted mushrooms 4

Roasted garlic mashed potatoes

Fries