

★
**VIEUX-PORT
STEAKHOUSE**
DEPUIS · SINCE 1983

VP COCKTAILS

OLD FASHIONED À L'ÉRABLE 12
Jack Daniels, Angostura, Sirop
d'Érable, Orange

SANGRIA D'HIVER 12 / 42
Vin rouge, Crown Apple, Sirop
Simple à la cannelle, Ginger Ale,
pomme

SANGRIA ROSÉ 14 / 45
Vin Rosé, Grand Marnier, Campari,
Jus de Canneberges Blanches,
Sprite

GIN FIZZ AU ROMARIN 10
Gin Bombay Sapphire, Sirop Simple
au Romarin, Jus de Lime, Soda

GINGEMBRE VS 17
Hennessy VS, Sirop Simple au
Gingembre, Lime, Angostura,
Concombre

BOULVARDIER 15
Campari, Whisky Seagrams VO,
Martini Rosso

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

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

**G&T CONCOMBRE ET FLEUR DE
SUREAU 10**
Gin Tanqueray, Liqueur St-Germain,
Concombre, Tonic

MANGE-TÔT 23

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 +
5\$

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 12
Sauce diablo

SALADE DU JARDIN 6
Vinaigrette Dijon et miel

BISQUE DE HOMARD 8

SALADE CÉSAR CLASSIQUE 7
Bacon, parmesan et croûtons

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

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF 18
Roquette, parmesan, vinaigrette à la truffe

TIAN AU FROMAGE DE CHÈVRE 14
Épinards, poivrons rôtis, pesto et croûtons

FOIE GRAS AU TORCHON 18
Gelée à l'érable, croûtons de pain aux noix et
pistaches

COCKTAIL DE CREVETTE (4) 17
Sauce diablo

SALADE DE BETTERAVES ET CHÈVRE 15
Roquette, 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+ de l'Alberta, 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 14 OZ 40

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 30
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 47
Sauce aux champignons

MACREUSE DE BŒUF 8 OZ 23

EXTRAS

½ HOMARD FRAIS GRILLÉ 18
½ LB DE CRABE D'ALASKA 32
CREVETTE GÉANTE 7 / L'UNITÉ

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
58 / 2 PERSONNES
(29 pour chaque personne additionnelle)

HUÎTRES
3 / L'UNITÉ - 33 / DOUZAIN

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU 37
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
Poirine de poulet grillé, parmesan, bacon et
croûtons

POISSONS & FRUITS DE MER

HOMARD FRAIS 32 /LB
Bouilli ou grillé, riz sauvage et épinards à l'ail

CREVETTES GRILLÉES (6) 27
riz sauvage et épinards à l'ail

FLÉTAN POÊLÉ 36
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 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 26
- Ajoutez une queue de homard + 15

PLAT VÉGÉTARIEN AU PORTOBELLO GRILLÉ 26
Portobello grillé, légumes sautés, mozzarella
di buffalo fondue, 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

SUNDAY

BRUNCH
32\$ DU DIMANCHE

★
**VIEUX-PORT
STEAKHOUSE**
DEPUIS · SINCE 1983

VP COCKTAILS

- MAPLE OLD FASHIONED 12**
Jack Daniels, Angostura, Maple Syrup, Orange
- WINTER SANGRIA 12 / 42**
Red Wine, Crown Apple, Cinnamon Simple Syrup, Ginger Ale, Apple
- ROSÉ SANGRIA 14 / 45**
Rosé Wine, Grand Marnier, Campari, White Cranberry Juice, Sprite
- ROSEMARY GIN FIZZ 10**
Bombay Sapphire Gin, Rosemary Simple Syrup, Lime Juice, Soda Water
- GINGER VS 17**
Hennessy VS, Ginger Simple Syrup, Lime, Angostura, Cucumber
- BOULVARDIER 15**
Campari, Seagrams VO, Martini Rosso
- 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
- MINT CONDITION 11**
Peach Ciroc Vodka, Lemon Juice, Iced Tea, Mint
- FRENCHY 11**
Grey Goose La Paire, Cranberry Juice, Pineapple Juice
- CUCUMBER AND ELDERFLOWER G&T 10**
Tanqueray Gin, St-Germain Liqueur, Cucumber, Tonic

EARLY DINNER 23

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 +5\$

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 12**
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 18**
Arugula, parmesan, truffle vinaigrette
- WARM GOAT CHEESE TOWER 14**
Spinach, roasted peppers, pesto and croutons
- FOIE GRAS TORCHON 18**
Maple jelly, pistachios and walnut toast
- SHRIMP COCKTAIL (4) 17**
Diabolo sauce
- BEET AND GOAT CHEESE SALAD 15**
Arugula, 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 from Alberta, 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
- RIBEYE 14OZ 40**
- RIB STEAK, BONE-IN 16OZ 39**
Highly marbled for optimal flavor, mouth-watering
- NY CUT STRIPLOIN 10OZ 30**
Tender and rich flavour
- PORTERHOUSE "T-BONE" 22OZ 58**
Tender with the rich flavours of Striploin and Filet Mignon
- BISON RIB STEAK 16OZ 47**
Mushroom sauce
- FLAT IRON STEAK 8OZ 23**

EXTRAS

- ½ FRESH LOBSTER GRILLED 18
½ LB. ALASKAN KING CRAB 32
GIANT SHRIMP 7 / SINGLE

SAUCES 3

- BLUE CHEESE - CHIMICHURRI - MUSHROOM
THREE PEPPERCORN - FRENCH SHALLOT

SEA FOOD BAR

- SEAFOOD PLATTER**
Shrimp, king crab, scallops, ½ lobster tail, fried calamari
58 / 2 PEOPLE
(29 each additional person)
- OYSTERS**
3 / SINGLE - 33 / DOZEN

MEATS

- RACK OF LAMB 37**
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 32 /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 24**
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 26**
- Add a lobster tail + 15
- MAC & CHEESE 19**
With bacon and ham
- GRILLED PORTOBELLO VEGETARIAN PLATE 26**
Grilled Portobello, sautéed vegetables, mozzarella di buffala, lemon arugula

— SIDES —

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

SUNDAY

BRUNCH

32\$ DU DIMANCHE