

Salade César ou Salade Verte  
*Caesar Salad or Green Salad*



## *Steak & Frites*

Faux-Filet de 9oz en croûte de poivre concassé  
servi avec frites et sauce moelle & whiskey  
*peppercorn crusted 9oz Eye of the Rib,  
served with fries and a whiskey & bone marrow sauce*

## *Saumon • Salmon*

rôti avec un glaçage à l'érable, miso & chili, servi avec riz blanc et carottes nantaises  
*roasted with a miso, maple & chilli glaze, served with white rice and Nantes carrots*

## *Poitrine de Poulet Balsamique • Balsamic Chicken Breast*

légumes grillés et fromage de chèvre sur un nid de purée de pomme de terres  
*topped with grilled vegetables and goat cheese on a bed of potatoes*

60\$

\*\*\* Taxes (15%) et pourboire (15% après taxes) en sus.  
Taxes (15%) and gratuity (15% after taxes) not included \*\*\*

Salade verte ou Salade Grecque ou 3 Gyoza (Dumplings japonais frits)  
*Green Salad or Greek Salad or 3 Gyoza (Fried Japanese dumplings)*



## *Filet Mignon*

filet mignon 8oz grillé, servi avec frites et sauce au poivre  
*grilled 8oz filet mignon, served with fries and pepper sauce*

## *Crevettes • Shrimp*

sautées avec beurre aux truffes et ail rôti, servis avec riz & carottes nantaises  
*sauteed with truffle & roasted garlic butter, served with rice & Nantes carrots*

## *Côte de Bœuf • Prime Rib*

12oz, au jus, servie avec purée de pommes de terre  
*12oz, au jus, served with mashed potatoes*

70\$

\*\*\* Taxes (15%) et pourboire (15% après taxes) en sus.  
Taxes (15%) and gratuity (15% after taxes) not included \*\*\*

Salade verte ou Salade Grecque ou 3 Gyoza (Dumplings japonais frits)  
*Green Salad or Greek Salad or 3 Gyoza (Fried Japanese dumplings)*



## *Terre & Mer • Surf & Turf*

Filet mignon 12oz, 3 crevettes sautées avec beurre aux truffes, riz et carottes nantaises  
*12oz Filet Mignon, 3 shrimps sauteed with truffle butter, rice and Nantes carrots*

## *Entrecôte Vieillie à Sec • Dry-Aged Rib Steak*

22oz, servie avec chimichurri et frites  
*22oz, served with chimichurri and fries*

## *Homard & Crevettes • Lobster & Shrimp*

2 queues d'homard papillons style Provençale & 3 crevettes grillées,  
servies avec riz, carottes nantaises et beurre à l'ail  
*2 butterflied Provençale style lobster tails & 3 grilled shrimps,  
served with rice, Nantes carrots and garlic butter*

## *Création de Sushi • Sushi Creation*

assiette de sushi de 25 mcx, à l'inspiration du chef  
*25 piece sushi platter, chefs inspiration*

110\$

\*\*\* Taxes (15%) et pourboire (15% après taxes) en sus.  
Taxes (15%) and gratuity (15% after taxes) not included \*\*\*

# Options • Packages

## Plateaux Vargas VIP

### Vargas VIP Platter

satays de bœuf Angus grillés avec sauce aux arachides,  
'dumplings' gyoza au crevettes, crevettes grillées, calmars frits et légumes grillés  
*grilled Angus beef satays with thai peanut sauce, shrimp gyoza dumplings,  
grilled shrimps, fried calamari and grilled vegetables*

**18\$/p**

## Option Végétalienne (Disponible avec tous les menus)

### Vegan Option (Available with all menus)

chou-fleur pané au panko, garni de mozzarella végétalien &  
sauce tomate-basilic, accompagné de légumes grillés  
*panko breaded cauliflower, topped with vegan mozzarella &  
tomato-basil sauce, served with grilled vegetables*

**50\$/p**

## Option Café & Dessert

### Dessert & Coffee Package

dessert au choix du chef, café régulier inclus  
*chefs' choice for dessert, regular coffee included*

**10\$/p**

## Option Bière & Vin

### Wine & Beer Package

bières en fût locales & vins Jackson Triggs servis à volonté (durant le repas seulement)  
*local draft beers & Jackson Triggs Wines (during the meal only)*

**30\$/p**

\*\*\* Taxes (15%) et pourboire (15% après taxes) en sus.  
Taxes (15%) and gratuity (15% after taxes) not included \*\*\*