

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 espagnol et légumes de saison
*roasted with a miso, maple & chilli glaze,
served with Spanish rice and seasonal vegetables*

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, Salade César, Salade Grecque ou 3 gyozas frits
Green Salad, Caesar Salad, Greek Salad or 3 fried gyozas



Filet Mignon

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

Filet de Doré Poêlé • Walleye Filet

avec poires caramélisées flambées au Brandy et poivre noir, riz & légumes
with caramelized pears, flambéed with Brandy and peppercorns, rice & vegetables

Magret de Canard • Duck Breast

avec purée de pommes de terre à l'ail, légumes de saison et réduction de Porto
with garlic mash, seasonal vegetables and a Porto reduction

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, Salade César, Salade Grecque ou 3 gyozas frits
Green Salad, Caesar Salad, Greek Salad or 3 fried gyozas



Terre & Mer • Surf & Turf

Filet mignon 12oz, 3 crevettes sautées avec beurre au truffes, riz blanc et légumes
12oz Filet Mignon, 3 shrimps sauteed with truffle butter, white rice and vegetables

Entrecôte Vieillie à Sec • Dry-Aged Rib Steak

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

Chilean Sea Bass • Filet de Bar du Chili

recouvert d'une sauce au Chablis & beurre citronné avec câpres croustillantes,
servi avec riz espagnol et légumes de saison
*topped with a lemon butter Chablis sauce and crispy capers,
served with Spanish rice and seasonal vegetables*

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

6 satays de bœuf Angus grillés avec sauce aux arachides,
6 mini boules de crabe, 6, crevettes grillées, calmars frits et légumes grillés
*6 grilled Angus beef satays with thai peanut sauce, 6 mini crab cakes,
6 grilled shrimps, fried calamari and grilled vegetables*

100\$ / plateau 100\$ / platter

Tour de Poséidon

Poseidon's Tower

pieuvre marinée, 8 huîtres, 4 demi queues de homard,
4 crevettes, 2 pattes de crabe royal d'Alaska
marinated octopus, 8 oysters, 4 half lobster tails,
4 shrimps, 2 Alaskan crab legs

270\$ / plateau 270\$ / platter

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 ***

Option Végétalienne (Disponible avec tous les menus)
Vegan Option (Available with all menus)

Steak de Choux-Fleur • Cauliflower Steak

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*

40\$/p

Galette de Maïs des Caraïbes • Caribbean Corn Cake

servi sur carpaccio de bettraves, oignons rouges,
gouttes de poivrons rouges "sweety drops" et câprons
served on beet carpaccio with red onions, sweety drop peppers and caper berries

40\$/p