

Salade César  
*Caesar Salad*

ou / or

Salade Verte vinaigrette à la pomme grenade  
*Green Salad with pomegranate dressing*



## *Steak & Frites*

Faux-Filet de 9oz servi avec frites et sauce aux trois poivres  
*9oz Eye of the Rib served with fries and three peppercorn sauce*

## *Saumon Grillé • Grilled Salmon Filet*

Filet de saumon Biologique avec salsa à la mangue, tomates cerises,  
basilic thaï et légumes verts du marché  
*Organic Salmon with mango salsa, cherry tomatoes,  
Thai basil and market greens*

## *Cournaille • Cornish Hen*

Rôtie avec citron confit, gingembre & sirop d'érable,  
servie avec pommes de terre rôtie et épinards sautées  
*Roasted with lemon confit, ginger & maple syrup,  
served with roasted potatoes and sautéed spinach*

## *Côte de Boeuf 10oz • 10oz Prime Rib*

Notre fameuse côte de boeuf rôtie au jus  
servie avec purée de pommes de terre  
*Our famous roasted prime rib au jus  
served with roasted potatoes and sautéed spinach*

70

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

Salade César  
*Caesar Salad*

ou / or

Salade Verte vinaigrette à la pomme grenade  
*Green Salad with pomegranate dressing*



Satays au boeuf sauce aux arachides ou gyozas aux crevettes frits  
*Beef satays with Thai peanut sauce or fried shrimp gyozas*



## *Filet Mignon*

filet mignon 8oz grillé, servi avec frites et sauce aux trois poivres  
*grilled 8oz filet mignon, served with fries and three peppercorn sauce*

## *Morue Carbonière • Black Cod*

Beurre blanc au citron avec câpres frits,  
servie avec riz et légumes saisonniers  
*With a creamy lemon butter and fried capers,  
served with rice and seasonal vegetables*

## *Cournaille • Cornish Hen*

Rôtie avec citron confit, gingembre & sirop d'érable,  
servie avec pommes de terre rôties et épinards sautés  
*Roasted with lemon confit, ginger & maple syrup,  
served with roasted potatoes and sautéed spinach*

## *Côte de Bœuf 12oz • Prime Rib 12oz*

Notre fameuse côte de boeuf rôtie au jus  
servie avec purée de pommes de terre  
*Our famous roasted prime rib au jus  
served with roasted potatoes and sautéed spinach*

80

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

Bisque de Homard  
*Lobster Bisque*

ou / or

Carpaccio de Boeuf en Ballotine avec burrata et vinaigrette à la fraise  
*Beef Carpaccio Ballotine with burrata and a strawberry vinaigrette*

ou / or

Salade Méditerranéenne [tomates, feta, oignons marinés, moutarde à l'abricot et raisins séchées]  
*Mediterranean Salad [tomatoes, feta, marinated onions, apricot mustard and dried grapes]*

•••••

## *Terre & Mer • Surf & Turf*

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

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

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

## *Bar Rayé du Chili • Chilien Sea Bass*

Avec une sauce au beurre orange et tartelette à la courgette  
*With an orange butter sauce and zucchini tartlet*

## *Création de Sushi • Sushi Creation*

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

100

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

**VARGAS**  
STEAKHOUSE • SUSHI

# Forfaits · Packages

## Plateaux Vargas VIP

### Vargas VIP Platter

6 satays au boeuf Angus, 6 côtelettes, d'agneau, 6 crevettes grillées,  
calmars frits et ratatouille de légumes

*6 Angus beef satays, 6 lamb chops, 6 grilled shrimp,  
fried calamari and vegetable ratatouille*

120\$

## 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

## Forfait Café & Dessert\*

### Dessert & Coffee Package\*

Dessert au choix du chef, café régulier inclus

*Chefs' choice for dessert, regular coffee included*

12\$/p

## Forfait Bière & Vin\*

### Wine & Beer Package\*

Bières en fût locales & vins Jackson Triggs (Cabernet Sauvignon et Pinot Grigio)  
servis à volonté (durant le repas seulement)

*Local draft beers & Jackson Triggs wines (Cabernet-Sauvignon and Pinot Grigio)  
unlimited pour (during the meal only)*

35\$/p

## Coupons de Consommation

### Drink Coupons

Cocktail de base (Vodka Rhum, Gin), Bière en fût locales, Vins maison

*Regular base cocktails (Vodka, Rhum, Gin), Local Draft Beer, House wine*

12\$/coupon

\*Forfait disponible seulement pour l'ensemble du groupe

*\*Package only available for the entire group*

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