

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