

★
**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

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

VELOUR 10
Rumchata, Jack Fire, Café, Crème
Fouettée, Pépites de Chocolat

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

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

PICKLETINI 11
Vodka Ketel One, Jus de Cornichon,
Cornichon

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

PREMIÈRE PRISE 9
Rhum Captain Morgon Spiced, Jus
de Canneberge, Coke, Jus de Lime

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

**HAPPENING
GOURMAND**
VIEUX-MONTRÉAL

27

★ CHOIX D'ENTRÉES ★

Tartare de saumon aux herbes et
pommes vertes

Quartier de laitue Iceberg, bacon,
fromage bleu, sauce ranch

Escargot à l'ail gratiné

Salade de saumon fumé +5

★ CHOIX DE PLATS ★

Surlonge coupe baseball 10oz,
purée de pommes de terre à l'ail et
légumes

Poulet Grillé façon Santa Fe
Filet de saumon grillé, riz sauvage
et légumes

Contre-filet de bœuf New-York
10oz, purée de pomme de terre à
l'ail rôti et légumes +5

Médallions de filet mignon (2)
enrobés de bacon, sauce
champignons, purée de pomme de
terre à l'ail rôti et légumes +9

★ CHOIX DE DESSERTS ★

Duo mousse au chocolat

Crème brûlée

★ EN VEDETTE ★

Cîroco: Vodka Cîroc, jus de lime
frais, sirop simple, jus de
canneberge / 10

Sterling Vintner's Collection
Chardonnay, Californie

Sterling Vintner's Collection
Cabernet Sauvignon, Californie
5oz 9 / 8oz 14 / btl 40

HORS D'OEUVRES

SALADE CAPRESE 15
Tomates et mozzarella di buffala

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 croustons

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 croustons

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 FROMAGE DE 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
(POUR 1 OU 2)**
Brie, Oka, St-Paulin, Chevre Paillot

• **NOS STEAKS** •

Bœuf Canadien AAA+ de l'Alberta, parfaitement
vieilli pour son goût et sa tendreté, servi 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 BOEUF 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)

HUITRES

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

Poitrine de poulet grillé, parmesan, bacon et
croustons

**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

MACARONI AU FROMAGE 19

Avec bacon et jambon

LINGUINI AU HOMARD FRAIS 26

- Ajoutez une queue de homard + 15

— 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

CÎROC
ULTRA PREMIUM

STERLING®
VINEYARDS

★
**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

ROSEMARY GIN FIZZ 10

Bombay Sapphire Gin, Rosemary Simple Syrup, Lime Juice, Soda Water

VELOUR 10

Rumchata, Jack Fire, Coffee, Whipped Cream, Chocolate Chips

GINGER VS 17

Hennessy VS, Ginger Simple Syrup, Lime, Angostura, Cucumber

BOULVARDIER 15

Campari, Seagrams VO, Martini Rosso

ROSÉ SANGRIA 14 / 45

Rosé Wine, Grand Marnier, Campari, White Cranberry Juice, Sprite

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

PICKLETINI 11

Ketel One Vodka, Pickle Juice, Pickle

MINT CONDITION 11

Peach Ciroc Vodka, Lemon Juice, Iced Tea, Mint

FRENCHY 11

Grey Goose La Poire, Cranberry Juice, Pineapple Juice

FIRST STRIKE 9

Captain Morgon Spiced Rum, Cranberry Juice, Coke, Lime Juice

**CUCUMBER AND ELDERFLOWER
G&T 10**

Tanqueray Gin, St-Germain Liqueur, Cucumber, Tonic

**HAPPENING
GOURMAND**

VIEUX-MONTRÉAL

27

★ APPETIZERS ★

Herbs and green apple salmon tartare

Iceberg wedge salad, blue cheese, bacon and ranch dressing

Escargots au gratin and garlic

Smoked salmon salad +5

★ MAINS ★

Beef Sirloin Baseball Cut 10 oz, roasted garlic mashed potatoes and vegetables

Santa Fe chicken

Grilled salmon filet, wild rice and vegetables

Beef Striploin NYCut 10 oz, roasted garlic mashed potatoes and vegetables +5

Filet Mignon Medallions (2) wrapped in bacon, mushroom sauce, roasted garlic mashed potatoes and vegetables +9

★ DESSERT ★

Chocolate mousse duo

Crème brûlée

★ FEATURED ★

Ciroco: Ciroc vodka, fresh lime juice, simple syrup, cranberry juice / 10

Sterling Vintner's Collection Chardonnay, Californie

Sterling Vintner's Collection Cabernet Sauvignon, Californie

5oz 9 / 8oz 14 / btl 40

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

BEEF AND GOAT CHEESE SALAD 15

Arugula, grapes, walnuts, raspberry vinaigrette

ESCARGOTS AU GRATIN AND GARLIC 8

ROAST BEEF POUTINE 14

QUEBEC CHEESE PLATE (FOR 1 OR 2) 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

FRESH LOBSTER LINGUINI 26

- Add a lobster tail + 15

MAC & CHEESE 19

With bacon and ham

— SIDES —

GARLIC SPINACH 3

WILD RICE 3

ASPARGUS SERVED WITH BROWN BUTTER 7

ROASTED GARLIC MASHED POTATOES 3

SAUTED MUSHROOMS 4

SWEET POTATO FRIES 6

FRIES 3

LOADED BAKED POTATO 4

CÎROC
ULTRA PREMIUM

STERLING®
VINEYARDS