

Salade César ou Salade Verte
Caesar Salad or Green Salad



Filet Mignon

filet mignon 7oz grillé, servi avec frites et sauce au poivre
grilled 7oz filet mignon, served with fries and pepper sauce

Côte de Boeuf • Roast Prime Rib

10oz, au jus, rôtie lentement, servie avec purée de pommes de terre
10oz, au jus, slow roasted, served with mashed potatoes

Saumon • Salmon

mariné avec sauce BBQ à l'érable,
rôti sur une planche de cèdre et servi avec légumes grillées
*cedar plank salmon marinated with maple BBQ sauce and
served with grilled vegetables*

60\$

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

Salade César ou Salade Verte
Caesar Salad or Green Salad



New York

surlonge New York 14oz grillée, servie avec frites et sauce au poivre
grilled 14oz New York sirloin, served with fries and pepper sauce

Crevettes • Shrimp

sautées avec beurre aux truffes et ail rôti, servis avec riz & asperges
sauteed with truffle & roasted garlic butter, served with rice & asparagus

Côte de Boeuf • 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 ***

Plateaux VIP
VIP platters



Salade Caesar ou Salade verte
Caesar salad or Green Salad



Terre & Mer • Surf & Turf

Filet mignon 10oz, 3 crevettes sautées avec beurre aux truffes, riz et asperges
10oz Filet Mignon, 3 shrimps sauteed with truffle butter, rice and asparagus

Entrecôte • Rib Steak

18oz, servie avec chimichurri et frites
18oz, served with chimichurri and fries

Queues d'Homard • Lobster tails

2 queues d'homard papillons style Provençale,
servies avec riz, asperges grillées et beurre à l'ail
*2 butterflied Provençale style lobster tails,
served with rice, grilled asparagus and garlic butter*

Création de Sushi • Sushi Creation

assiette de sushi de 20 mcx, à l'inspiration du chef
20 piece sushi platter, chefs inspiration

100\$

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

Cocktail de crevettes "Black Tiger" (4) • *Black Tiger Shrimp Cocktail (4)*

ou / or

Foie gras poêlé, confit de raisins & porto • *Seared foie gras, grape & porto confit*



Salade Caesar ou Salade verte • *Caesar salad or Green Salad*



Kansas Vieilli à Sec • *Dry Aged Kansas*

surlonge 16oz vieillie à sec plus de 42 jours,
garnie d'un beurre aux truffes noires et asperges grillées
*16oz sirloin dry aged over 42 days,
topped with black truffle butter and grilled asparagus*

Entrecôte Vieillie à Sec • *Dry Aged Rib Steak*

22oz vieillie à sec plus de 42 jours, sauce aux cerises séchées et truffes,
servie avec une pomme de terre au four toute garnie
*22oz rib steak, dry aged over 42 days,
served with sundried cherry & truffle sauce & a fully loaded baked potato*

Bar Chilien • *Chilean Sea Bass*

garni de chimichurri, servi avec tomates cerises confites, riz et asperges grillées
with chimichurri, served with confit of cherry tomatoes, rice and asparagus

Création de Sushi • *Sushi Creation*

assiette de sushi de 20 mcx, à l'inspiration du chef
20 piece sushi platter, chefs inspiration

125\$

*** 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, 'dumpling' de Bœuf Bulgogi,
crevettes grillées, calmars frits et légumes grillés
*grilled Angus beef satays, Bulgogi beef dumplings,
grilled shrimps, fried calamari and grilled vegetables*

16\$/p (included in 100\$ menu)

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

gâteau au chocolat Ferrero Rocher ou gâteau fromage aux pommes, café régulier
Ferrero Rocher chocolate cake or Apple cheese cake, regular coffee

12\$/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 ***