

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*

## Crevettes · Shrimp

sautées avec beurre de truffes noires & ail rôti, sur nid de riz et asperges  
*sauteed with roasted garlic & black truffle butter, on a bed of rice and asparagus*

**\$55**

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

Salade 3 crevettes tempura servies avec mayonnaise épicée  
*3 tempura shrimps served with spicy mayonnaise*



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*

## Bar Chilien · Chilean Sea Bass

poêlé, garni de chimichurri, servi avec  
tomates cerises confites, riz et asperges grillées  
*Pan seared, topped with chimichurri, served with  
confit of cherry tomatoes, rice and grilled asparagus*

## Côtelettes d'Agneau · Lamb Chops

3 doubles côtelettes marinées, servies avec  
pommes de terre rôties et asperges grillées  
*3 double-cut marinated spring lamb,  
served with roasted potatoes and grilled asparagus*

**\$75**

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

6 Huîtres avec mignonette / *6 oysters with mignonette*  
ou / or

Moelle osseuse rôtie, confit de bacon, tomates et jalapenos  
*Roasted bone marrow with bacon, tomato & jalapeno jam*



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*

## Grillades de la Mer · Grilled Seafood

pieuvre, crevettes et homard grillés, servis avec riz et asperges  
*grilled octopus, shrimp and lobster, served with 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

**\$95**

\*\*\* 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

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

## Entrecôte · Rib Steak

22oz vieillie à sec plus de 42 jours, servie avec chimichurri  
*22oz rib steak, dry aged over 42 days, served with chimichurri*

## Queues d'Homard · Lobster tails

2 queues d'homard papillons à la Provençale avec riz, asperges grillées et beurre à l'ail  
*2 butterflied Provençale style lobster tails, 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*

Chaque assiette (sauf sushi) est servie avec votre choix d'accompagnement:

Frites aux truffes, épinards et choux frisée, champignons sautés, pomme de terre toute garnie, asperges

*Each plate (except sushi) is served with your choice of side dish:*

*Truffle fries, spinach & kale, sauteed mushrooms, all dressed baked potato or grilled asparagus*

# \$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**

## 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*

**45\$/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*

**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)*

**25\$/p**

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