

Salade César ou Salade Verte
Caesar Salad or Green Salad



Jarret d'Agneau · Lamb Shank

braisé dans une sauce au porto & pommes et
servi sur un nid de purée de pommes de terre
*braised in a porto & apple sauce and
served on a bed of mashed potatoes*

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*

\$45

*** 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



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*

\$65

*** 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 ***