

VIEUX-PORT STEAKHOUSE

★
DEPUIS · SINCE
1983

HORS D'ŒUVRES

SALADE CAPRESE	12
tomates et mozzarella di buffala, vinaigrette miel et balsamique	
GALETTES DE CRABE MAISON	11
avec sauce crème, vin blanc et moutarde de Meaux	
SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE GRATINÉE	7
SOUPE DU JOUR	5
BISQUE DE HOMARD	7
ESCARGOTS à l'ail gratinés	8
CALMARS FRITS avec sauce Diablo piquante	9
SALADE DE MESCLUN avec vinaigrette, Dijon et miel	6
SALADE CÉSAR CLASSIQUE	6
CREVETTES GRILLÉES, tigrées noires, sauce cocktail	18

St-Valentin MENU

Ma Valentine

SOUPE DU JOUR



3 HUÎTRES ROCKEFELLER

ou

SALADE D'ÉPINARD

vinaigrette aux framboises



Baignade romantique... 36

Filet de poisson du jour, huile d'olive,
citron et câpres sur riz sauvages et légumes

ou

Pour elle, pour lui... 38

Faux filet de boeuf, pomme de terre au four et légumes

ou

Délice des amoureux... 42

Côte de veau avec sauce au porto
sur purée de pomme de terre à l'ail rôti

ou

Coeur en feu... 48

Coeur de filet mignon (6oz) avec queue de langouste
des Caraïbes grillée avec riz sauvage et épinards sautés



Romeo & Juliette

Dessert

Bar à huîtres

PLATEAU DE FRUITS DE MER

(pour 2 pers. minimum)

Crevettes, crabe royal, pétoncles, ½ queue de homard, huître
25 / par personne

HUÎTRES MALPÈQUE

4 / l'unité 40 / douzaine

NOS STEAKS - BOEUF CANADIEN AAA+

Notre bœuf est servi avec une purée de pommes de terre
à l'ail rôti et légumes

MÉDAILLONS DE FILET MIGNON 28
enrobés de bacon, avec sauce aux champignons shiitake

CŒUR DE FILET MIGNON 8oz 34

BIFTECK DE CÔTE 16oz 34

CONTRE-FILET, COUPE NEW YORK 10oz / 27 14 oz / 34

BIFTECK T-BONE 22oz 41

STEAK AUX TROIS POIVRES, coupe Manhattan 26

BAVETTE avec sauce à l'échalotte française 22

AUTRES VIANDES

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ « SANTA FE » 20
sur purée de pommes de terre à l'ail rôti, légumes grillés, Feta
émietté et sauce au citron

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ 18

CARRÉ D'AGNEAU 32
sauce demi-glace sur purée de pommes de terre à l'ail rôti

ENTRECÔTE DE BISON 38
sauce aux champignons, purée de pommes de terre à l'ail rôti

AJOUTEZ À VOTRE PLAT

Crevette géante U13/15 - 3,95 U8/12 - 6
Queue de langouste royale des Caraïbes 15,95

SAUCES 2.50

Réduction de veau demi glace • Sauce aux trois poivres
Sauce aux champignons • Sauce échalottes françaises

LES À-CÔTÉS 3.75

Asperges servies avec beurre noir • Épinards à l'ail
Tomate rôtie garnie de feta émietté • Riz sauvage
Frites • Pomme de terre au four • Purée à l'ail

POISSONS & FRUITS DE MER

** HOMARD FRAIS ** 27/lb
bouilli ou grillé, avec épinards à l'ail rôti et riz sauvage

POISSON DU JOUR Prix du Marché

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES U8-12 29
avec épinards à l'ail rôti et riz sauvage

OMBLE CHEVALIER DE L'ARCTIQUE 23
épinards à l'ail rôti et riz sauvage

FILET DE SAUMON GRILLÉ 24
épinards à l'ail rôti et riz sauvage

STEAK DE THON, asperges et coulis de poivrons 31

QUEUES DE LANGOUSTE ROYALE GRILLÉES 32
des Caraïbes, servies avec épinards à l'ail rôti et riz sauvage

Ô & TERRE

avec épinards et purée de pommes de terre à l'ail rôti

SUPRÊME DE POULET ET CREVETTES GRILLÉES 24

CONTRE-FILET NY AVEC PÉTONCLES POÊLÉES 33

FILET MIGNON ET CREVETTES GRILLÉES, 33
médaillons enrobés de bacon avec crevettes tigrées

CŒUR DE FILET MIGNON AVEC QUEUE DE LANGOUSTE 39

MENU DÎNE TÔT

Passer votre commande avant 18h

SOUPE DU JOUR

ou

SALADE DE MESCLUN
avec vinaigrette Dijon et miel



POITRINE DE POULET GRILLÉ, 23
sauce citron servit sur riz sauvage

ou

FILET DE SAUMON GRILLÉ, 23
avec épinards à l'ail rôti et riz sauvage

ou

STEAK AUX TROIS POIVRES, 23
coupe Manhattan sur purée de pommes
de terre à l'ail rôti



MOUSSE AU CHOCOLAT

BRUNCH du Dimanche

10h à 15h
BUFFET À VOLONTÉ
24,50\$

STEAK HOCKEY

SALLES de Réceptions

de 20 à 250 personnes
Contactez notre personnel
pour plus de renseignements