

★
**VIEUX-PORT
STEAKHOUSE**

DEPUIS · SINCE 1983

RÉSERVEZ EN LIGNE

VP COCKTAILS

BELLINI 12

mousseux, peach schnapps

DRY MARTINI CLASSIQUE 10

Smirnoff Vodka, vermouth

GRAND MARGARITA 12

Cazadores téquila, Grand Marnier, lime, sel

LYCHEE MARTINI 12

Vodka Smirnoff, Soho, litchi

MINT CONDITION 11

Vodka Ciroc pêche, jus de citron, thé glacé, menthe

NORTH STAR 11

Brandy Raynal, Gelinotte, jus de pomme

OLD FASHIONED PARFAIT 10

Jack Daniel's, Angostura, sucre, orange, cerise



Présente
*Happening
Gourmand.com*
VIEUX-MONTRÉAL



Entrées

CHOIX DE
| CHOICE OF

Soupe du jour

Salade du marché

Escargots gratinés

Galette de crabe maison

Calmars frit +4\$

Tartare de saumon +4\$

Plats Mains

CHOIX DE | CHOICE OF

Filet de saumon grillé accompagné d'épinards à l'ail rôti et de riz sauvage

Suprême de poulet santa fé, féta émietté, sauce au citron et purée de pommes de terre à l'ail

Surlonge de boeuf, coupe baseball, 7 onces, accompagné de beurre au bacon et frites

Côtelette de porc, servie avec purée de pomme de terre à l'ail et légumes

Contre filet de boeuf, coupe new york, 10 onces servie avec purée de pomme de terre à l'ail et légumes +8\$

Morue noire, laquée au miso accompagnée d'épinards à l'ail rôti et de riz sauvage +8\$

Côte de boeuf, 16 onces, servie avec purée de pommes de terre à l'ail et légumes +12\$

Desserts

Gâteau au fromage

Gâteau mousse au chocolat

Crème brûlée classique à la vanille

NOS

Vins

VEDETTES

VIN BLANC: Vina Carmen, Chardonnay Reserva 2015

VIN ROUGE: Vina Carmen, Carmenère Reserva 2014

Verre 5oz - 9 Bouteille - 40

NOTRE

Cocktail

VEDETTE

Mint condition

Vodka Ciroc pêche, jus de citron, thé glacé et menthe - 11\$

HORS D'OEUVRES

SALADE CAPRESE 13

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 11

SALADE DU JARDIN 5

vinaigrette Dijon et miel

BISQUE DE HOMARD 8

SALADE CÉSAR CLASSIQUE 7

croutons, Parmesan et bacon

QUARTIER DE LAITUE ICEBERG 9

bacon, fromage bleu, tomates cerises, vinaigrette Ranch, oignons

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF 15

roquette, parmesan, vinaigrette à la truffe

• NOS STEAKS •

servis avec purée de pommes de terre à l'ail et légumes

SURLONGE, COUPE BASEBALL 9OZ 24

beurre au bacon. Coupe épaisse pleine de goût; cuisson maximale médium-saignant

MÉDAILLONS DE FILET MIGNON (2) 34

enrobés de bacon et nappés de sauce aux champignons shiitakés

CŒUR DE FILET MIGNON 8OZ 38

coupe la plus tendre

BIFTECK DE CÔTE SUR OS 16OZ 37

persillé pour une saveur optimale; délicieusement juteux

CONTRE-FILET, COUPE NEW YORK 10OZ 27

tendre et riche en saveur

PORTERHOUSE « T-BONE » 22OZ 54

saveur riche du contre-filet et tendreté du filet mignon

ENTRECÔTE DE BISON 16OZ 43

sauce aux champignons

MACREUSE 8OZ 23

ENTRECÔTE 14OZ 38

Nous sommes fiers de servir le bœuf Canadien AAA+ de l'Alberta, parfaitement vieilli pour son goût et sa tendreté.

SAUCES 2\$

Sauce au fromage bleu

Chimichurri

Sauce aux trois poivres

EXTRAS

½ homard frais grillé 16

½ lb de crabe d'Alaska 25

LES À-CÔTES 4\$

Asperges au beurre noisette

Épinards à l'ail

Riz sauvage

Frites

BAR À HUÎTRES

PLATEAU DE FRUITS DE MER

crevettes, crabe royal, pétoncles, ½ queue de homard, calmars frits

57 / 2 PERSONNES

(28,50 pour chaque personne additionnelle)

HUÎTRES

3 / L'UNITÉ - 33 / DOUZAIN

POUTINE AU RÔTI DE BŒUF 14

ESCARGOTS GRATINÉS 8

FOIE GRAS AU TORCHON 16

gelée à l'érable, croûtons de pain aux noix et pistaches

TIAN AU FROMAGE DE CHÈVRE 12

épinards, poivrons rôtis, pesto

TARTARE DE SAUMON 12

SALADE DE BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE 12

roquette, raisins, noix rôties, vinaigrette à la framboise

PÂTES

LINGUINI 25

au homard

MACARONI AU FROMAGE 17

avec bacon

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU 36

Sauce demi-glace sur purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ 23

façon «Santa Fé», feta émietté, sauce au citron, purée de pommes de terre à l'ail et légumes

OSSO BUCO DE PORC 21

purée de pommes de terre à l'ail, légumes

BURGER VP 19

fromage suisse, bacon, oignons caramélisés, aioli maison, frites

POISSONS & FRUITS DE MER

accompagné d'épinards à l'ail rôti et de riz sauvage

HOMARD FRAIS 29/LB

bouilli ou grillé

CREVETTES GRILLÉES (6) 27

FLÉTAN 26

câpres, huile d'olive, origan, citron

FILET DE SAUMON GRILLÉ 24

MORUE NOIRE 28

laquée au miso

Sauce aux champignons

Sauce à l'échalote française

Crevette géante 5

Macaroni au fromage avec bacon 8

Pomme de terre au four toute garnie

Frites de patates douces

Purée à l'ail

igloofest ACHETEZ VOS BILLETS POUR L'IGLOOFEST 18\$ (TAXES INCLUSES)

★

VIEUX-PORT STEAKHOUSE

DEPUIS · SINCE 1983

BOOK ONLINE

VP COCKTAILS

- BELLINI 12**
sparkling wine, Peach schnapps
- CLASSIC DRY MARTINI 10**
Smirnoff vodka, vermouth
- GRAND MARGARITA 12**
Cazadores tequila, Grand Marnier, lime, salt
- LYCHEE MARTINI 12**
Smirnoff vodka, Soho, lychee
- MINT CONDITION 11**
Peach Ciroc vodka, lemon juice, iced tea, mint
- NORTH STAR 11**
Brandy Raynal, Gelinotte, apple juice
- PERFECT OLD FASHIONED 10**
Jack Daniel's, Angostura, sugar, orange, cherry



Happening Gourmand.com
VIEUX-MONTRÉAL



Entrées

CHOIX DE
CHOICE OF

- Daily soup
- Market salad
- Escargots gratinés
- House crab cakes
- Fried calamari + \$4
- Salmon tartare + \$4

Plats Mains

CHOIX DE | CHOICE OF

- Grilled salmon filet with roasted garlic spinach and wild rice
- Santa fé chicken, feta, lemon sauce, garlic mashed potatoes
- 7Oz beef sirloin, baseball cut, served with bacon butter and fries
- Pork chop, served with garlic potato purée and vegetables
- 100oz new york strip, served with garlic potato purée and vegetables + \$8
- Black cod, miso glaze, served with roasted garlic spinach and wild rice + \$8
- 16 Oz rib steak, served with garlic potato purée and vegetables + \$12

Desserts

- Chocolate mousse cake
- Cheesecake
- Vanilla crème brûlée

NOS Vins

VEDETTES

WHITE WINE: Vina Carmen, Chardonnay Reserva 2015

RED WINE: Vina Carmen, Carmenère Reserva 2014

Glass 5oz - \$9 Bottle - \$40

NOTRE Cocktail

VELETTE

Mint Condition
Ciroc Peach, lemon juice, iced tea and mint - \$11

APPETIZERS

- CAPRESE SALAD 13**
tomatoes and mozzarella di buffalo
- HOMEMADE CRAB CAKE 11**
cream, white wine and Meaux mustard sauce
- FRENCH ONION SOUP AU GRATIN 8**
- SOUP OF THE DAY 5**
- FRIED CALAMARI 11**
- GARDEN SALAD 5**
honey-Dijon dressing
- LOBSTER BISQUE 8**
- CLASSIC CAESAR SALAD 7**
croutons, Parmesan and bacon
- ICEBERG WEDGE SALAD 9**
bacon, blue cheese, cherry tomatoes, ranch dressing, onions
- BEEF TENDERLOIN CARPACCIO 15**
arugula, parmesan, truffle vinaigrette

• OUR STEAKS •

served with garlic mashed potatoes and vegetables

- TOP SIRLOIN, BASEBALL CUT 9OZ 24**
bacon butter, thick cut, full of flavour; maximum cook—medium-rare
- FILET MIGNON MEDALLIONS (2) 34**
wrapped in bacon, shiitake mushroom sauce
- FILET MIGNON CENTRE-CUT 8OZ 38**
tenderloin: the most tender cut
- RIB STEAK, BONE-IN 16OZ 37**
highly marbled for optimal flavor, mouth-watering
- NY CUT STRIPLON 10OZ 27**
tender and rich flavour
- PORTERHOUSE "T-BONE" 22OZ 54**
tender with the rich flavours of Striploin and Filet Mignon
- BISON RIB STEAK 16OZ 43**
mushroom sauce
- FLAT IRON STEAK 8OZ 23**
- RIBEYE 14OZ 38**

We proudly serve Canadian AAA+ beef from Alberta, perfectly aged for flavour and tenderness.

SAUCES \$2

- Blue cheese sauce
- Chimichurri
- Three-peppercorn sauce

- Mushroom sauce
- French shallot sauce

EXTRAS

- ½ Fresh lobster grilled 16
- ½ lb. Alaskan king crab 25

- Giant shrimp 5
- Mac & cheese with bacon 8

SIDES \$4

- Asparagus served with brown butter
- Garlic spinach
- Wild rice
- Fries

- Loaded baked potato
- Garlic mashed potatoes
- Sweet potato fries

OYSTERS BAR

SEAFOOD PLATTER
shrimp, king crab, scallops, ½ lobster tail, fried calamari
57 / 2 PEOPLE
(28.50 each additional person)

OYSTERS
3 / SINGLE 33 / DOZEN

- ROAST BEEF POUTINE 14**
- ESCARGOTS AU GRATIN 8**
- FOIE GRAS TORCHON 16**
maple jelly, pistachios and walnut toast
- WARM GOAT CHEESE TOWER 12**
spinach, roasted peppers, pesto
- SALMON TARTARE 12**
- BEEF AND GOAT CHEESE SALAD 12**
arugula, grapes, walnuts, raspberry vinaigrette

PASTA

- LOBSTER LINGUINI 25**
- MAC & CHEESE WITH BACON 17**

VIANDES

- RACK OF LAMB 36**
with fine herbs sauce on roasted garlic mashed potatoes and vegetables
- SANTA FÉ GRILLED CHICKEN BREAST 23**
feta crumble and lemon sauce, garlic mashed potatoes and vegetables
- PORK OSSO BUCO 21**
roasted garlic mashed potatoes and vegetables
- VP BURGER 19**
Swiss cheese, bacon, caramelized onions, homemade aioli, fries

FISH & SEAFOOD

served with roasted garlic spinach and wild rice

- FRESH LOBSTER 29/LB**
boiled or grilled
- GRILLED SHRIMP (6) 27**
- ROASTED HALIBUT 26**
capers, olive oil, oregano, lemon
- GRILLED SALMON FILLET 24**
- MISO-GLAZED BLACK COD 28**

igloofest GET YOUR IGLOOFEST TICKETS FOR \$18 (TAXES INCLUDED)