

*Montreal  
Original*

---

# VIEUX-PORT STEAKHOUSE

---

★  
DEPUIS · SINCE  
1983

OLD MONTREAL'S

*Happening*

GOURMAND  
DU VIEUX-MONTRÉAL

5<sup>e</sup> édition

## CHOIX D'ENTRÉE

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS

OU

SALADE MESCLUN

avec vinaigrette Dijon et miel

OU

SOUPE DU JOUR

## PLATS PRINCIPAUX

CONTRE-FILET DE BOEUF COUPE MANHATTAN

avec purée de pommes de terre à l'ail rôti, réduction de veau

OU

BAR RAYÉ

sauce citron, riz sauvage et légumes

OU

CREVETTES GRILLÉES

avec riz sauvage et légumes de saison

OU

MÉDAILLON DE FILET MIGNON ENROBÉ DE BACON

purée de pommes de terre à l'ail rôti, réduction de veau

**23\$** (reg.36\$)

QUEUE DE LANGOUSTE ROYALE DES CARAÏBES

grillées, servies avec épinard à l'ail et riz sauvage

OU

CÔTE DE BOEUF 16 OZ

purée de pommes de terre à l'ail rôti

**32\$** (reg.42\$)

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

OU

DUO MOUSSE AU CHOCOLAT

VINS/WINE	V/G	BTL
Sterling Pinot Noir	8	37
Sterling Chardonnay	8	37

**STERLING**  
VINEYARDS

*Montreal Original*

---

# VIEUX-PORT STEAKHOUSE

---

★  
DEPUIS · SINCE  
1983

OLD MONTREAL'S

*Happening*

GOURMAND  
DU VIEUX-MONTRÉAL

5<sup>e</sup> édition

## APPETIZERS

SNAILS WITH GARLIC AU GRATIN

or

MESCLUN SALAD

with a honey & Dijon vinaigrette

or

SOUP OF THE DAY

## MAIN COURSE

STEAK MANHATTAN

with roasted garlic mashed potatoes, veal reduction

or

STRIPED BASS

with lemon sauce, wild rice and vegetables

or

GRILLES SHRIMPS

with wild rice and seasonal vegetables

or

TENDERLOIN MEDALLIONS AND BACON

with roasted garlic mashed potatoes, and veal reduction

**23\$** (reg.36\$)

CARIBBEAN ROCK LOBSTER TAILS

served with roasted garlic spinach and wild rice

or

16 OZ RIB STEAK

with roasted garlic mashed potatoes

**32\$** (reg.42\$)

## DESSERT

VANILLA-FLAVOURED CRÈME BRÛLÉE

or

DUO OF CHOCOLATE MOUSSE CAKE

VINS/WINE	V/G	BTL
Sterling Pinot Noir	8	37
Sterling Chardonnay	8	37

**STERLING**  
VINEYARDS