



COMMANDEZ 𠆞
([HTTPS://WWW.UBEREATS.COM/CA-FR/STORE/VARGAS-STEAKHOUSE/NMFGPILVQMIOLTKXZFS-LA?SLR=1](https://www.ubereats.com/ca-fr/store/vargas-steakhouse/nmfgpilvqmioltkxzfs-la?slr=1))

MENU

ENTRÉES

SPÉCIALITÉS

SATAYS DE BOEUF ANGUS GRILLÉS [5] 19\$
avec sauce thaïlandaise aux arachides

MOELLE OSSEUSE RÔTIE 17\$
confiture de tomates, bacon et jalapeño,
fleur de sel et croustilles

COCKTAIL DE CREVETTES [4] 26\$
crevettes Black Tiger, sauce cocktail

GALETTE DE CRABE [6OZ] 22\$
mayo aux herbes fraîches,
micropousses infusées de citron

CALAMARS FRITS À LA MÉDITERRANÉENNE 25\$
avec sauce arrabiata et aioli à l'ail rôti

CREVETTES TEMPURA [5] 22\$
pannées à la japonaise, mayonnaise épicée

PIEUVRE GRILLÉE [SG] 30\$
houmous de pois chiche, coulis de piments forts, olives Kalamata avec citron grillé et
émulsion de roquette

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON AU GRATIN 16\$
oignons caramélisés, croûtons et fromage suisse

SOUPE MISO AUX FRUITS DE MER 24\$
crevettes, kanikama, saumon,
izumidai, algues et échalottes

BISQUE DE HOMARD [SG] 20\$
avec crème fraîche à la lime

À PARTAGER

PLATEAU VARGAS VIP
satays de bœuf Angus avec sauce thaï aux arachides, crevettes grillées, mini boules de crabe, calamars frits et légumes grillés

[POUR 2] 38\$

[POUR 4] 70\$

[POUR 6] 100\$

HUÎTRES DES MARITIMES [6 OU 12] [GF] **PRIX DU MARCHÉ**
avec mignonette

LA TOUR DE POSÉIDON [SG]
demi-queues de homard, crevettes, huîtres, pieuvre marinée, pattes de crabe royal d'Alaska

DEMI [2] 130\$

COMPLET [4] 270\$

CRABE ROYAL [À LA LIVRE] **PRIX DU MARCHÉ**
pattes de crabe royal d'Alaska

TARTARES

Tous les tartares sont servis avec des croustilles de tortilla maison // format repas servi avec frites et aïoli

TARTARE DE THON AHI 22\$ / 40\$
thon de qualité sushi, style japonais avec échalotes, oignons rouges, lime, tobiko, feuille de shiso et Sriracha

TARTARE DE BOEUF 34\$
style français, Filet Mignon 1855 avec dijon, câpres, échalotes, coulis de poivrons rouge rôtis et Sriracha

TARTARE DE SAUMON 20\$ / 36\$
saumon qualité sushi, vodka, oignons rouges, ciboulette, lime, sirop d'érable et Sriracha

POISSONS

Tous les poissons sont servis avec riz espagnol, légumes de saison et émulsion de roquette

FILET DE SAUMON [SG] **35\$**
rôti avec un glaçage à l'érable, miso & chili

FILET DE DORÉ POÊLÉ **48\$**
avec poires caramélisées flambées
au Brandy et poivre noir

FRUITS DE MER

Tous les fruits de mer sont servis avec riz blanc vapeur, légumes de saison et émulsion de roquette

CREVETTES BLACK TIGER [5] [SG] **40\$**
sautées avec ail rôti et beurre aux truffes noires

QUEUES DE HOMARD [2] **65\$**
en papillon et servi à la provençale

SALADES

SALADE VARGAS [SG] **26\$**
fromage St-Paulin, asperges, œuf dur, bacon à l'érable, oignons rouges, tomates, concombres avec vinaigrette au citron et poivre

AVEC POITRINE DE POULET **28**

AVEC 3 CREVETTES GRILLÉES **32**

AVEC 4 SATAYS DE BOEUF ANGUS **32**

SALADE GRECQUE TRADITIONNELLE **28\$**
tomates sur vigne, concombres, oignons rouges, poivrons verts avec feta & huile d'olive grecs

CLASSIQUES

BURGER VARGAS **28\$**
Filet mignon 100% haché (8 oz), fromage St-Paulin, oignons rouges, tomates mûries sur vigne, bacon à l'érable et mayo chipotle. Servi avec frites et aïoli

CÔTES LEVÉES DE BŒUF [3] 37\$

Sauce BBQ coréenne, servies avec purée de
pommes de terre à l'ail et salade de céleri-rave

CÔTELETTES D'AGNEAU DE NOUVELLE-ZÉLANDE [3] [GF] 52\$

côtelettes marinées, servies avec purée de pommes de terres,
légumes de saison et concassé de tomates et fêta

STEAK & FRITES 48\$

Faux-Filet de 9oz en croûte concassé servi avec frites et sauce moelle & whiskey

CATÉGORIE CANADA AAA VIEILLIE PENDANT PLUS DE 28 JOURS ET RÔTIE LENTEMENT

CÔTE DE BOEUF RÔTIE AU JUS

NOTRE FAMEUSE CÔTE DE BŒUF RÔTIE AU JUS | COUPE VARGAS 12oz 48\$

STEAKS

TOUTES NOS COUPES SONT SÉLECTIONNÉES À LA MAIN ET PROVIENNENT DU TOP 4% USDA PRIME BLACK ANGUS,
CHOISIES POUR LEUR MARBRAGE SUPÉRIEUR. BADIGEONNÉES AU BEURRE CLARIFIÉ ET ASSAISONNÉES D'ÉPICES
À STEAK MAISON

PREMIUM, COUPÉES À LA MAIN ET SOIGNEUSEMENT CONTRÔLÉES DANS NOTRE CHAMBRE DE VIEILLISSEMENT
POUR UN MAXIMUM DE TENDRETÉ ET DE SAVEUR.

PLUS DE 42 JOURS

SURLONGE COUPE KANSAS 16oz 70\$

Bifteck de contre-filet avec os, cette coupe de qualité supérieure est un classique des steakhouses, connue pour son
persillage, sa tendreté et sa saveur.

STEAK D'ENTRECÔTE 22oz 75\$

Coupe juteuse aussi riche que tendre. Généreusement marbrée et grain fin

STEAK D'ALOYAU 34oz 130\$

Cette coupe bien marbrée se compose de deux steaks tendres [le contre-filet et le filet] séparés par un os en forme de T. Servi
coupé, prêt à partager.

TOMAHAWK 40oz 150\$

Épais et très persillé avec un os français extra long lui donnant sa saveur caractéristique et son aspect impressionnant. Servi
coupé, prêt à partager.

PLUS DE 90 JOURS

ENTRECÔTE 22oz 100\$

En vieillissant, cette coupe perd 25% de son poids d'origine.

Ce processus concentre sa saveur naturelle résultant en un goût beaucoup plus dense avec des notes terreuse, de noisette et de
parmesan.

COUPES CLASSIQUES

USDA PRIME BLACK ANGUS VIEILLI PENDANT PLUS DE 28 JOURS.

FILET

8oz FILET MIGNON COUPE 'PETITE' 48\$

12oz FILET MIGNON COUPE CENTRALE 64\$

SURLONGE

14oz SURLONGE COUPE NEW YORK 65\$

ENTRECÔTE

18oz STEAK D'ENTRECÔTE 60\$

16oz STEAK DE FAUX-FILET 60\$

14oz CALOTTE DE BŒUF 60\$

Tendre partie extérieure de la côte de bœuf

LES À-CÔTÉS

SALADES

SALADE VERTE [SG] 12\$

SALADE CÉSAR 12\$

SALADE WAKAME 12\$

VÉGÉ [SG]

LÉGUMES DE SAISON 12\$

LÉGUMES GRILLÉS 12\$

CHOUX DE BRUXELLE SAUTÉS 12\$

POIVRONS DOUX RÔTIS (TIÈDE) 12\$

TRIO DE CHAMPIGNONS SAUTÉS 12\$

PURÉE PDT ET RIZ [SG]

PURÉE PDT NATURE 8\$

PURÉE PDT BACON À L'ÉRABLE 10\$

PURÉE PDT À L'AIL RÔTI 10\$

PURÉE PDT AU HOMARD	24\$
RIZ BLANC VAPEUR	7\$
RIZ ESPAGNOL	8\$

PDT [SG]

FRITES AVEC AÏOLI	7\$
AU FOUR	8\$
AU FOUR TOUTE GARNIE	10\$
MONTE CARLO AU BACON	12\$

FRITES DELUXE

FRITES AUX TRUFFES [SG] avec aïoli à l'ail rôti	13\$
FRITES KUNG FU frites garnies de mayo Gojujang, échalotes vertes, sésame et Sriracha	12\$
POUTINE VARGAS frites, sauce au poivre et fromage en grains	14\$

ACCOMPAGNEMENTS

FRUITS DE MER

CREVETTES SAUTÉES [3] [SG]	19\$
QUEUE DE HOMARD PAPILLON	25\$

SAUCES

SAUCE AU POIVRE	5\$
CHIMICHURRI [SG]	5\$
SAUCE MOELLE ET WHISKEY	6\$

CHAPEAUX [SG]

BEURRE AUX TRUFFES	5\$
MOELLE OSSEUSE RÔTIE	10\$