

COCKTAILS

Limonade Vargas Vodka, limonade et coulis de framboises fraîches 14	Aperol Spritz Prosecco avec Aperol et zeste d'orange 12
Moscow Mule Vodka, bière de gingembre, menthe fraîche et lime 15	Famous & Naked Chartreuse Jaune, Mezcal, Aperol, lime 18

MARTINIS

CLASSIQUE [3oz]		SIGNATURE [4oz]	
Vodka	15	Lemon Drop	15
Gin	15	Vodka, Limoncello	
Gimlet Vodka ou Gin	15	ChocoMousse	15
Manhattan	15	Vodka Vanille, Cacao, Khalua	
Manhattan Bourbon	16	Nutella	15
Rob Roy	16	Vodka, Baileys, Cacao, Frangelico	
	[4oz]	Blue Dolphin	15
Cosmopolitain	15	Vodka, Curacao	
Sour Apple	14	Heaven's Rose	15
Sour Raspberry	14	Vodka, Triple sec, Vin rosé	
French	15	ButterScotch	15
Lychee	15	Vodka, Monin ButterScotch, Lait	
Bellini	17	Watermelon Crush	15
		Vodka, Triple sec, lime, jus canneberge, Monin melon d'eau	

BIÈRES

EN FÛT [20oz]		BOUTEILLES	
Coors Light	9	Coors Light	7
Molson Canadian	9	Murphy's	11
Rickards's Red	10	Stella Artois	10
Belgian Moon	10	Heineken	9
Heineken	11	Sol	10
Moretti	11	Sapporo (650ml)	15
Creemore Springs	10	Heineken 0.0	7
L'Amer IPA	10		
		GIN [1¼oz]	
VODKA [1¼oz]		Bombay	10
Smirnoff	10	Ungava	11
Ketel One	12	Madison Park Pink	11
Tito's	12	Botanist	12
Grey Goose	14	Hendrick's	13
Belvedere	14	Roku Japanese Gin	13
		Monkey 47	17

TÉQUILA

	¾oz	1¼oz	¾oz	1¼oz
Cazadores Silver	7	9	Cazadores Reposado	7 10
Patron Silver	10	12	Patron Anejo	12 14
Patron Roca silver	20	25	Grand Patron Platinum	45 60
Clase Azul Silver	35	50	Class Azul Reposado	45 60

FEVER-TREE Eau Tonic Premium 200ml 5\$

SUSHI

ENTRÉES

Gyoza [4]	9	Pizza Sushi	17
'Dumpling' japonais frits, farcis de crevettes et légumes		saumon, thon, tobiko, kanikama, mayo épicée et saumon fumé sur galette de riz tempura	
Ahi Tataki	20	Sushi Sandwich	14
thon légèrement grillé, salade saisonnière avec vinaigrette du chef		crevette tempura, kanikama, tobiko, avocat, mayo épicée dans une feuille de soya	

SOUPE

Miso aux Fruits de Mer
crevettes, crabe, saumon, izumidai, algues et échalotes
13

NIGIRI [2mcx] - SASHIMI [3mcx]

Toro	Thon Bluefin	14	KARAI SUSHI TEMPURA
Maguro	Thon Rouge	9	UN DÉLICIEUX MÉLANGE DE POISSON FRAIS, DE TEMPURA ET NOTRE SAUCE JAPONAISE ÉPICÉE
Sake	Saumon	9	K-Maguro
Hotategai	Pétoncle	9	Thon Rouge
Kani	Crabe des Neiges	10	K-Sake
Tako	Pieuvre	8	Saumon
Tobiko	Caviar de Poisson	9	K-Hotategai
Unagi	Anguille Fumée	10	Pétoncle
Ebi	Crevette	8	K-Kani
K-Sake	Saumon Fumé	8	Crabe des Neiges
			K-Ebi
			Crevette
			K-Ise-Ebi
			Homard
			12

お任せ SUSHI OMAKASE

Vous donnez l'opportunité au Itamae (Chef Sushi) de faire valoir ses connaissances en matière de combinaisons uniques et de présentation d'aliments saisonniers les plus frais

Petit Plateau	Plateau Creation	Plateau Maki
[14mcx]	[20mcx]	[22mcx]
32	52	48

CRÉATIONS

Lost Paradise

tranches de saumon tempura garnies de thon, crabe, avocat et tobiko avec mayo épicée
[2 tranches] 12 [4 tranches] 20

Mango Tango

thon, saumon, pétoncles, échalotes, tobiko, mangue avec une sauce sucrée. Servis sur tranches de pommes de terre douces tempura
[2 tranches] 13 [4 tranches] 24

Tsunami

Homard, crabe, feuilles de shiso, avec sauce ponzu du Itamae, roulés dans une feuille de riz
24

MAKI

Kamikaze	13	State of 'Zen'	13
Saumon, tempura, avocat, masago, mayo épicée		Wakame, laitue, avocat, concombre, carotte	
Samurai	14	Tiger Eye	16
Thon, tobiko, concombre, tempura, échalote, mayo épicée		Mélange de saumon et de poisson blanc, carotte, échalote dans un rouleau tempura	
Ebi-Tempura	13	Butterfly	16
Crevette tempura, concombre, avocat, tobiko, mayo épicée		Crabe, tempura, masago, concombre, mayo épicée, garni de saumon fumé	
California	12	Green Dragon	17
Kanikama, avocat, tamago, concombre, tobiko		Crevette tempura, kanikama, tobiko, concombre et anguille, tranche d'avocat	
Boston	13	Superman	13
Crevette, kanikama, avocat, concombre, tobiko, laitue, mayo japonaise		Pétoncles, kanikama, masago, avocat, tempura, mayo japonaise	
Spider	18		
Crabe à carapace molle, tempura, tobiko, avocat, concombre			

URAMAKI

Thon Épicé	13
Tempura, échalote, tobiko, mayo épicée	
Saumon Épicé	13
Tempura, masago, mayo épicée	
Samurai Apocalypse	13
Asperge grillée, kanikama, saumon tempura avec mayo Samurai, garni de saumon et tobiko	
Rainbow	14
Kanikama, avocat, concombre, garni de thon rouge, tilapia et saumon	
Unagi Maki	16
Anguille fumée, concombre, sauce unagi	

HOSO MAKI

Avocado	Avocat	7
Kappa	Concombre	7
Tekka	Thon	9
Sake	Saumon	9

SAKE

Haiku	Carafe	12	Hakatsuru Draft (300ml)	20	Black & Gold, Geikkeikan (750ml)	56
	Bouteille	35	Sayuri Nigori non-filtré (300ml)	22	Tyku Junmai Ginjo Premium (300ml)	65



DEPUIS 2000



ENTRÉES

SPÉCIALITÉS

Satays de Bœuf Angus Grillés [5]	15
sauce thaïlandaise aux arachides	
Moelle Osseuse Rôtie ^{SB}	15
confiture de tomate, bacon & jalapeño, fleur de sel et croûtons	
Foie Gras Poêlé ^{SB}	26
confit de raisins & Porto, croûtons et aioli à l'ail rôti	
Soupe à l'Oignon au Gratin	12
suisse, oignons caramélisés, croûtons	

BAR FROID ^{SB}

Huîtres Fraîches [6 ou 12]	
avec mignonette	
Prix du Marché	
Cocktail de Pincettes de Crabe [4]	
crabe des neiges, sauce cocktail	
	19
Cocktail de Crevettes [4]	
crevettes Black Tiger, sauce cocktail	
	24

DE LA MER

Calmars Frits à la Méditerranéenne	19
avec sauce arrabiata et aioli à l'ail rôti	
Crevettes Tempura [5]	20
pannées à la japonaise, mayonnaise épicée	
Pieuvre Grillée ^{SB}	30
huile d'olive grecque, chili, citron et olives Kalamata sur pousses de roquette	

À PARTAGER

Plateau Vargas VIP	La Tour de Poséidon ^{SB}
satays de bœuf Angus grillés, crevettes grillées, 'dumpling' de Bœuf Bulgogi, calmars frits et légumes grillés	demi queues d'homard, pattes de crabe royal d'Alaska, crevettes, huîtres, pincettes de crabe des neiges, pieuvre marinée, sauce cocktail et mignonette
[pour 2] 32 [pour 4] 58 [pour 6] 86	Demi[2] 120 Complet[4] 240

TARTARES

Tartare de Thon Ahi ^{SB}
thon de qualité sushi, style japonais avec échalotes, lime, tobiko, shiso et Sriracha
[4oz] 22 [7oz] 40

Tartare de Saumon ^{SB}
saumon qualité sushi, vodka, oignons rouges, ciboulette, neri-yumi, sirop d'érable et Sriracha
[4oz] 20 [7oz] 36

Tous servis avec croustilles de tortillas maison (sans gluten disponible) // 7oz servis avec frites

POISSONS

Saumon sur Planche de Cèdre ^{SB}
rôti avec sauce BBQ à l'érable,
30
Filet de Bar du Chili ^{SB}
servi avec Chimichurri & tomates cerises confites
45

FRUITS DE MER

Queues de Homard [2]
papillons et servies à la provençale
60
Crevettes Black Tiger [5] ^{SB}
sautées avec ail rôti & beurre aux truffes noires
35

SALADES

Salade Vargas ^{SB}
poitrine de poulet grillée, tomates, bacon, œuf bouilli, asperges grillées, oignons rouges et fromage St-Paulin.
Vinaigrette au citron & poivre
26
Salade Chophouse
satays de bœuf Angus, fromage de chèvre, tomates cerise, oignons rouges marinés, œuf bouilli émietté, croûtons, olives Kalamata.
Vinaigrette au miel & balsamique blanc
27

CLASSIQUES

Le Mignon Samurai	55	Jarret d'Agneau Braisé	33
Filet Mignon 7oz et un rouleau sushi (maki)		sur un lit de pommes de terre en purée, garni d'une sauce au Porto, pommes, thym et poivrons rouges rôtis	
Samurai Apocalypse, légumes grillés et sauce au poivre			
Haut de Surlonge du Québec	36	Poitrine de Poulet aux Fines Herbes & Citron ^{SB}	30
7oz coupe baseball, frites et sauce au poivre		grillée et servie avec jeunes pousses de roquette, tomates cerises, fromage de chèvre et pommes de terre rôties	
Burger Vargas	22	Côtelettes d'Agneau [3]	46
100% Filet Mignon haché (8oz), bacon à l'érable, fromage St-Paulin, tomates sur vigne, oignons rouges et mayo au chipotle. Servi avec frites		doubles côtelettes marinées, servies avec pommes de terre rôties et asperges	
Côtes Levées de Bœuf [3]	29		
sauce BBQ au Zinfandel, servies avec frites			

^{SB} Sélections sans gluten // ^{SB} Légèrement épicé // Pain servi sur demande // Pourboire (15%) ajouté aux groupes de 10+



www.vargas.ca

FAMEUSE CÔTE DE BOEUF RÔTIE AU JUS

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

Coupe Vargas 12oz
42

STEAKS

TOUTES NOS VIANDES PROVIENNENT DU TOP 4% DE BŒUF BLACK ANGUS, MINUTIEUSEMENT SÉLECTIONNÉES ET VIEILLIES À LA PERFECTION POUR UNE TENDRETÉ ET UN GOÛT HORS PAIR. À LA FIN DE LA CUISSON, ELLE SONT BADIGEONNÉES DE BEURRE CLARIFIÉ ET ASSAISONNÉES DE FLEUR DE SEL.

VIEILLIES À SEC PLUS DE 42 JOURS

PREMIUM, COUPÉES À LA MAIN ET SOIGNEUSEMENT CONTRÔLÉES DANS NOTRE CHAMBRE DE VIEILLISSEMENT

Surlonge Coupe Kansas 16oz	Steak d'Entrecôte 22oz
Cette coupe est un incontournable des Steakhouses. Servie avec os, elle est reconnue pour sa tendreté et sa saveur.	Cette coupe juteuse est aussi riche que tendre. Généreusement marbrée, elle est débordante de saveur.
65	75

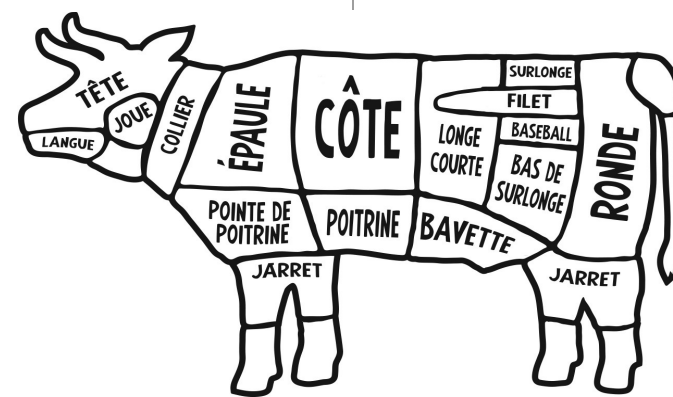
STEAKS À PARTAGER

Steak d'Aloyau 32oz [pour deux]	Tomahawk 40oz [pour deux]
Cette coupe bien marbrée se compose de deux steaks [le contre-filet et le filet] séparés par un os en forme de T. Servi coupé, prêt à partager.	Faux-filet sur os entier au persillage abondant. Cette coupe est une véritable pièce de résistance pour les amateurs de viande. Servi coupé, prêt à partager.
130	150

COUPES CLASSIQUES

USDA PRIME BLACK ANGUS VIEILLIES PENDANT PLUS DE 28 JOURS

FILET	ENTRECÔTE
7oz Filet Mignon Coupe 'Petite' 42	18oz Steak d'Entrecôte 58
10oz Filet Mignon Coupe Centrale 52	14oz Calotte de Boeuf 55
16oz Filet Mignon Avec Os 78	tendre partie extérieure de la côte de boeuf, avec os
SURLONGE	9oz Steak de Faux Filet 42
14oz Surlonge Coupe New York 52	mariné avec Jack Daniel's et sirop d'érable



NOUS N'ENCOURAGEONS PAS LA CUISSON "BIEN CUIT". LES ACCOMPAGNEMENTS NE SONT PAS INCLUS.

ACCOMPAGNEMENTS

FRUITS DE MER	SAUCES	CHAPEAUX ^{SB}
Crevettes Sautées [3] 18	Sauce au Poivre 4	Beurre aux Truffes 4
Queue de Homard Papillon 25	Chimichurri ^{SB} 4	Moelle Osseuse Rôtie 7
	Sauce au Foie Gras 6	Foie Gras Poêlé 11

LES À-CÔTÉS

SALADES	
Salade Verte ^{SB}	8
Salade César	8
Salade Wakame	10
VÉGÉ ^{SB}	
Légumes Grillés	8
Asperges Grillées	8
Champignons Sautés	9
Chou-Fleur Rôti	8
Épinards & Chou Frisé Sautés	8

PURÉE PDT & RIZ ^{SB}

Purée PDT Nature	6
Purée PDT Bacon à l'Érable	8
Purée PDT à l'Ail Rôti	8
Riz Blanc Asiatique	6

PDT ^{SB}

Frites	6
Au Four	6
Au Four Toute Garnie	9
Pommes de Terre Rôties	6

FRITES DELUXE

Frites aux Truffes ^{SB}	
avec aioli à l'ail rôti	12
Frites Kung Fu ^{SB}	
frites, mayo Gojujang, échalotes, sésame et Sriracha	10
Poutine Vargas	
frites, sauce au poivre et fromage en grain	10
Poutine Foie Gras	
frites, sauce au foie gras et fromage en grain	10

SCOTCH PUR MALTS

The MACALLAN[®]

Double Cask Gold	12	Triple Cask	12	18
Double Cask	12	Sherry Oak	12	22
Amber	14	Classic Cut		25
Sienna	28	Triple Cask	15	30
Rare Cask	70	Triple Cask	18	60
Reflection	220			

Speyside

Glenlivet 1824	10	Glenmorangie	10	13
Glenlivet 12	12	Glenmorangie Nectar		19
Glenlivet Nadurra	16	Glenmorangie 18		27
Glenlivet 15	13	Aberlour 12		12
Glenlivet 18	25	Aberlour 16		16
Glenlivet 21	28	Dalmore 12		16
Glenfiddich 12	12	Dalmore 15		20
Glenfiddich 15	18	Highland Park 12		14
Glenfiddich 18	25	Highland Park 18		30

Islay

Bowmore 12	12	Glenfarclas 105	18
Bruichladdich 10	12	Glenfarclas 17	22

Islands

Ardbeg 10	17	Talisker 10 (Spey)	13
Laphroaig	15	Talisker Storm (Skye)	17

BLENDS

Chivas Regal 12	10
Chivas Regal 18	18
Johnnie Walker Black	10
Johnnie Walker Blue	35

BOURBON

Bulleit Frontier	10
Maker's 46	12
Knob Creek	10

RYE

Lot 40	10
Sazerac	12

WHISKEY DU TENNESSEE

Jack Daniel's	10
JD's Single Barrel	12

WHISKEY IRLANDAIS

Jameson	10
Green Spot	15



WHISKEY CANADIEN	
Canadian Club	10
Crown Royal	10
V.S.O.P.	16
1738	20
X.O.	35
Louis XIII 1/2oz	200
Louis XIII 1oz	360
Louis XIII 2oz	680

^{SB} Sélections sans gluten // ^{SB} Légèrement épicé // Pain servi sur demande // Pourboire (15%) ajouté aux groupes de 10+



www.vargas.ca



La modération a bien meilleur goût.