



RAW BAR • APPETIZERS • SALADS

OYSTERS

Atlantic Canada, East Coast & West Coast

SHELLFISH PLATTERS small 2-3p large 4-5p

King Crab legs and claws, Lobster tails & Claws, U4 shrimp, Scallops in the shell, Clams, Sea Urchin, Sashimi

SHRIMP COCKTAIL U4/6 SIZE

Saffron and Port cocktail sauce

SAKE CRUDO

BC King Salmon, fried capers, Wasabi aioli, tobiko caviar

TAI SASHIMI

Fresh Red Snapper from Japan, spicy curry lobster mayo, tobiko

GRAVLAX

BC King Salmon (organic) cured and smoked in house. Served with maple blinis

WAGYU BEEF CARPACCIO

Pepper crusted beef, baby Arugula with Pecorino shaves, black olive tapanade

BURATTA AND HEIRLOOM TOMATO SALAD

Black olive caviar, EVOO, thyme

ALIKI VILLAGE SALAD

Barrel aged Greek feta, Heirloom tomatoes, EVOO, for (2)two

WEDGE SALAD

Crispy Iceberg, Blue cheese crumble dressing, chives

CAESAR SALAD fresh roasted garlic croutons thyme

For (1) one **for (2)two** **for (4) four**

CAVIAR «CALVISIUS» • TARTAR

30gr - 50gr - 100gr

small

large**

OSETRA (white sturgeon)

OSETRA Imperial

SEVRUGA

BELUGA

traditional accompaniments et fresh Blinis

EXTRA BLINIS (12)

*table side service **served with French fries

BIG EYE TUNA TARTAR

Fresh avocado, quail egg

BC KING SALMON TARTAR

Horseradish & Mascarpone cream, sliced cucumber, tobiko caviar

STEAK TARTAR

USDA Prime beef, Traditional condiments

HOT APPETIZERS

GENERAL TAO'S SWEETBREADS

Pan seared with Asian style "Sweet & Sour" sauce, truffle

FRESH BAY SCALLOPS

Braised with butter, fresh sage, served with Cauliflower puree

ANGRY LOBSTER DUMPLINGS

Fresh Lobster and Short Ribs, wild mush and caramlized leeks. Served with an Asian style Veal & truffle reduction

"SEA SALT & PEPPER" LOBSTER & SHRIMP TEMPURA

Served with a spicy Mirin wine dipping sauce

CRABCAKES

Lump crab. served with a three mustards citrus sauce

FRESH GNOCCHI

Foie Gras and Truffle reduction, fresh sage, pecorino, braised oxtail, enoki mushroom

FRESH FISH & SEAFOOD

LIVE MARITIME LOBSTERS

Hard shell lobsters starting at 3.5lbs to 8.0lbs.

Emerging Lobster extra

CARRIBEAN ROCK LOBSTER TAILS

1.25lbs to 2.5lbs. Served Carpaccio style, seasonal greens

JUMBO SHRIMP U4-6 SIZE

Spicy Plum glaze or a Tomato relish with citrus

ROASTED MEDITERANNEAN SEA BASS

Served whole, seasonal greens

BIG EYE SUSHI TUNA

Olive oil poached, nori leaf crust, sliced and served with a warm raw centre. Heirloom baby carrots, pea puree with truffle

BC KING SALMON organic

with spring vegetables in beurre blanc

MAINS

12oz. RACK OF LAMB CHOPS

USDA COLORADO PRIME, Pan roasted with herbed parmesan crust, veal truffle reduction. Choice of potatoes or greens

16 oz. VEAL CHOP

Cast Iron pan roasted

DRUNKEN BEEF

8 oz. Filet Marinated in a Port & aged Balsamic sauce. Served with a goat cheese brulee, veal - wine reduction

OLIVE OIL POACHED STEAK

8 oz. Filet Mignon poached in olive oil, cast iron pan roasted. Sliced and served with potatoes and greens

SLOW COOKED "PRIME" BEEF RIBS

(3) meaty beef ribs slow cooked with herbs, brown sugar, and house made bbq sause. Served with Steak cut French fries.

PRIME DRY AGED STEAKS USDA PRIME DRY AGED 30 -45 DAYS IN OUR MEAT LOCKERS (INQUIRE ABOUT QUANTITIES AND AVAILABILITY)

8 oz. "PETITE" FILET MIGNON

12 oz. "BASEBALL CUT" FILET MIGNON

12 oz. BONE IN FILET MIGNON

16 oz. BONE IN FILET MIGNON

20 oz. GAVINO CUT (BONE IN FILET; LONG CUT)

12 oz. LIPP STEAK (RIB)

14 oz. BONELESS DELMONICO (RIB)

20 oz. LOU'S CUT (BONE-IN RIB)

32 oz. BIG BOY LOU for (2) two, SLICED

20 oz. KANSAS CUT (BONE IN SIRLOIN)

32 oz. KANSAS "STATE CUT" for (2) two, SLICED

32 oz. PORTERHOUSE for (2) two, SLICED

KOBE "WAGYU" BEEF, AUSTRALIAN (INQUIRE ABOUT QUANTITIES AND AVAILABILITY)

10 oz. FILET MIGNON for (2) two, SLICED

16 oz. BONE IN FILET MIGNON

30 oz. BONE IN RIB STEAK for (2) two, SLICED

30 oz. BONE IN N.Y. SIRLOIN for (2) two, SLICED

32 oz. PORTERHOUSE for (2) two, SLICED

SIDES, BUTTERS & SAUCES

GARLIC MASHED

STEAK CUT FRIES

IDAHO BAKED POTATOE

SMASHED POTATOES



Q BAKER



DAUPHINOISE POTATOES

ONION RINGS

MAC N 4 CHEESES

TRUFFLE BUTTER

FOIE GRAS & TRUFFLE

MAITRE D'HOTEL BUTTER

CAJUN BUTTER



ROASTED BONE MARROW



BRAISED PORK BELLY

ROASTED CAULIFLOWER STEAK

SAGE MUSHROOMS, TRUFFLE

ASPARAGUS

STEAMED BOK CHOY

OYSTER MUSHROOMS

CREAMY SPINACH

SEASONAL GREENS

PEPPERCORN/COGNAC SAUCE

BLACK TRUFFLE BEARNAISE

FOIE GRAS, TRUFFLE SAUCE

WE DO NOT ENCOURAGE WELL DONE COOKING



BAR CRU • ENTRÉE FROIDES • SALADES

HUÎTRES

Canada atlantique, côte Est & côte Ouest

ASSIETTE DE FRUITS DE MER petite 2-3p grande 4-5p

Pinces et pattes de crabe, pinces et queues de homard, crevettes U4, pétoncles frais, palourdes, oursins, sashimi

COCKTAIL DE CREVETTES U4/6

Sauce cocktail porto & safran

SAKE CRUDO

Saumon King de la C.B., câpres frits, aïoli au wasabi, caviar tobiko

TAI SASHIMI

Vivaneau frais du Japon, mayo épicée au homard et cari, tobiko

GRAVLAX

Saumon de la C.B. (organique) saumuré et fumé maison. Servi avec des blinis frais au sirop d'érable.

CARPACCIO DE BOEUF WAGYU

En croûte de poivre, avec roquette, copeaux de pecorino et une tapenade d'olives noires

SALADE DE BURRATA ET TOMATES HÉRITAGE

caviar d'olives noires, EVOO, thym

L'ALIKI

tomates heritage, feta grec, EVOO, pour (2)

SALADE WEDGE

Laitue croquante, vinaigrette de fromage bleu émietté, oignons verts

SALADE CAESAR

croûtons à l'ail rôti et thym

pour (1)

pour (2)

pour (4)

CAVIAR «CALVISIUS» • TARTARES

30gr - 50gr - 100gr

petit

grand**

OSCIETRE (esturgeon blanc)

OSCIETRE (impérial)

SEVRUGA

BELUGA

Accompagnements traditionnels, blinis frais

BLINIS EXTRA (12)

TARTARE DE THON "BIG EYE"

avocat, oeuf de caille

TARTARE DE SAUMON KING DE LA C.B.

crème de mascarpone au raifort, concombres tranchés, caviar tobiko

TARTARE DE BOEUF

USDA prime, accompagnements traditionnels

*préparé à la table **servi avec frites*

ENTRÉES CHAUDES

RIS DE VEAU FAÇON GÉNÉRAL TAO

Poêlé avec sauce style asiatique aigre-douce et truffe

PÉTONCLES DE BAIES

Braisés au beurre, sauge fraîche, servis avec purée de choux-fleur

DUMPLING *DE HOMARD FURIEUX*

Homard frais, côtes courtes, champignons sauvages, poireaux caramélisés, réduction de veau & truffes style asiatique

CREVETTES ET HOMARD TEMPURA "SEL DE MER & POIVRE"

Servis avec trempette mirin épicée

GÂTEAU DE CRABE

Morceaux de crabe, servis avec une sauce citronnée aux 3 moutardes

GNOCCHI FRAIS

Réduction de foie gras & truffes, sauge fraîche, pecorino, queue de boeuf et champignons "enoki"

POISSONS FRAIS ET FRUITS DE MER

HOMARD FRAIS DES MARITIMES

Homard de 3.5lb à 8.0lb. Grillé, bouilli ou rôti au four en croûte de miso

Émergence de homard (décortiqué)

extra

QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES

1.25lb à 2.5lb. servie style carpaccio avec un beurre clarifié à l'ail, légumes verts de saison

LOUP DE MER MÉDITERRANÉEN RÔTI

Entier avec légumes verts de saison

THON "BIG EYE"

Poché dans l'huile d'olive, en croûte de feuille de nori, tranché et servi avec un centre tiède. Petites carottes héritage, purée de petits pois avec truffes

SAUMON KING DE LA C.B. ORGANIQUE

Avec petits légumes frais au beurre blanc

PLATS PRINCIPAUX

12 oz. COTELETTES D'AGNEAU

USDA COLORADO PRIME, Poêlées en croûte d'herbes et de parmesan, réduction de veau et truffes, choix de patates frites ou épinard

16 oz. CÔTE DE VEAU

Poêlée sur fonte

"DRUNKEN BEEF"

Filet Mignon 8 oz. mariné au porto et réduction de balsamique, fromage de chèvre et une réduction de vin

STEAK POCHÉ À L'HUILE D'OLIVE

Filet mignon 8 oz. poché dans de l'huile d'olive, poêlé sur fonte, tranché et servi avec pommes de terre ou épinards

CÔTES DE BOEUF "PRIME" CUISSON LENTE

(3) Côtes de bœuf charnues, cuites lentement avec herbes, sucre brun et une sauce BBQ faite maison. Servies avec frites coupe bifteck.

STEAKS VIELLIS À SEC

35 - 45 JOURS SUR PLACE

(DEMANDEZ LES QUANTITÉS ET LES DISPONIBILITÉS)

8 oz. « PETIT » FILET MIGNON

12 oz. FILET MIGNON "COUPE BASEBALL"

12 oz. FILET MIGNON AVEC OS

16 oz. FILET MIGNON AVEC OS

20 oz. COUPE GAVINO (FILET AVEC OS, COUPE LONGUE)

12 oz. LÈVRE D'ENTRECÔTE

14 oz. DELMONICO SANS OS (ENTRECÔTE)

20 oz. LOU'S CUT (ENTRECÔTE AVEC OS)

32 oz. BIG LOU'S CUT pour (2) deux, TRANCHÉ

20 oz. COUPE KANSAS (SURLONGE AVEC OS)

32 oz. KANSAS "STATE CUT" pour (2) deux, TRANCHÉ

32 oz. PORTERHOUSE pour (2) deux, TRANCHÉ

KOBE BOEUF "WAGYU", AUSTRALIEN

(DEMANDEZ LES QUANTITÉS ET LES DISPONIBILITÉS)

10 oz. FILET MIGNON pour (2) deux, TRANCHÉ

16 oz. FILET MIGNON AVEC OS

30 oz. ENTRECÔTE AVEC OS pour (2) deux, TRANCHÉ

30 oz. SURLONGE N.Y. AVEC OS pour (2) deux, TRANCHÉ

32 oz. PORTERHOUSE pour (2) deux, TRANCHÉ

NOUS N'ENCOURAGEONS PAS LA CUISSON "BIEN CUIT"

À-CÔTÉS, BEURRES, SAUCES

PURÉE DE POMMES DE TERRE A L'AIL

FRITES COUPE BIFTECK

POMMES DE TERRE IDAHO AU FOUR

PATATES ECRAŚÉES

"Q BAKER"

PATATES DAUPHINOISE

RONDELLES D'OIGNON

MAC N 4 FROMAGES

BEURRE DE TRUFFES

FOIE GRAS ET TRUFFES

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

BEURE CAJUN

OS À MOELLE RÔTIE

LARDONS BRAISÉS

CHOUX-FLEURS RÔTIS COUPE BIFTECK

CHAMPIGNONS À LA SAUGE

AVEC HUILE DE TRUFFES

ASPERGES

BOK CHOY CUIITS A LA VAPEUR

PLEUROTÉS

BRULÉ D'EPINARDS A LA CRÈME

LEGUMES VERTS DE SAISON SAUTÉS À L'AIL

SAUCE AU POIVRE ET COGNAC

BÉARNAISE AUX TRUFFES NOIRES

RÉDUCTION FOIE GRAS ET TRUFFES