

PRE-THEATRE SHOW MENU

FROM 5:00PM - 7:30PM ONLY



BELL CENTRE / HOCKEY GAMES / CONCERTS AND PERFORMANCES



TARTARS

BIG EYE SUSHI TUNA

BCKING SALMON

CLASSIC STEAK
(FILET MIGNON/CENTER CUT)

*TABLE SIDE SERVICE *MAINS SERVED WITH FRIES

FRESH SHUCKED OYSTERS

ASK YOUR WAITERS FOR SELECTIONS AND QUANTITIES

COLOSSAL JUMBO SHRIMP COCKTAIL

SMALL SHELLFISH (2-3 PERS)

LARGE SHELLFISH (4-6 PERS.)

HAMACHI (TUNA)
BIG EYE TUNA (JAPON) ,MICRO HORYATIKI
SALAD, HARISSA OIL

SAKE (B.C ORGANIC KING SALMON)
FRIED CAPERS/ WASABI/AIOLI / MICRO HERBS

GRAVLAX
BC KING SALMON (ORGANIC) CURED & SMOKED IN HOUSE. SERVED WITH MAPLE BLINIS

BURRATA & HEIRLOOM TOMATOES

CAESAR SALAD

THE ALIKI

THE WEDGE BLUE CHEESE CRUMBLE

STEAK CUT TOMATO

• HOT •

"SEA SALT & PEPPER" LOBSTER & SHRIMP TEMPURA (S)*..

ANGRY LOBSTER DUMPLINGS (S)*

FRESH GNOCCHI
FOIE GRAS & TRUFFLE REDUCTION, FRESH SAGE, PECORINO,
BRAISED OXTAIL, ENOKI MUSHROOM

CRAB CAKES
LUMP CRAB CAKES SERVED WITH THREE MUSTARD & CITRUS SAUCE
*(S) SPICY

PRE-THEATRE 45
FROM 5:00PM - 7:30PM ONLY

CUP OF LOBSTER BISQUE TRUFFLE OIL & CRÈME FRAÎCHE
OR
WEDGE SALAD BLUE CHEESE CRUMBLE

STEAK FRITES*

8 OZ USDA "PRIME" DRY AGED
BONELESS RIB SLICED AND SERVED
WITH BLACK TRUFFLE BÉARNAISE
SAUCE *

SHORT RIBS

(USDA PRIME) SLOW COOKED
RIBS, BRAISED WITH A VEAL & WINE
REDUCTION, SMASHED PEAS WITH
PORK BELLY, CHOICE OF POTATOES

BIG EYE SUSHITUNA

POACHED IN HERB INFUSED OLIVE
OIL, SLICED AND SERVED WITH
SEASONAL GREENS

Q "PRE-SHOW" ROSSINI*

6 OZ FILET MIGNON & ROASTED
BONE MARROW WITH WILD
MUSHROOMS, TRUFFLE VEAL
REDUCTION

ANGRY LOBSTER PAPARDELLE (S)

SPICY CREAMLESS CARBONARA, 1/2
LOBSTER, PORK BELLY AND
FARM EGG

SERVED WITH A CHOICE
OF FRIES, MASHED POTATOES
OR GREENS

*(S) SPICY

USDA "PRIME" BEEF ~ 20oz ROAST BEEF

~ COOKED RARE ~

QUANTITIES AND STEAK CUTS MAY BE LIMITED

EPICURIAN CUT GRILLED AND SERVED WITH FOIE GRAS BUTTER

20. oz REGULAR BONE-IN RIB CUT

BONELESS SERVED WITH WITH OUR PORTO & TRUFFLE AU JUS



* BUTCHER'S COUNTER *

USDA PRIME BEEF ~ 35 - 45 DAYS DRY AGED

12 oz. LIPP STEAK (RIB CUT)

14 oz. BONELESS DELMONICO CUT

20 oz. LOU'S CUT; BONE-IN RIB STEAK FOR ONE (1).

32 oz. BIG LOU'S CUT BONE-IN STEAK FOR TWO (2)

20 oz. KANSAS CUT; BONE - IN N.Y CUT FOR ONE (1)

32 oz. "STATE CUT" KANSAS CUT; FOR TWO (2)

32 oz. PORTERHOUSE CUT; SLICED FOR TWO (2)

12 oz. USDA PRIME RACK OF LAMB CHOPS

PAN ROASTED WITH A FRESH HERB & PARMESAN
CRUST / VEAL TRUFFLE REDUCTION

16 oz. VEAL CHOP CHARLEVOIX, QUÉBEC
COUPE FRANÇAISE, BONE-IN CUT

8 oz. FILET MIGNON "PETIT MIGNON- CENTER CUT"

12 oz. FILET MIGNON "BASEBALL CUT-CENTER CUT"

12 oz. BONE - IN FILET

(35-45 DAYS DRY AGED / LIMITED AVAILABILITY

**EXTRA: BRAISED ASIAN STYLE PORK BELLY BACON
ROASTED BONE MARROW**

• FRESH FISH & SEAFOOD •

ROASTED LOUP DE MER (MEDITERRANEAN SEA BASS)
SERVED WHOLE / GARLIC SAUTEED SEASONAL GREENS

B.C. KING SALMON
(ORGANIC) VEGGIES IN BEURRE BLANC

SHRIMP BY THE POUND - U4 COLOSSAL
SPICY APICOT & PLUM GLAZE OR TOMATOE RELISH)

• SAUCES, BUTTERS & SIDES •

FOIE GRAS & TRUFFLE SAUCE
LACK SPRING TRUFFLE BÉARNAISE
VEAL & WINE REDUCTION

TRUFFLE BUTTER
FOIE GRAS & BLACK TRUFFLE BUTTER
MAITRE D'HOTEL
CAJUN SPICY

STEAK CUT FRIES
GARLIC MASHED POTATOES
1LB IDAHO BAKED
'Q' CUT ONION RINGS
SAGE BUTTON MUSHROOMS
JUMBO ASPARAGUS

GRILLED "STEAK CUT" TOMATOES
CREAMY SPINACH
SAUTÉED SEASONAL GREENS
PAN ROASTED CAULIFLOWER
MAC N' THREE CHEESE
GOULAKOS PICKLES (ALL YOU CAN EAT)

WE DO NOT ENCOURAGE WELL DONE COOKING..

LE MENU PRÉ-THÉÂTRE

SEULEMENT DE 17H00 À 19H30



CENTRE BELL / PARTIES DE HOCKEY / CONCERTS ET PERFORMANCES



• FROID •

TARTARES

THON «BIG EYE»

SAUMON «KING»

STEAK CLASSIQUE

(E)

(P)

* AVEC FRITES

HÛÎTRES FRAÎCHES SUR ÉCAILLES

(DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR POUR LA SÉLECTION)

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES

PETITE ASSIETTE DE FRUITS DE MER (2-3 PERS)

GRANDE ASSIETTE DE FRUITS DE MER (4-5 PERS)

HAMACHI (THON)

THON «BIG EYE», SALADE MICRO HORYATIKI, HUILE D'HARISSA

SAKE (SAUMON C.B. 'KING')

CÂPRES FRITES/ WASABI/AIOLI / HERBES MICRO

GRAVLAX

SAUMON KING DE LA C.B. (ORGANIQUE) SAUMURÉ ET FUMÉ MAISON.

SERVI AVEC DES BLINIS FRAIS AU SIROP D'ÉRABLE.

BURRATA & TOMATES HERITAGE

SALADE «CÉSAR»

L'ALIKI

SALADE «WEDGE»

TOMATES COUPE BIFTECK

• CHAUD •

HOMARD & CREVETTES TEMPURA "SEL & POIVRE" (É)*

DUMPLING «DE HOMARD FURIEUX» (É)*

GNOCCHI FRAIS

RÉDUCTION DE FOIE GRAS & TRUFFE, SAUGE, PECORINO, QUEUE DE BOEUF ET CHAMPIGNONS "ENOKI"

GÂTEAUX DE CRABE

MORCEAUX DE CRABE, SERVI AVEC UNE SAUCE CITRONNÉE À LA MOUTARDE

*(É) ÉPICÉ

PRÉ-THÉÂTRE 45
SEULEMENT DE 17H00 À 19H30

BISQUE DE HOMARD CRÈME FRAÎCHE ET HUILE DE TRUFFES

OU

SALADE "WEDGE" FROMAGE BLEU

"STEAK FRITES" 8 OZ.*

USDA PRIME - ENTRECÔTE OU
CONTRE-FILET AVEC SAUCE
BÉARNAISE

CÔTES COURTES DE
BOEUF (USDA)

CÔTES COURTES BRAI SÉES DANS UNE
RÉDUCTION DE VEAU AU VIN ROUGE,
PURÉE DE PETITS POIS ET LARDON.
CHOIX DE POMME DE TERRE

THON «BIG EYE»

POCHÉ DANS L'HUILE D'OLIVE INFUSÉ
AUX HERBES SERVI AVEC LÉGUMES
VERTS DE SAISON

"Q PRE-THÉÂTRE"*
TOURNEDOS ROSSINI

FILET MIGNON 6 OZ ,MOELLE OSSEUSE
RÔTIE, CHAMPIGNONS SAUVAGES,
RÉDUCTION DE VEAU ET TRUFFES

PAPADELLE FAÇON
HOMARD FURIEUX

CARBONARA SANS CRÈME ÉPICÉE, DEMI
HOMARD, LARDONS ET OEUUF FRAIS

SERVI AVEC CHOIX DE FRITES ,
PURÉE DE POMMES DE TERRE
OU LÉGUMES VERTS

*(É) ÉPICÉ

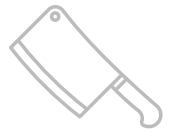
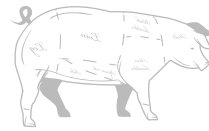
USDA "PRIME" ~ 20oz RÔTI de BOEUF

~ CUISSON SAIGNANTE ~

ÉPICURIEN GRILLÉ ET SERVI AVEC BEURRE DE FOIE GRAS

20oz. COUPE ENTRECÔTE AVEC OS

SANS OS SERVI AU JUS DE PORTO ET TRUFFES



COMPTOIR DU BOUCHER

BOEUF USDA PRIME VEILLI 35 - 45 JOURS

12oz. LÈVRE D'ENTRECÔTE

14oz. COUPE DELMONICO, FAUX-FILET (BOUT DE

COUPE) 20oz. COUPE LOU; STEAK POUR UN (1)

32oz. COUPE LOU (GRANDE COUPE); STEAK POUR DEUX (2)

20oz. COUPE KANSAS AVEC OS SURLONGE POUR UN (1)

32oz. COUPE KANSAS; STEAK POUR DEUX (2)

32oz. PORTERHOUSE; POUR DEUX (2)

12oz. CÔTELETTES D'AGNEAU

DOUBLE COUPE USDA PRIME EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES
ET PARMESAN POÊLÉES AVEC RÉDUCTION DE VEAU ET TRUFFES

16oz. CÔTE DE VEAU CHARLEVOIX, QUÉBEC
COUPE FRANÇAISE, AVEC OS

8oz. FILET MIGNON "PETIT MIGNON"

12oz. FILET MIGNON "COUPE BASEBALL"

12oz. FILET MIGNON AVEC OS (SELON DISPONIBILITÉ)

EXTRA: LARDONS FUMÉS BRAISÉ STYLE ASIATIQUE

OS À MOELLE RÔTI

• POISSON FRAIS ET FRUITS DE MER •

LOUP DE MER MÉDITERRANÉEN ENTIER
SERVI AVEC LÉGUMES VERTS DE SAISON

SAUMON C.B «KING» (BIOLOGIQUE)
PETITS LÉGUMES FRAIS AU BEURRE BLANC

CREVETTES À LA LIVRE - U4-U5 COLOSSAL
GLACÉ D'ABRICOTS ÉPICÉS OU UNE RELISH DE TOMATES RÔTIÉS

• SAUCES, BEURRES & LES À-CÔTÉS •

RÉDUCTION FOIE GRAS & TRUFFES
BÉARNAISE AU TRUFFES NOIRES
RÉDUCTION DE VEAU & VIN

BEURRE DE TRUFFES
FOIE GRAS & TRUFFES NOIRES
MAÎTRE D'HÔTEL
BEURRE CAJUN

FRITES COUPE BIFTECK
PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL RÔTI
IDAHO AU FOUR - 1 LIVRE
'Q' RONDELLES D'OIGNONS
CHAMPIGNONS DE PARIS À LA SAUGE
ASPERGES GÉANTES

TOMATES COUPE BIFTECK GRILÉES
BRÛLÉ D'EPINARDS À LA CRÈME
LÉGUMES VERTS DE SAISON SAUTÉS
CHOUX-FLEURS RÔTIS
TRIO MAC N CHEESE
CORNICHONS GOULAKOS
(À VOLONTÉ)