

Steakhouse & Bar

**RAW BAR • SASHIMI**

(Inquire about availability and daily market price)

**FRESH SHUCKED OYSTERS** (quantities & availability may vary)

**EAST COAST**

- MALPEQUE MP
- RASPBERRY POINT MP
- BLACK BERRY POINT MP
- PICKLE POINT MP

**WEST COAST**

- KUMAMOTO MP
- EFFINGHAM MP

**ALASKAN KING CRAB - COLOSSAL** MP/ea.

**"DUNGENESS" CRAB COCKTAIL** 26  
Lump crab cocktail, aioli and chives

**JUMBO U4-6 SHRIMP COCKTAIL** 17/ea.

**LITTLE NECK CLAMS** MP  
Served cold fresh shucked or steamed with bearnaise

**RAZOR CLAMS** MP

**SEA URCHIN (Iles de La Madeleine QC)** MP

**FRESH SCALLOPS IN SHELL (Gaspésie, QC)** MP

••••• **SHELLFISH PLATTER** •••••  
(U6-8 Shrimps, lobster claws, lobster tails, snow crab legs & claws, little neck clams, fresh scallops, sea urchin.)  
• **SMALL 2-3P (2)** 138 •  
• **LARGE 4-6P (4)** 249 •

**SASHIMI (4PCS)**

**TAI- RED SNAPPER** 18  
Fresh Floridian red snapper, spicy lobster curry mayo, 3 tobiko caviars, salmon roe

**SUZUKI-MEDITERRANEAN SEA BASS** 22  
Fresh Sea Bass (Loup de Mer), Balsamic leaf slaw, Kadaifi, Harrisa oil

**HAMACHI-BIG EYE TUNA** 22  
Micro Greek salad, 2 tobiko caviars, spicy micro green, Thai chili oil

**SAKE-BC ORGANIC KING SALMON** 15  
King Salmon, wasabi aioli, fried capers, black colored tobiko

**BIN'NAGA MAGURO-ALBACORE** 18  
Served with chef Tan's "Paradise sauce"

**CAVIAR «CALVISIUS»**

	30gr	50gr	100gr
<b>OSETRA (white sturgeon)</b>	100	150	320
<b>OSETRA Imperial</b>	138	245	450
<b>SEVRUGA</b>	175	325	575
<b>BELUGA</b>	340	625	1100
traditional accompaniments and fresh Blinis		<b>EXTRA BLINIS (12)</b>	8

**TARTAR**

	small	large**
<b>BIG EYE TUNA TARTAR</b> Spicy avocado chutney, paradise sauce, quail egg,	24	38
<b>BC KING SALMON TARTAR</b> Horseradish & mascarpone cream, sliced cucumber, tobiko caviar	21	32
<b>STEAK TARTAR</b> USDA Prime beef, Traditional condiments	32	45*

\*table side service \*\*served with French fries

**COLD APPETIZERS**

**DRY AGED PRIME BEEF CARPACCIO** 19  
USDA Prime Shortloin; dry aged 40 days, arugula, black olive caviar, pecorino.

**GRAVLAX** 19  
BC King Salmon (organic) cured and smoked in house. Served with maple drenched blinis.

**BURATTA & ROASTED SAN MARZANO TOMATOES SALAD** 25  
San Marzano tomatoes, black olive caviar, EVOO, thyme

**ALIKI VILLAGE SALAD** 26  
Barrel aged Greek feta, hydroponic "Savoura" tomatoes, EVOO, French shallots, cucumber, for (2)two

**WEDGE SALAD** 16  
Crispy Iceberg, Blue cheese crumble dressing, chives

**CAESAR SALAD** fresh roasted garlic croutons thyme  
For (1) one 15 for (2) two 28 for (4) four 52

**ORGANIC GREEN SALAD** 18  
Boston lettuce, English cucumber, asparagus, radishes, avocado chutney. Black olive tapenade & EVOO.

**HOT APPETIZERS**

**CRABCAKES** 25  
Dungeness lump crab, served with a three mustards citrus sauce.

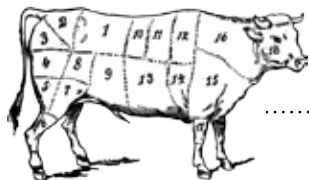
**SWEETBREADS** 21  
Wild mushroom cream sauce, cauliflower puree, truffle.

**FRESH BAY SCALLOPS** 22  
Braised with butter, fresh sage.

**ANGRY LOBSTER DUMPLINGS** 24  
Fresh lobster and short ribs, wild mush and caramlized leeks. Served with an Asian style veal & truffle reduction.

**"SEA SALT & PEPPER" LOBSTER & SHRIMP TEMPURA** 29  
Served with a spicy Mirin wine dipping sauce

**FRESH GNOCCHI** 19  
Foie gras and truffle reduction, fresh sage, pecorino, braised oxtail, enoki mushroom.



## STEAKS CUTS-CHOPS

**USDA PRIME BEEF, DRY AGED  
45-60 DAYS IN OUR LOCKERS**

ALL STEAKS ARE GRILLED ON OUR MAPLE WOOD CHARCOAL GRILL  
(QUANTITIES AND AVAILABILITY MAY VARY)  
ALL WEIGHTS ARE IN RAW FORMAT

### “AAA” WESTERN CANADA, ALBERTA BEEF

#### “PETITE” FILET MIGNON

GROSS WEIGHT	THICKNESS	PRICE
8 oz.	2½"-3"	42\$
10 oz.	2½"-3"	52\$
14 oz.	3"-3¾"	75\$

#### “BASEBALL CUT” FILET MIGNON

“CHATEAUBRIAND” (sliced on butcher board)  
Served with truffle sea salt smashed potatoes, wild mushrooms, foie gras/truffle reduction.

### ARTISANAL BUTCHER CUTS

DRY AGED 45-60 DAYS USDA “PRIME”, COLORADO, USA

**DELMONICO** (Boneless ribeye cut, leaner but marbled)  
Ramp of butter sautéed green shallots, mushroom sauce.

#### LIPP (CAP) STEAK

(Outside Rib; rolled steak, abundant flavour, well marbled)  
Cast iron pan roasted, fried smashed truffled potatoes.

**BONE-IN FILET MIGNON** (Butchers "Holy Grail")

**EAST-SIDE CUT** (Upper Bone-in N.Y. Cut, leaner cut)  
Smashed sea salt & truffle potatoes, roasted garlic.

**WEST-SIDE CUT** (Lower Bone-in N.Y. Cut, more marbling)  
Pont neuve potatoes, roasted garlic.

(QUANTITIES AND AVAILABILITY MAY VARY)

### RIB - USDA “PRIME”, COLORADO USA

**LOU’S CUT** (Bone-in Rib, French bone (For one (1)))

**BIG LOU’S CUT** (Bone-in Rib, (For two (2)))

### SHORTLOIN - USDA “PRIME”, COLORADO USA

**KANSAS CUT** (Bone-in NY sirloin (For one (1)))

**“STATE CUT” KANSAS** (Bone-in NY sirloin (For two (2)))

**PORTERHOUSE** (For two (2))

### CHOPS

#### RACK OF LAMB CHOPS

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

#### VEAL CHOP CHARLEVOIX, QC

Cast Iron pan roasted. Served with caramelized garlic.

### KOBE “WAGYU” BEEF

WESTHOLME FARMS, QUEENSLAND, AUSTRALIA  
(ASK YOUR WAITERS FOR AVAILABILITY & QUANTITIES)

#### FILET MIGNON

#### BONE-IN FILET MIGNON

**RIBEYE BONE-IN** Sliced for two (2)

**BONE-IN N.Y.SIRLOIN** Sliced for two (2)

**PORTERHOUSE** Sliced for two (2)



WE DO NOT ENCOURAGE WELL DONE COOKING

\*ALL STEAK CUTS ARE GROSS WEIGHTS  
THICKNES MAY ALSO VARY

**\$15 SHARING CHARGE ON ALL STEAKS FOR ONE (1)**

## MAINS · SEAFOOD · FRESH FISH

### DRUNKEN BEEF

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

59

### OLIVE OIL POACHED STEAK

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

58

### 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.

40

### LIVE MARITIME LOBSTERS

Hard shell lobsters starting at 3.5lbs to 8.0lbs. Broiled and grilled with a Miso-Lobster Butter or Steamed and served with garlic butter.

MP

### Emerging Lobster extra

De-Shelling Lobster and served with Truffle-Lobster mashed potatoes, 3 caviars.

15

### CARIBBEAN ROCK LOBSTER TAILS

1.25lbs to 2.5lbs. Served carpaccio style, seasonal greens, served with beurre blanc sauce.

MP

### JUMBO SHRIMP U4-6 SIZE

Spicy Plum glaze or a Tomato relish with citrus.

MP

### ROASTED MEDITERANNEAN SEA BASS

Served whole, seasonal greens.

MP

### YELLOWFIN “BIG EYE” SUSHI TUNA

Raw pan seared with sesame, served with ginger sauce.

49

### BC KING SALMON organic

Pan roasted, served with smashed green peas with smoked pork belly, white wine & fish stock reduction, truffle oil.

39

### FRESH ATLANTIC HALIBUT

Pan roasted, served with Spring-Summer vegetables in a Beurre Blanc.

49

### FRESH BLACK TRUFFLE SHAVES 28/GR.

## SIDES

### POTATOES

ROASTED GARLIC MASHED 6  
STEAK CUT FRIES 6  
SMASHED POTATOES 10  
(Nouvelle potatoes, olive oil, truffle, sea salt, chives)  
Q BAKER 10  
“IDAHO” BAKED POTATO 8  
fresh cut chives  
LOBSTER MASH 16  
(Truffle and chives)

### FROM THE MARKET

STEAMED BOK CHOY 12  
ginger sauce  
ROASTED CAULIFLOWER STEAK 12  
BABY KALE 13  
Pan sauteed with fresh garlic  
SAGE MUSHROOMS 12  
with truffle oil  
ASPARAGUS 15  
Sauteed or grilled  
CHEF’S SEASONAL MUSHROOMS MP  
quantities and availability may vary

### THE CLASSICS

ROASTED BONE MARROW 12  
CREAMY SPINACH 12  
ONION RINGS 13  
MAC ‘N’ 4 CHEESES 14  
GOULAKOS PICKLES - 9  
(ALL YOU CAN EAT)

### SAUCES & BUTTERS

FOIE GRAS & TRUFFLE REDUCTION 9  
MISO LOBSTER BUTTER 4  
BLACK TRUFFLE BÉARNAISE 8  
TRUFFLE BUTTER 4  
FOIE GRAS & TRUFFLE 13  
MAITRE D’HOTEL 3  
CAJUN BUTTER 3

**BAR CRU • SASHIMI**

(Demandez à votre serveur pour la disponibilité et prix)

**HUÎTRES FRAÎCHES SUR ÉCAILLES**

(Quantités et disponibilités peuvent varier)

**CÔTE EST**

- MALPEQUE PM
- RASPBERRY POINT PM
- BLACK BERRY POINT PM
- PICKLE POINT PM

**CÔTE OUEST**

- KUMAMOTO PM
- EFFINGHAM PM

**CRABE KING D'ALASKA « COLOSSALE »** MP/ch.

**COCKTAIL DE CRABE "DUNGENESS" GÉANT** 26  
(morceaux de crabe, aioli et ciboulettes)

**COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES U4-6** 17/ch.

**PALOURDES «LITTLE NECK»** PM  
Fraîche sur écailles où vapeur avec Béarnaise

**COUTEAUX** Vapeurs, poêlés en sauce marinara blanche PM

**OURSIN (Iles de la Madeleine QC)** PM

**PETONCLES FRAIS (La Gaspésie, QC)** PM

••••• **ASSIETTES DE FRUITS DE MER** •••••  
(Crevettes U6-8, pinces de homard, queues de homard, pattes et pinces de crabe des neiges, palourdes, pétoncles, sashimi assortis )

**PETIT 2-3P (2)** 138

**GRAND 4-6P (4)** 249

**SASHIMI (4MCX)**

**TAI-VIVANEAU** 18  
Trio (3) de caviar tobiko/ mayo épicée homard et cari

**SUZUKI-LOUP DE MER** 22  
Loup de mer frais, kadayifi, huile épicée, salade balsamique

**HAMACHI-THON** 22  
2 caviars tobiko, salade horyatiki (micro) d'huile de chili Thai

**SAKE-SAUMON C.B. 'KING'** 15  
Câpres Frits, Aioli, Wasabi

**BIN'NAGA MAGURO-'ALBACORE'** 18  
Servi avec une sauce 'paradis' du chef Tan

**CAVIAR « CALVISIUS »**

	30gr	50gr	100gr
<b>OSCIETRE (esturgeon blanc)</b>	100	150	320
<b>OSCIETRE (impérial)</b>	138	245	450
<b>SEVRUGA</b>	175	325	575
<b>BELUGA</b>	340	625	1100
Accompagnements traditionnels, blinis frais		<b>BLINIS EXTRA (12)</b>	8

**TARTARES**

	petit	grand**
<b>TARTARE DE THON "BIG EYE"</b> 24 chutney épicé a l'avocat, sauce paradis et œuf de caille		38
<b>TARTARE DE SAUMON KING DE LA C.B.</b> 21 crème de mascarpone au raifort, concombres tranchés, caviar tobiko		32
<b>TARTARE DE BOEUF</b> 32 USDA prime, accompagnements traditionnels		45*

\*préparé à la table \*\*servi avec frites\*

**ENTRÉES FROIDES**

**CARPACCIO DE BŒUF PRIME VIEILLI** 28  
Longe courte USDA Prime vieilli 45 jours, roquette, caviar d'olives noires, pecorino

**GRAVLAX** 19  
Saumon de la C.B. (organique) saumuré et fumé maison.  
Servi avec des blinis frais au sirop d'érable.

**SALADE DE BURRATA ET TOMATES SAN MARZANO ROTIES** 29  
Tomates San Marzano, caviar d'olives noires, EVOO, thym

**L'ALIKI** 26  
Tomates savoura hydroponique, feta grec, EVOO, échalotes françaises, concombres. pour (2)

**SALADE WEDGE** 16  
Laitue croquante, vinaigrette de fromage bleu émietté, oignons verts

**SALADE CAESAR** croûtons à l'ail rôti et thym  
pour (1) 15 pour (2) 28 pour (4) 52

**SALADE VERTE ORGANIQUE** 18  
Laitue Boston, concombres Anglais, asperges, radis, chutney d'avocats, tapenade d'olives noires, EVOO.

**ENTRÉES CHAUDES**

**GÂTEAU DE CRABE** 25  
Morceaux de crabe, servis avec une sauce citronnée aux 3 moutardes

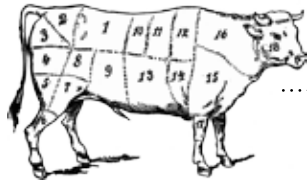
**RIS DE VEAU** 21  
Sauce aux champignons sauvages et à la crème, purée de choux-fleur, truffes

**PÉTONCLES DE BAIES** 22  
Braisés au beurre, sauge fraîche, servis avec purée de choux-fleur

**DUMPLING \*DE HOMARD FURIEUX\*** 24  
Homard frais, côtes courtes, champignons sauvages, poireaux caramélisés, réduction de veau & truffes style asiatique

**CREVETTES ET HOMARD TEMPURA "SEL DE MER & POIVRE"** 29  
Servi avec trempette mirin épicée

**GNOCCHI FRAIS** 19  
Réduction de foie gras & truffes, sauge fraîche, pecorino, queue de boeuf et champignons "enoki"



## COUPES DE STEAK & CÔTELETTES

**USDA PRIME BŒUF, VIEILLI À SEC  
45-60 JOURS SUR PLACE**

TOUS LES STEAKS SONT GRILLÉS SUR NOTRE GRIL À BASE  
DE CHARBON DE BOIS D'ÉRABLE  
(DEMANDEZ LES QUANTITÉS ET LES DISPONIBILITÉS)  
PESER À CRU

"AAA" BOEUF CANADIEN DE L'OUEST	POIDS BRUT	ÉPAISSEUR	PRIX
<b>"PETITE" FILET MIGNON</b>	8 oz.	2 1/2"-3"	42\$
<b>FILET MIGNON 'COUPE BASEBALL'</b>	10 oz.	2 1/2"-3"	52\$
<b>"CHATEAUBRIAND"</b> (tranché et servi sur une planche) Servi avec pommes de terre écrasées, huile de truffe et sel de mer, champignons sauvages, réduction foie gras/truffe	14 oz.	3"-3 3/4"	75\$

COUPES ARTISANALES DU BOUCHER VIEILLI À SEC 45-60 JOURS USDA "PRIME", COLORADO, USA	POIDS BRUT	ÉPAISSEUR	PRIX
<b>DELMONICO</b> (oeil d'entrecôte sans os, plus maigre mais persillé) échalotes vertes sautées au beurre, sauce au champignons.	14 oz.	3"-3 1/2"	62\$
<b>LÈVRE D'ENTRECÔTE</b> Roulée, abondance de saveur, bien persillé. poêlé en fonte, pommes de terre écrasées frites et huile de truffe	12 oz.	3"-3 1/2"	59\$
<b>FILET MIGNON AVEC OS</b> (Le saint graal des bouchers)	12 oz	2"-2 1/4"	55\$
	16 oz	2 3/4"-3 1/2"	75\$
<b>COUPE EAST-SIDE</b> (haut de coupe NY plus maigre) Pommes de terre écrasées sel de mer et truffes, ail rôti.	12 oz	2 3/4"-3 1/2"	62\$
<b>COUPE WEST-SIDE</b> (bas de coupe NY plus persillé) Pommes de terre pont neuve, ail rôti.	14 oz.	3"-3 1/2"	65\$

(QUANTITÉS ET DISPONIBILITÉS PEUVENT VARIER)

<b>ENTRECÔTE</b> - USDA "PRIME", COLORADO USA			
<b>COUPE LOU</b> (steak pour 1 personne) (1)	20 oz.	1 3/4"-2 1/2"	67\$
<b>GRANDE COUPE LOU</b> (steak pour deux personnes) (2)	32 oz.	2 1/4"-2 3/4"	129\$
<b>CONTRE-FILET</b> - USDA "PRIME", COLORADO USA			
<b>COUPE KANSAS</b> (steak pour 1 personne) (1)	20 oz.	2"-2 1/2"	69\$
<b>COUPE KANSAS</b> (Surlonge avec os (steak pour deux) (2)	32 oz.	2 1/2"-3 1/4"	128\$
<b>PORTERHOUSE</b> pour deux (2)	32 oz.	2 1/4"-3"	132\$

### CÔTELETTES

<b>COTELETTES D'AGNEAU</b> USDA COLORADO PRIME, Poêlées en croûte d'herbes et de parmesan, réduction de veau et truffes, choix de patates frites ou légumes verts de saison.	12 oz.	3 1/4"-3 1/2"	59\$
<b>CÔTE DE VEAU CHARLEVOIX, QC</b> Poêlée sur fonte. Servi avec ail rôti.	16 oz.	1 3/4"-2"	55\$

### KOBE « WAGUY »

WESTHOLME FARMS, QUEENSLAND, AUSTRALIE  
(DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR LES DISPONIBILITÉS ET QUANTITÉS)

<b>FILET MIGNON</b>	10 oz.	2 1/4"-3"	152\$
<b>FILET MIGNON AVEC OS</b>	16 oz.	3"-4"	175\$
<b>ENTRECÔTE AVEC OS</b> (Tranché pour deux (2))	30 oz.	2"-2 1/2"	265\$
<b>CONTRE-FILET N.Y AVEC OS</b> (Tranché pour deux (2))	30 oz.	2 1/4"-2 3/4"	275\$
<b>PORTERHOUSE</b> (Tranché pour deux (2))	32 oz.	2 1/4"-2 3/4"	295\$



NOUS N'ENCOURAGEONS PAS  
LA CUISSON "BIEN CUIT"

\*NOS COUPES SONT AUX POIDS BRUT  
L'ÉPAISSEUR PEUT VARIER

\* 15\$ EXTRA POUR UNE ASSIETTE À PARTAGER

## PLATS PRINCIPAUX POISSONS FRAIS • FRUITS DE MER

<b>DRUNKEN BEEF</b> Filet Mignon 8 oz. mariné au porto et réduction de balsamique, fromage de chèvre et une réduction de vin.	59
<b>STEAK POCHÉ À L'HUILE D'OLIVE</b> Filet mignon 8 oz. poché dans de l'huile d'olive, poêlé sur fonte, tranché et servi avec pommes de terre ou épinards.	58
<b>CÔTES DE BOEUF "PRIME" CUISSON LENTE</b> 40 (3) Côtes de bœuf charnues, cuites lentement avec herbes, sucre brun et une sauce BBQ faite maison. Servies avec frites coupe bifteck.	
<b>HOMARD FRAIS DES MARITIMES</b> PM Homard de 3.5lb a 8.0lb. Grillé, bouilli ou rôti au four en croûte de miso	
<b>Émergence de homard</b> (décortiqué) extra 15 Servi avec purée de pommes de terre au homard, 3 caviars	
<b>QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES</b> PM 1.25lb a 2.5lb. servie style carpaccio avec un beurre clarifié à l'ail, légumes verts de saison, servi avec une sauce beurre blanc	
<b>CREVETTES GÉANTES U4-6</b> PM grillées sur charbon de bois, glacées d'une sauce aux prunes épicées ou servies avec une relish citronnée de tomates	
<b>LOUP DE MER MÉDITERRANÉEN RÔTI</b> PM Entier avec légumes verts de saison	
<b>DORADE FRAICHE</b> (Greece) PM Servi entier, rôti sur poêle en fonte, légumes verts de saison	
<b>THON A QUEUE JAUNE "BIG EYE"</b> 49 Poêlé a cru en croûte de sésames, servi avec sauce au gingembre.	
<b>SAUMON KING DE LA C.B. ORGANIQUE</b> 39 Poêlé, servi avec petits pois écrasés et lardons, reducton de vin blanc et fumet de poisson	
<b>FLÉTAN FRAIS DE L'ATLANTIQUE</b> 49. Poêlé, servi avec légumes printaniers aux beurre blanc	

### COPEAUX DE TRUFFES NOIRES 28/GR.

## LES À-CÔTÉS

PATATES	LES CLASSIQUES
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL</b> 6	<b>OS À MOELLE RÔTIE</b> 12
<b>Frites COUPE BIFTECK</b> 6	<b>BRULÉ D'EPINARDS A LA CRÈME</b> 12
<b>PATATES ÉCRASÉES</b> 10 (Pommes de terre nouvelle, huile d'olive, truffes, sel de mer et échalotes)	<b>RONDELLES D'OIGNON</b> 13
<b>"Q BAKER"</b> 10	<b>MAC 'N' 4 FROMAGES</b> 14
<b>PATATES AU FOUR "IDAHO"</b> 8 Ciboulettes coupées fraîches	<b>CORNICHONS GOULAKOS</b> 9 (À VOLONTÉ)
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE AU HOMARD</b> 16 (Truffes et ciboulette)	<b>SAUCES &amp; BEURRES</b>
<b>DU MARCHÉ</b>	<b>RÉDUCTION DE VEAU RÔTI &amp; TRUFFES</b> 9
<b>BOK CHOY CUITS A LA VAPEUR</b> 12 sauce au gingembre	<b>BEURRE HOMARD ET MISO</b> 4
<b>CHOUX-FLEURS RÔTIS COUPE BIFTECK</b> 12	<b>BÉARNAISE</b> 8
<b>CHOU FRISÉ</b> 13 sautés à l'ail frais	<b>BEURRE DE TRUFFES</b> 4
<b>CHAMPIGNONS À LA SAUGE</b> 12 avec huile de truffes	<b>FOIE GRAS &amp; TRUFFES</b> 13
<b>ASPERGES</b> 15 (Sautées ou grillées)	<b>MAÎTRE D'HÔTEL</b> 3
<b>CHAMPIGNONS DE SAISON DU CHEF</b> PM Quantités et disponibilités peuvent varier	<b>BEURRE CAJUN</b> 3