



Lobster bisque or wedge salad

27 M E A T

BEEF WELLINGTON

pan seared tenderloin, wild mushrooms, smoked pork belly & foie gras, pastry dough. served with braised pearl onions with a veal-wine reduction, roasted garlic mashed potatoes.

STEAK TARTAR

hand chopped tenderloin and rib steak/ classic condiments / french fries/ service at the table

PETITE MIGNON

5-6oz filet mignon wrapped with a smoked pork belly bacon, beurre maitre, choice of fries or veggy

HAMBURGER

6 oz. USDA PRIME DRY AGED ground steak, Boursin cheese, wild mushrooms, roasted tomatoes, smoked pork belly, fried egg. Served with spicy lobster mayo & fries.

27 F I S H

MEDITERRANEAN SEA BASS "LOUP DE MER"

grilled, seasonal greens & french fries

NORI LEAF WRAPPED ORGANIC KING SALMON

pan fried with a tempura batter/ bok choy/ ginger sauce

RAW PAN SEARED YELLOW TAIL TUNA NICOISE SALAD

SCALLOPS

apricot glazed roasted duck skin/ cauliflower puree/ foie gras truffle sauce

27 P A S T A

ANGRY LOBSTER PAPARDELLE

creamless "carbonara"/ lobster knuckles / pork belly bacon/ white wine/ french shallots/ farm egg/ thai chili

RISOTTO FUNGHI

wild mushrooms/ black spring truffles/ mushroom jus/ parmesan

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

ragu di carne / oxtail / roasted san marzano tomatoes/ garlic/ wine

Chef's dessert of the day/ café Americano Illy coffee



NEW SUMMER/FALL 2017

O Y S T E R S

price and availability may vary due to market conditions.

MALPEQUES P.E.I.	\$MP
RASPBERRY POINT P.E.I.	\$MP
PICKLE POINT P.E.I.	\$MP
EFFINGHAM BAY B.C	\$MP

S H E L L F I S H

SHRIMP COCKTAIL (3)	24
SMALL SHELLFISH PLATTER 2-3P	138

C R U D O

TUNA TATAKI / micro greek salad , harissa oil	13
KING SALMON / fried capers, caviar, wasabi aioli	12
GRAVLAX MILLEFEUILLE / fresh blinis, maple syrup	14

S A L A D S

ALIKI VILLAGE SALAD Barrel aged Greek feta, hydroponic "Savoura" tomatoes.	15
CAESAR SALAD fresh roasted garlic croutons thyme	14

S T E A K S & C H O P S

45 to 60 days dry aged beef USDA "prime beef" price and availability may vary due to market conditions.

8 OZ. LIPP (RIB CAP) STEAK	39
8 OZ. BONELESS DELMONICO RIB	35
12 OZ. WEST-SIDE LOWER CUT bone in N.Y cut, thick cut, abundant marbling	55
8 OZ. EAST-SIDE UPPER CUT bone in N.Y cut, thick cut, leaner, well marbled	42
20 OZ. LOU'S CUT , BONE-IN RIB	67
8 OZ. BONE-IN FILET MIGNON	35
6 OZ. RACK OF LAMB CHOP, DOUBLE CUT breaded with parmesan, day old bread, fresh herbs	32

served with a choice of potatoes or vegetables



bisque de homard ou salade wedge

27 BOEUF

BOEUF WELLINGTON

Filet mignon poêlé, champignons sauvages, lardon fumé & foie gras, pâte feuilleté. Servi avec oignons perlés braisés, une réduction de veau & vin et purée de pommes de terre à l'ail rôti

TARTARE DE BOEUF

Filet et entrecôte coupé à la main, / accompagnements traditionnels / servi avec frites/ préparé à la table

PETITE MIGNON

5-6oz médaillon de filet mignon enrobé de lardon servi avec un beurre maître d'hôtel, choix de frites ou légumes

HAMBOURGEOIS

6oz. USDA PRIME bœuf haché, boursin, champignons sauvages, tomates rôties, lardon fumé, œuf poelé. Servi avec une mayonnaise épicée au homard & frites

27 POISSONS FRAIS

LOUP DE MER MÉDITERRANÉEN

Rôti avec légumes verts de saison et frites

SAUMON KING ORGANIQUE EN FEUILLE DE NORI

poêlé en tempura/bok choy / sauce au gingembre

SALADE NIÇOISE AVEC THON À QUEUE JAUNE POÊLÉ À CRU

PÉTONCLES

peau de canard croustillante rôtie glacée à l'abricot/ purée de chou-fleur /réduction foie gras & truffes

27 PÂTES

PAPPARDELLE FAÇON HOMARD FURIEUX

"carbonara sans crème" homard épicé, lardons fumés, oeuf frais, vin blanc et fumet de homard

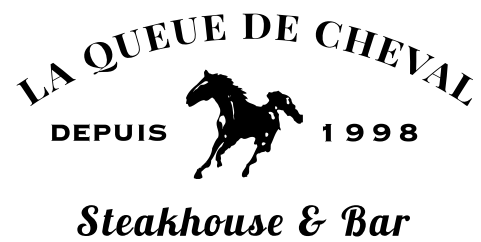
RISOTTO FUNGHI

Champignons sauvages, truffes noires printanières / jus de champignons/ parmesan

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

ragu de viande/queue de boeuf/tomates san Marzano rôties /ail/vin

Dessert du chef / Café Americano Illy



NOUVEAU ÉTÉ/AUTOMNE 2017

HUÎTRES

Prix et disponibilités peuvent varier selon les conditions du marché

MALPÈQUES I.P.E	\$PM
RASPBERRY POINT I.P.E	\$PM
PICKLE POINT I.P.E	\$PM
EFFINGHAM BAY C.B.	\$PM

FRUITS DE MER

COCKTAIL DE CREVETTES (3)	24
ASSIETTE DE FRUITS DE MER- PETIT 2-3P	138

C R U D O

TATAKI AU THON / Salade micro-grecque, huile de harissa	13
SAUMON ' KING ' / Câpres Frits, Aioli, Wasabi	12
MILLEFEUILLE DE GRAVLAX / blinis frais, sirop d'érable	14

SALADES

L'ALIKI	15
<i>Tomates savoura hydroponique, feta grec,</i>	
SALADE CAESAR	14
<i>croûtons à l'ail rôti et thym</i>	

COUPES DE STEAK ET CÔTELETTES

USDA Prime, vieilli à sec 45 à 60 jours
Prix et disponibilités peuvent varier selon les conditions du marché

8 OZ. LÈVRE D'ENTRECÔTE	39
8OZ.COUBE DELMONICO SANS OS	35
12 OZ. COUPE WEST-SIDE BAS DE COUPE	55
<i>Coupe N.Y. avec os, coupe épaisse, abondance de persillage</i>	
8 OZ. COUPE EAST-SIDE HAUT DE COUPE	42
<i>Coupe N.Y. avec os, coupe épaisse, plus maigre, bien persillé</i>	
20 OZ COUPE LOU, ENTRECÔTE	67
8 OZ. FILET MIGNON AVEC OS	35
6 OZ. CÔTELETTES DE CARRÉ D'AGNEAU, DOUBLE COUPE	32
<i>En croûte d'herbes et parmesan</i>	

servi avec un choix de pommes de terre ou légumes