

FROM 5:00PM - 7:00PM ONLY

cup of lobster bisque, crème fraîche, chives & truffle oil
or
wedge salad blue cheese crumble

MEAT

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 TARTARE

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

Q "PRE-SHOW" ROSSINI*

6 oz filet mignon & roasted bone marrow with wild mushrooms, truffle veal reduction

SHORT RIBS

(USDA PRIME) slow cooked ribs, braised with a veal & wine reduction, smashed peas with pork belly, choice of potatoes

FISH

MEDITERRANEAN SEA BASS "LOUP DE MER"

grilled, seasonal greens & smashed roasted potatoes

YELLOWFIN "BIG EYE" SUSHI TUNA

raw pan seared with sesame, served with steamed bok choy ginger sauce.

PASTA

ANGRY LOBSTER PAPARDELLE

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


HAMBURGER

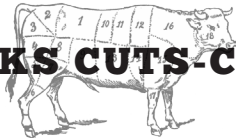
BUTCHER'S BLEND

½ lb. Blend of Australian KOBE, USDA PRIME DRY AGED beef & short ribs. boursin cheese, wild mushrooms, roasted tomatoes, smoked pork belly, fried egg. served with spicy lobster curry mayo & fries.

SAUCES, BUTTERS & SIDES

FOIE GRAS & TRUFFLE SAUCE	13	MAC N' THREE CHEESE	13
BLACK SPRING TRUFFLE BÉARNAISE	9	JUMBO ASPARAGUS	15
VEAL & WINE REDUCTION	5	STEAK CUT FRIES	6
TRUFFLE BUTTER	4	BAKED WEDGED FRIES	6
FOIE GRAS & BLACK TRUFFLE BUTTER	13	GARLIC MASHED POTATOES	6
MAITRE D'HOTEL	3	1LB IDAHO BAKED	6
CAJUN SPICY	3	'Q' CUT ONION RINGS	13
SAGE BUTTON MUSHROOMS	12	GOULAKOS PICKLES (ALL YOU CAN EAT)	7
CREAMY SPINACH	12		
PAN ROASTED CAULIFLOWER	12		

LA QUEUE DE CHEVAL
DEPUIS  1998
Steakhouse & Bar


STEAKS CUTS-CHOPS

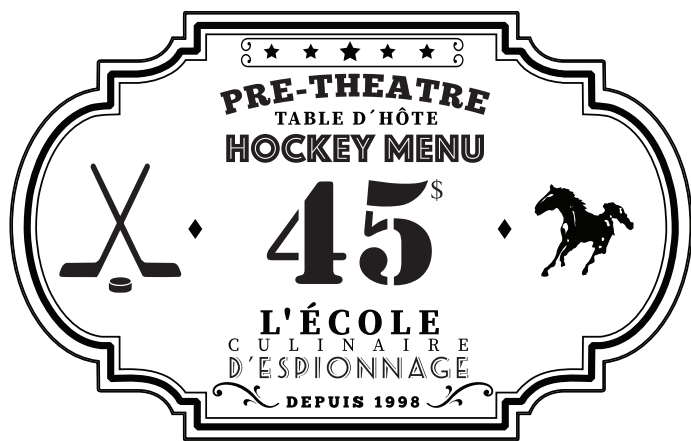
30 to 45 days dry aged "PRIME BEEF" CANADIAN & USDA
price and availability may vary due to market conditions

20 oz USDA "PRIME" ROAST BEEF (cooked rare) served with with our porto & truffle au jus	69
10 oz. FILET MIGNON- ALBERTA PRIME BEEF "baseball cut-center cut	52
14 oz. WEST-SIDE CUT (Lower Bone-in N.Y. Cut, more marbling Pont neuve potatoes, roasted garlic.	65
20 oz. KANSAS CUT bone-in N.Y cut for one (1)	69
32 oz. PORTERHOUSE CUT sliced for two (2)	138
20 oz. LOU'S CUT; bone-in rib steak for one (1)	69
32 oz. BIG LOU'S CUT bone-in steak for two (2)	134
12 oz. "PRIME" RACK OF LAMB CHOPS ALBERTA CAN pan roasted with a fresh herb & parmesan crust / veal truffle reduction	59
16 oz. VEAL CHOP Charlevoix, Québec coupe française, bone-in cut	55

*We do not encourage well done cooking.
15\$ sharing charge*

COLD

FRESH SHUCKED OYSTERS ask your waiters for selections and quantities	\$MP
U4 JUMBO SHRIMP COCKTAIL	17/each
SMALL SHELLFISH PLATTER 2-3P	138
	app *main
BIG EYE SUSHI TUNA TARTARE	24 38
BC KING SALMON TARTARE *served with fries	21 32
BEEF CARPACCIO / dry aged prime beef	19
HAMACHI-BIG EYE TUNA / micro greek salad	22
BURATTA & ROASTED SAN MARZANO TOMATOES SALAD San Marzano tomatoes, black olive caviar, EVOO, thyme	25
ALIKI VILLAGE SALAD	[1] 16 [2] 26
CAESAR SALAD	[1] 15 [2] 28
STEAK CUT BLUE TOMATO	16
HOT	
SHRIMP BY THE POUND - U4 COLOSSAL spicy apricot & plum glaze or tomato relish)	MP\$
ANGRY LOBSTER DUMPLINGS (s)*	24
FRESH GNOCCHI foie gras & truffle reduction, fresh sage, pecorino, braised oxtail, enoki mushroom	19
CRAB CAKES lump crab cakes served with three mustard & citrus sauce	25



SEULEMENT DE 17H00 À 19H00

bisque de homard crème fraîche et huile de truffes
ou
salade "wedge" fromage bleu

BOEUF

BOEUF WELLINGTON

Filet mignon poêlé, champignons sauvages, lardon fumé & foie gras, pâte feuilletée. 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

"Q PRE-THÉÂTRE"* Tournedos Rossini

filet mignon 6 oz, moelle osseuse rôtie, champignons sauvages, réduction de veau et truffes.

CÔTES COURTES DE BOEUF (USDA)

côtes courtes braisées dans une réduction de veau au vin rouge, purée de petits pois et lardon. Choix de pommes de terre

POISSONS FRAIS

LOUP DE MER MÉDITERRANÉEN

Rôti avec légumes verts de saison et frites

THON A QUEUE JAUNE "BIG EYE"

poêlé à cru en croûte de sésames, servi avec sauce au gingembre.

PÂTES

PAPPARDELLE FAÇON HOMARD FURIEUX

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

HAMBOURGEOIS

BLOC DU BOUCHER

1/2 lb. Mélange de KOBE australien, USDA PRIME bœuf haché & short ribs, boursin, champignons sauvages, tomates rôties, lardon fumé, œuf poêlé. Servi avec une mayonnaise épicée au homard & frites.

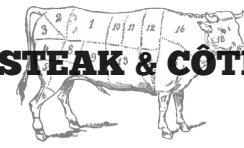
SAUCES, BEURRES & LES À-CÔTÉS

RÉDUCTION FOIE GRAS & TRUFFES	13	TRIO MAC N CHEESE	13
BÉARNAISE AU TRUFFES NOIRES	9	ASPERGES GÉANTES	15
RÉDUCTION DE VEAU & VIN	5	Frites coupe bifteck	6
BEURRE DE TRUFFES	4	QUARTIERS DE POMMES DE TERRE RÔTIS, FRITS	6
FOIE GRAS & TRUFFES NOIRES	13	PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL RÔTIS	6
MAÎTRE D'HÔTEL	3	1LB IDAHO AU FOUR	6
BEURRE CAJUN	3	'Q' RONDELLES D'OIGNONS	13
CHAMPIGNONS DE PARIS À LA SAUGE	12	CORNICHONS GOULAKOS (À VOLONTÉ)	7
BRÛLÉ D'EPINARDS À LA CRÈME	12		
CHOUX-FLEURS RÔTIS	12		

LA QUEUE DE CHEVAL

DEPUIS 1998

Steakhouse & Bar



COUPES DE STEAK & CÔTELETTES

CANADIEN & USDA PRIME bœuf, vieilli à sec 35 - 45 jours
quantités, prix et disponibilités peuvent varier selon les saisons

20 oz. RÔTI DE BOEUF USDA "PRIME" cuisson saignante 69
servi au jus de porto et truffes

10 oz. FILET MIGNON- ALBERTA PRIME BOEUF 52
'coupe baseball'

14 oz. COUPE WEST-SIDE 65
(bas de coupe NY plus persillé) Pommes de terre écrasées sel de mer et truffes, ail rôti.

20 oz. COUPE KANSAS Surlonge avec os steak pour 1 personne) (1) 69

32 oz. PORTERHOUSE pour deux (2) 138

20 oz. COUPE LOU; (steak pour 1 personne) (1) 69

32 oz. GRANDE COUPE LOU (steak pour deux personnes) (2) 134

12 oz. CÔTELETTES D'AGNEAU ALBERTA CAN 59
Poêlées en croûte d'herbes et parmesan, réduction de veau et truffes,

16 oz. CÔTE DE VEAU Charlevoix, Québec 55
coupe française, avec os

nous n'encourageons pas la cuisson "bien cuit"
\$15 extra pour une assiette à partager

FROID

HUÎTRES FRAÎCHES SUR ÉCAILLES \$PM
demandez à votre serveur pour la sélection

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES U4 17/ch

PETITE ASSIETTE DE FRUITS DE MER (2-3 PERS) 138

	e	p*
TARTARE DE THON «BIG EYE»	24	38

TARTARE DE SAUMON C.B. «KING»	21	32
*avec frites		

CARPACCIO DE BŒUF PRIME VIEILLI 19

HAMACHI-THON / salade horyatiki (micro) 22

SALADE DE BURRATA ET TOMATES 25
SAN MARZANO ROTIES

Tomates San Marzano, caviar d'olives noires, EVOO, thym

L'ALIKI [1] 16 [2] 26

SALADE «CÉSAR» [1] 15 [2] 28

TOMATES COUPE BIFTECK 16

CHAUD

CREVETTES À LA LIVRE - U4 COLOSSAL PM\$
glacé d'abricots épicés ou une relish de tomates rôties

DUMPLING «DE HOMARD FURIEUX» (É)* 24

FRESH GNOCCHI 19
réduction de foie gras & truffe, sauge, pecorino, queue de boeuf et champignons "enoki"

GÂTEAUX DE CRABE 25
morceaux de crabe, servi avec une sauce citronnée à la moutarde