



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 TARTARE

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

### FLANK STEAK

marinated in a three mustard sauce, grilled to perfection, sliced and served with a French onion wine sauce, fries or salad

### LOBSTER BENEDICT BURGER \$35

10oz. aged beef patty, lobster claw, farm egg, Hollandaise sauce with black Spring truffles

## 27 F I S H

### MEDITERRANEAN SEA BASS

filet of Med. Bass, in a pastry crust, served with Brussel sprouts and Beurre blanc

### POACHED KING SALMON

aromatic fish broth, steamed potatoes & leeks

### SCALLOPS

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

### CRAB CAKE

pan roasted, served with a Three mustard aioli, steakhouse fried onions, baby Arugula and radish salad

### FISH N'CHIPS

Black Cod (butter fish) in a Tempura batter, pommes frites, house made Tartar aioli (Served Friday's ONLY)

## 27 P A S T A

### ANGRY LOBSTER BUCCATINI

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

### CLAMS & SHRIMP VONGOLE

fresh clams & pink shrimp sautéed in white wine, garlic, fish stock, French onions, Italian parsley with egg pasta Papardelle (Classic white or Red with tomatoes)

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

LA QUEUE DE CHEVAL  
DEPUIS 1998

Steakhouse & Bar

20<sup>ÈME</sup> ANNIVERSAIRE  
DEPUIS 1998

NEW WINTER 2018

## 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

HAMACHI - BIG EYE TUNA (3 PCS) 18  
Micro Greek salad, 2 tobiko caviars, spicy micro green, Thai chili oil

SAKE - BC ORGANIC KING SALMON (3 PCS) 14  
King Salmon, wasabi aioli, fried capers, black colored tobiko

## S A L A D S

ALIKI VILLAGE SALAD 15  
Barrel aged Greek feta, hydroponic "Savoura" tomatoes.

CAESAR SALAD 14  
fresh roasted garlic croutons thyme

ORGANIC GREEN SALAD 12  
baby arugula, butter leaf lettuce, black olive caviar, toasted pumpkin seed

## S T E A K S

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

6 oz PETITE MIGNON 29  
wrapped with a smoked pork belly bacon, beurre maitre

6-8 oz STEAK FRITES 35  
rib cap, pan roasted on cast iron, béarnaise, fries

12 oz. WEST-SIDE LOWER CUT 55  
bone in N.Y cut, thick cut, abundant marbling

8 oz. EAST-SIDE UPPER CUT 42  
bone in N.Y cut, thick cut, leaner, well marbled

20 oz. LOU'S CUT, BONE-IN RIB 72

served with a choice of potatoes or vegetables



bisque de homard ou salade wedge

## 27 BOEUF

### BOEUF WELLINGTON

Filet mignon poêlé, champignons sauvages, lardons fumés & 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

### STEAK DE BAVETTE

marinade 3 moutardes, grillé à la perfection, tranché et servi avec une sauce Lyonnaise, frites ou salade

### HAMBOURGEOIS BENEDICT AU HOMARD \$35

10oz. de bœuf vieilli, pince de homard, œuf frais, nappé d'une sauce hollandaise à la truffe noire

## 27 POISSONS FRAIS

### LOUP DE MER MÉDITERRANÉEN

filet de loup de mer en croute, servi avec choux de Bruxelles et beurre blanc

### SAUMON KING POCHÉ

fumet de poisson aromatisé, pommes de terre vapeur & poireaux

### PÉTONCLES

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

### GÂTEAU DE CRABE

poelé, servi avec un aioli au 3 moutardes, oignons frits style steak-house, salade de roquette et radis

### FISH N'CHIPS

Morue noire en pâte tempura, pommes frites, sauce tartare à l'ail maison (servis vendredi seulement)

## 27 PÂTES

### BUCCATINI FAÇON HOMARD FURIEUX

carbonara sans crème, chair de homard, lardons fumés, vin blanc, échalotes, œuf frais, chili thai

### PALOURDES ET CREVETTES VONGOLE

pappardelle aux œufs avec Palourdes fraîches & crevettes rose sautées au vin blanc, ail, fumet de poisson, échalotes et persil italien (blanche ou aux tomates)

Dessert du chef / Café Americano Illy

LA QUEUE DE CHEVAL  
DEPUIS 1998

Steakhouse & Bar

20<sup>IÈME</sup> ANNIVERSAIRE  
DEPUIS 1998

NOUVEAU HIVER 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

HAMACHI-THON (3MCX) 18  
2 caviars tobiko, salade horyatiki (micro) d'huile de chili Thai

SAKE-SAUMON C.B. 'KING' (3MCX) 14  
Câpres Frits, Aioli, Wasabi, Tobiko noir

## SALADES

L'ALIKI 15  
Tomates savoura hydroponique, feta grec,

SALADE CAESAR 14  
croûtons à l'ail rôti et thym

SALADE VERTE ORGANIQUE 18  
roquette, laitue boston, caviar d'olives noires, graines de citrouilles toastés

## COUPES DE STEAK

USDA Prime, vieilli à sec 45 à 60 jours

Prix et disponibilités peuvent varier selon les conditions du marché

6 oz PETITE MIGNON 29  
enrobé de lardon fume, beurre de maître

6-8 oz STEAK FRITES 35  
lèvre d'entrecôte rôti sur poêle en fonte, béarnaise et frites

12 oz. COUPE WEST-SIDE BAS DE COUPE 55  
Coupe N.Y. avec os, coupe épaisse, abondance de persillage

8 oz COUPE EAST-SIDE HAUT DE COUPE 42  
Coupe N.Y. avec os, coupe épaisse, plus maigre, bien persillé

20 oz COUPE LOU, ENTRECÔTE 72

servi avec un choix de pommes de terre ou légumes