

## RAW BAR

### OYSTER (selection & availability may vary due to season) \$MP

**EAST COAST** | BLACKBERRY POINT P.E.I.  
RASPBERRY POINT P.E.I.  
PICKLE POINT P.E.I.  
LUCKY LIME P.E.I.  
MALPÉQUE P.E.I.

**WEST COAST** | FANNY BAY B.C.  
EFFINGHAM B.C.  
KUMAMOTO B.C.

**FRANCE** | FINE DE CLAIRE FR

### SCALLOPS FRESH IN THE SHELL \$MP

Iles de Madelaine NB. Served with a marinated cucumber salad

### SHRIMP COCKTAIL 14 / PE

U6/8 salt water black tiger, Thailand. Shell on

### LOBSTER COCKTAIL 1P/29 2P/45

Asian style, chilled 1.5 - 2.0lbs maritime lobster, spicy curry mayo

### KING CRAB \$MP

chilled Alaskan King crab legs and Claws, Garlic aioli

### SAKE; ORGANIC KING SALMON 18

wasabi aioli, fried capers, tobiko, micro coriander

### TAI; RED SNAPPER 22

Spicy Lobster curry mayo, 4 caviars, Thai chili oil

### SEAFOOD PLATTERS & TOWERS 65/P

jumbo shrimp in the shell, fresh scallops, Lobster claws & tails, snow crab legs & claws, clams and Tuna poke

( selection and availability may vary from season to season )

### TARTAR all tartares are hand chopped on order SM LG\*

#### STEAK TARTAR 35 48

aged beef, "table side service" classic condiments

#### ITALIAN TARTAR 35 52

"aged" sirloin, parm shaves, spring truffle, Italian parsley

#### WAGYU TARTAR 55 85

fresh, "table side service"

#### YELLOW TAIL TUNA TARTAR 24 38

spicy avocado chutney, paradise sauce, quail egg

#### BC ORGANIC KING SALMON TARTAR 21 32

horseradish & mascarpone cream, tobiko caviar

\* Served with pommes frites

## APPETIZERS & SALADS

#### BURATTA 26

roasted San Marzano tomatoes, black olive caviar, spring truffles

#### ALIKI VILLAGE SALAD 26

Dodanis feta, Savoura tomatoes, Moroccan olives (2p)

#### CAESAR SALAD

roasted smoked pork belly, fresh garlic croutons, anchovies

Fresh grated Parmesan

1P...15 2P...28 4P...52

#### WEDGE SALAD 18

blue cheese crumble dressing, pork belly bacon, chives

#### ORGANIC GREEN SALAD 16

baby arugula, butter leaf lettuce, black olive caviar, toasted pumpkin seed

#### CRAB-CAKE 29

three mustards citrus sauce

#### SCALLOPS 26

wrapped in smoked pork belly bacon, pan roasted with butter & sage, Cauliflower puree

#### LOBSTER DUMPLINGS 28

Served with an Asian style veal & truffle reduction, duck skin, roasted french shallots

#### FRESH GNOCCHI 19

home made with roasted garlic potatoes, oxtail, honey mush

#### OXTAIL MARMELADE 22

roasted bone marrow, pain brioche toast, fleur de sel, truffle

#### OYSTER ROCKEFELLER 24

wild mushroom, sautéed spinach, béchamel, parmesan



# QUEUE DE CHEVAL STEAKHOUSE & BAR

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

### CAVIAR «CALVISIUS» 30GR 50GR 100GR

OSETRA (WHITE STURGEON)	100	150	320
OSETRA IMPERIAL	138	245	450
SEVRUGA	175	325	575
BELUGA	340	625	1100

Served with traditional condiments & fresh blinis

EXTRA BLINIS (12) 8

## MAINS, FRESH FISH / SEAFOOD

#### CARIBBEAN ROCK LOBSTER "CARPACCIO" (1.25 - 2.50 LBS) \$MP

beurre blanc, sautéed baby kale

#### LIVE MARITIME LOBSTER ( 4.5 TO 8.0 LBS) \$MP

hard shell lobster, boiled & grilled with a Miso Lobster Butter or steam & served with garlic butter

#### COLOSSAL SHRIMP \$MP

U4/6 Black Tiger / butterfly style, red curry & paprika butter crust, garlic butter

#### BLACK COD 48

miso glaze

#### LOUP DE MER / MEDITERRANEAN SEA BASS \$MP

pan roasted, served whole

#### RAW PAN SEARED YELLOW TAIL TUNA 49

sushi grade tuna, sesame seed crust, steamed bok choy, ginger sauce

#### ORGANIC B.C. KING SALMON 39

pan roasted. spring vegetables in a beurre blanc

All fresh fish, seafood are served with a choice of chef's greens or smashed potatoes.

## M E A T

#### 12 OZ. COLORADO PRIME LAMB 52

pan roasted rack of lamb, foie gras truffle reduction, served with a choice of chef's greens or potatoes.

#### "PETIT" SIRLOIN WRAPPED IN SMOKED PORK BELLY 65

8 oz BLACK ANGUS PRIME, CAN. Dry aged over 60 days, Served with Brussel sprouts in maple and lardon over a cauliflower puree. Pan jus reduction

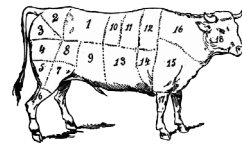
#### 10 OZ. WAGYU & AGED BEEF HAMBURGER 45

Freshly ground per order - Brioche bun, Port-Balsamic Ketchup, Fried onions, aged cheddar, butter leaf lettuce with beef steak tomato. Fries



# STEAK CUTS DRY AGED 35 - 60 DAYS

( ALL OUR DRY AGING IS DONE IN HOUSE UNDER STRICT DISCIPLINES. QUANTITIES AND SELECTIONS MAY VARY DUE TO MARKET CONDITIONS)



## TENDERLOIN

STEAK CUT	OZ	THICKNESS (RAW)	PRICE
PETITE MIGNON ALBERTA PRIME	8 oz	2 1/4" - 2 3/4"	48
"BASEBALL CUT" MIGNON	10 oz	2 3/4" - 3 1/4"	59
BONE-IN FILET USDA PRIME 45-60 DAYS	12 oz	3 1/4" - 3 1/2"	64
	16 oz	3 1/4" - 4"	85
BONE-IN FILET WAGYU (KOBE) A9 WESTHOLME QUEENSLAND AUS	16 oz	3 1/4" - 4"	195
WAGYU (KOBE) A9, WESTHOLME QUEENSLAND AUS	10 oz	2" - 2 1/4"	165
A5 MIYACHIKU WAGYU, MIYAZAKI PREFECTURE, JAPAN	6 oz	1 1/4" - 1 3/4"	189
Additional oz. \$45/oz	8 oz	1 1/4" - 1 3/4"	252

## RIB

### USDA PRIME, COLORADO DRY AGED 45 - 60 DAYS

DELMONICO (BONE-IN RIB)	16 oz	1 1/4" - 1 1/2"	62
LOU'S CUT (BONE-IN RIB)	20 oz	1 3/4" - 2 1/4"	69
BIG LOU'S (BONE-IN RIB)	30 oz	2 1/4" - 2 3/4"	139

### CANADIAN "PRIME", HEREFORD-HIGH RIVER AB DRY AGED 45 - 60 DAYS

BONE -IN RIB, ( FRENCH CUT)	20 oz	1 3/4" - 2 1/4"	69
	28 oz	2 1/4" - 2 3/4"	135

### CANADIAN "PRIME" ON, RWA BLACK ANGUS DRY AGED 60 - 75 DAYS

TOMAHAWK ( BIG BONE - IN RIB ) (2P)	36 oz	2 3/4" - 3 1/4"	225
(3P)	42 oz	2 3/4" - 3 1/4"	265

### CANADIAN "PRIME" P.E.I. GRASS FED DRY AGED 35 - 40 DAYS

BONE -IN RIB, (FRENCH CUT)	18 oz	1 3/4" - 2 1/4"	70
	26 oz	2 1/4" - 2 3/4"	139

### A5 MIYACHIKU WAGYU, Miyazaki Prefecture, Japan

BONELESS RIB	6 oz	1 1/4" - 1 1/2"	159
Additional oz. \$45/oz	8 oz	1 1/2" - 1 3/4"	215

### WAGYU (KOBE) A9, Westholme Queensland AUS. ( BONE-IN)

BONE -IN RIB, FRENCH CUT	20 oz	1 3/4" - 2 1/4"	195
BIG BONE-IN RIB, FRENCH CUT (2P)	32 oz	2 1/4" - 2 3/4"	325

## SHORTLOIN

### USDA, AMERICAN "PRIME" COLORADO DRY AGED 45 - 60 DAYS

UPPER EAST CUT ( BONE-IN SIRLOIN)	12 oz	2 3/4" - 3"	62
LOWER WEST CUT ( BONE -IN SIRLOIN)	14 oz	2 3/4" - 3"	65
KANSAS CUT (BONE -IN N.Y.CUT)	20 oz	2 1/4" - 2 3/4"	72
STATE CUT (BONE-IN N.Y.)	32 oz	2 1/2" - 2 3/4"	132
PORTERHOUSE	32 oz	2 1/4" - 2 3/4"	140

### ALBERTA "PRIME", CAN DRY AGED 45 - 60 DAYS

BONE-IN STRIPLOIN	20 oz	2 1/4" - 2 1/2"	72
PORTERHOUSE (2-3P)	32 oz	2 1/4" - 2 3/4"	138

### ONTARIO BACK ANGUS "PRIME" R.W.A DRY AGED 60 - 75 DAYS

BONE-IN STRIPLOIN (2P)	36 oz	2 3/4" - 3"	195
PORTERHOUSE (2P-3P)	45 oz	2 1/4" - 2 3/4"	225

### P.E.I. GRASS FED "PRIME" DRY AGED 35 - 40 DAYS

BONE-IN STRIPLOIN	20 oz	2 1/4" - 2 3/4"	75
PORTERHOUSE (2P)	36 oz	2 3/4" - 3"	172

### WAGYU ONTARIO, Grazing Meadows Farms, ON

STRIPLOIN	8 oz	1 1/4" - 1 3/4"	85
Each additional 2oz. \$25	10 oz	1 1/2" - 1 3/4"	105

### WAGYU A9, Westholme Queensland AUS. ( BONE-IN)

BONE-IN STRIPLOIN (2P)	30 oz	2 1/2" - 2 3/4"	295
PORTERHOUSE (2P)	32 oz	2 1/4" - 2 3/4"	325

### A5 MIYACHIKU WAGYU, Miyazaki Prefecture, Japan

STRIPLOIN	8 oz	1 1/4" - 1 3/4"	215
Each additional 1oz. \$45	10 oz	1 1/2" - 1 3/4"	265

### A5 BLACK MIYAZAKI, Miyazaki Prefecture, Japan

STRIPLOIN	8 oz	1 1/4" - 1 3/4"	190
Each additional 1oz. \$45	10 oz	1 1/2" - 1 3/4"	242

## SIDES

### POTATOES

GARLIC ROASTED MASHED POTATOES	6
fresh cut chives	
STEAK-CUT FRENCH FRIES	6
fleur de sel & thyme	
SMASHED FINGERLING	10
with lardon & truffle	
LOBSTER MASH	16
with truffle, fresh chives	

### VEGETABLES

MAPLE GLAZED BRUSSEL SPROUTS PORK BELLY	13
ROASTED CAULIFLOWER STEAK	14
almonds capers, raisins	
CREAMY PARMA SPINACH	12
a parma brulee	
BABY KALE	13
Pan sautéed with fresh garlic	
ASPARAGUS	15
sautéed or grilled	
STEAMED BOK CHOY GINGER SAUCE	12
SAGE MUSHROOMS	12
infused with truffle oil & fresh sage	
GRILLED OYSTER MUSHROOMS	14
CHEF'S DAILY MUSHROOMS	SMP
ask your server for selections	

### CLASSICS

ONION RINGS	13
Jack Daniel's & beer batter	
STEAKHOUSE FRIED ONIONS	12
OXTAIL POUTINE	15
truffle & foie gras reduction, Gruyere cheese	
MAC N' 3 CHEESE	14
Swiss, aged cheddar, parmesan	
LOBSTER MAC N' CHEESE	16
GOULAKOS PICKLES	9
( all you can eat )	

### SAUCES

PEPPERCORN & COGNAC SAUCE	8
Madagascar green peppercorn	
FOIE GRAS & TRUFFLE REDUCTION	10
BEARNAISE	8
with black spring truffles	

### BUTTERS

MAITRE D'HOTEL	4
TRUFFLE BUTTER	6
FOIE GRAS N' TRUFFLE BUTTER	10
MISO & CARAMELIZED GARLIC BUTTER	5

### ADD TO YOUR STEAK

ROCK LOBSTER 1.0 - 2.5 LBS	SMP
garlic butter	
U4/5 JUMBO SHRIMP	SMP
grilled on charcoal	
FOIE GRAS	28
Lac-Brome duck spring truffle	
ROASTED BONE MARROW	12
foie gras truffle sauce & sea salt	

WE DO NOT ENCOURAGE WELL DONE COOKING

## BAR CRU

### HUÎTRES (Sélections et disponibilités peuvent varier selon les saisons) PMS

**CÔTE EST** | BLACKBERRY POINT P.E.I  
RASPBERRY POINT P.E.I  
PICKLE POINT P.E.I  
LUCKY LIME P.E.I  
MALPÈQUE P.E.I

**CÔTE OUEST** | FANNY BAY B.C  
EFFINGHAM B.C  
KUMAMOTO B.C

**FRANCE** | FINE DE CLAIRE FR

#### PÉTONCLES FRAIS SUR ÉCAILLES \$PM

iles de la madeleine NB. Avec salade de concombres marinés

#### COCKTAIL DE CREVETTES 14 /c/u

U6/8 (eau salé) tigrée noire de la Thaïlande, en écailles

#### COCKTAIL DE HOMARD 1P/29 2P/45

Style asiatique, homard des Maritimes 1.5-2lbs, refroidi, mayo épicée au cari

#### CRABE KING D'ALASKA « COLOSSALE » \$PM

pattes et pinces de crabe d'Alaska, aïoli dail frais

#### SAKE - SAUMON C.B. 'KING' 18

Câpres Frits, Aïoli, Wasabi, coriandre micro

#### TAI-VIVANEAU 22

Trio (3) de caviar tobiko/ mayo épicée homard et cari

#### ASSIETTES ET TOURS DE FRUITS DE MER 65/P

(crevettes géantes en écailles, pétoncles frais, pinces & pattes de homard, pattes & pinces de crabe des neiges et thon poke)

(Sélections et disponibilités peuvent varier selon les saisons)

#### TARTARES tous nos tartares sont hachés à la main sur commandes PETIT \*GRAND

**TARTARE DE BOEUF 35 48**  
boeuf vielli, accompagnements traditionnels

**TARTARE ITALIEN 35 52**  
surlonge vielli, copeaux de parmesan, truffes printanières, persil italien

**TARTARE DE WAGYU 55 85**  
frais, préparé à la table

**TARTARE DE THON 24 38**  
chutney épicé à l'avocat, sauce paradis et œuf de caille

**TARTARE DE SAUMON KING DE LA C.B. 21 32**  
crème de mascarpone au raifort, caviar tobiko

\* Servi avec pommes frites

#### ENTRÉES ET SALADES

**BURATTA 26**  
Tomates San Marzano rôties, caviar d'olives noires, truffes printanières

**L'ALIKI 26**  
Feta Dodonis, tomates Savoura, olives marocaines pour (2)

**SALADE CAESAR**  
lardons fumés rôtis, croûtons à l'ail frais, anchois, parmesan frais  
1P...15 2P...28 4P...52

**SALADE WEDGE 18**  
Laitue croquante, vinaigrette de fromage bleu émietté, oignons verts

**SALADE VERTE ORGANIQUE 16**  
Laitue Boston, concombres Anglais, asperges, radis, chutney d'avocats, tapenade d'olives noires, EVOO.

**GÂTEAU DE CRABE 29**  
servis avec une sauce citronnée aux 3 moutardes

**PÉTONCLES DE BAIES 25**  
enrobé de lardon fumé, Braisés au beurre, sauge fraîche, servis avec purée de chou-fleur

**DUMPLING DE HOMARD 28**  
réduction de veau & truffes style asiatique, peau de canard, échalotes françaises rôties

**GNOCCHI FRAIS 19**  
Faits maison avec pommes de terre à l'ail, queue de bœuf, enokis

**MARMALADE DE QUEUE DE BOEUF 22**  
os a moelle rôti, pain brioché toasté, fleur de sel, truffes

**HUÎTRES ROCKEFELLER 24**  
champignons sauvages, épinards sautés, béchamel, parmesan



## QUEUE DE CHEVAL STEAKHOUSE & BAR

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

#### CAVIAR « CALVISIUS » 30GR 50GR 100GR

**OSETRA (ESTURGEON BLANC) 100 150 320**

**OSETRA (IMPÉRIAL) 138 245 450**

**SEVRUGA 175 325 575**

**BELUGA 340 625 1100**

Accompagnements traditionnels, blinis frais)

BLINIS EXTRA (12) 8

#### PLATS PRINCIPAUX/ POISSONS FRAIS/FRUITS DE MER

**QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES  
"CARPACCIO" (1.25 - 2.50LBS) PMS**  
beurre blanc, choux frisés sautés

**HOMARD FRAIS DES MARITIMES (4.5 TO 8.0 LBS) PMS**  
Homard à carapace dur, bouilli et grillé avec un beurre de homard au miso où vapeur

**CREVETTES COLOSSALES PMS**  
U4/6 tigrée noire/papillon, en croûte de beurre de cari rouge au paprika, beurre à l'ail

**MORUE NOIRE 48**  
glacée au miso

**LOUP DE MER MÉDITERRANÉEN RÔTI PMS**  
entier

**THON A QUEUE JAUNE 49**  
thon qualité sushi, poêlé à cru en croûte de sésames, servi avec sauce au gingembre.

**SAUMON KING DE LA C.B. ORGANIQUE 39**  
poêlé, légumes printaniers au beurre blanc

Les poissons frais et fruits de mer sont servis avec un choix de légumes verts du chef ou pommes de terre écrasées

#### VIANDE

**12 OZ. AGNEAU PRIME DU COLORADO 52**

Carré d'agneau poêlé, réduction de foie gras & truffes servi avec un choix de légumes verts ou pommes de terre

**PETIT SURLONGE ENROBÉ DE LARDON FUMÉ 65**

8oz BLACK ANGUS PRIME, CAN vieilli plus de 60 jours. Servi avec chou de Bruxelles au sirop d'érable et lardons sur une purée de chou-fleur. Réduction de jus de viande

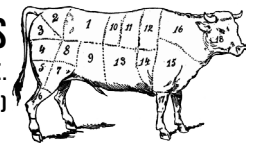
**10 OZ. HAMBOURGEOIS DE WAYGU ET BŒUF VIEILLI 45**

Haché frais à la commande - pain brioché, ketchup balsamique, oignons frits, cheddar vieilli, laitue boston et tomate coupe bifteck. Frites



# BŒUF, VIEILLI À SEC 45-60 JOURS

(NOTRE PROGRAMME DE VIEILLISSEMENT À SEC EST SUJET À UNE DISCIPLINE RIGOREUSE. QUANTITÉS, ET DISPONIBILITÉS PEUVENT VARIER SELON LES SAISONS)



## FILET MIGNON

COUPE	OZ	ÉPAISSEUR (BRUT)	PRIX
PETITE MIGNON ALBERTA PRIME	8 oz	2 1/4" - 2 3/4"	48
MIGNON COUPE BASEBALL	10 oz	2 3/4" - 3 1/4"	59
FILET AVEC OS USDA PRIME 45-60 JOURS	12 oz 16 oz	3 1/4" - 3 1/2" 3 1/4" - 4"	64 85
FILET AVEC OS WAGYU (KOBE) A9 WESTHOLME QUEENSLAND AUS	16 oz	3 1/4" - 4"	195
WAGYU (KOBE) A9, WESTHOLME QUEENSLAND AUS	10 oz	2" - 2 1/4"	165
A5 MIYACHIKU WAGYU, MIYAZAKI PREFECTURE, JAPAN	6 oz 8 oz	1 1/4" - 1 3/4" 1 1/4" - 1 3/4"	189 252

## ENTRECÔTE

USDA PRIME, COLORADO VIEILLI À SEC 45 -60 JOURS			
DELMONICO (ENTRECÔTE AVEC OS)	16 oz	1 1/4" - 1 1/2"	62
COUPE LOU (ENTRECÔTE AVEC OS)	20 oz	1 3/4" - 2 1/4"	69
GRANDE COUPE LOU (ENTRECÔTE AVEC OS)	30 oz	2 1/4" - 2 3/4"	139

CANADIEN "PRIME", HEREFORD-HIGH RIVER AB VIEILLI À SEC 45 -60 JOURS			
ENTRECÔTE AVEC OS, (COUPE FRANÇAISE)	20 oz 28 oz	1 3/4" - 2 1/4" 2 1/4" - 2 3/4"	69 135

CANADIEN "PRIME" ON, RWA BLACK ANGUS VIEILLI À SEC 60 -75 JOURS			
TOMAHAWK (GRANDE ENTRECÔTE AVEC OS)	(2P) 36 oz (3P) 42 oz	2 3/4" - 3 1/4" 2 3/4" - 3 1/4"	225 265

CANADIEN "PRIME" P.E.I. NOURRI À L'HERBE VIEILLI À SEC 35 -40 JOURS			
ENTRECÔTE AVEC OS, (COUPE FRANÇAISE)	18 oz 26 oz	1 3/4" - 2 1/4" 2 1/4" - 2 3/4"	70 139

A5 MIYACHIKU WAGYU, Miyazaki Prefecture, Japon			
ENTRECÔTE SANS OS	6 oz 8 oz	1 1/4" - 1 1/2" 1 1/2" - 1 3/4"	159 215

WAGYU (KOBE) A9, Westholme Queensland AUS. (AVEC OS)			
ENTRECÔTE AVEC OS, (COUPE FRANÇAISE)	20 oz	1 3/4" - 2 1/4"	195
GRANDE ENTRECÔTE AVEC OS, (COUPE FRANÇAISE) (2P)	32 oz	2 1/4" - 2 3/4"	325

## LONGE COURTE

USDA, AMÉRICAIN "PRIME" COLORADO VIEILLI À SEC 45 -60 JOURS			
COUPE HAUT EAST-SIDE (SURLONGE AVEC OS)	12 oz	2 3/4" - 3"	62
COUPE BAS WEST-SIDE (SURLONGE AVEC OS)	14 oz	2 3/4" - 3"	65
COUPE KANSAS (COUPE N.Y AVEC OS)	20 oz	2 1/4" - 2 3/4"	72
"STATE CUT" (COUPE N.Y AVEC OS.)	32 oz	2 1/2" - 2 3/4"	132
PORTERHOUSE	32 oz	2 1/4" - 2 3/4"	140

ALBERTA "PRIME", CAN VIEILLI À SEC 45 -60 JOURS			
CONTRE FILET AVEC OS	20 oz	2 1/4" - 2 1/2"	72
PORTERHOUSE (2-3P)	32 oz	2 1/4" - 2 3/4"	138

ONTARIO BACK ANGUS "PRIME" R.W.A VIEILLI À SEC 60 -75 JOURS			
CONTRE FILET AVEC OS (2P)	36 oz	2 3/4" - 3"	195
PORTERHOUSE (2P-3P)	45 oz	2 1/4" - 2 3/4"	225

P.E.I. GRASS FED "PRIME" VIEILLI À SEC 35 -40 JOURS			
CONTRE FILET AVEC OS	20 oz	2 1/4" - 2 3/4"	75
PORTERHOUSE (2P)	36 oz	2 3/4" - 3"	172

WAGYU ONTARIO, Grazing Meadows Farms, ON			
CONTRE FILET	8 oz	1 1/4" - 1 3/4"	85
chaque 2oz. Additionnelle \$25	10 oz	1 1/2" - 1 3/4"	105

WAGYU A9, Westholme Queensland AUS. ( BONE-IN)			
CONTRE FILET AVEC OS (2P)	30 oz	2 1/2" - 2 3/4"	295
PORTERHOUSE (2P)	32 oz	2 1/4" - 2 3/4"	325

A5 MIYACHIKU WAGYU, Miyazaki Prefecture, Japon			
CONTRE FILET	8 oz	1 1/4" - 1 3/4"	215
chaque 1oz. Additionnelle \$25	10 oz	1 1/2" - 1 3/4"	265

A5 BLACK MIYAZAKI, Miyazaki Prefecture, Japon			
CONTRE FILET	8 oz	1 1/4" - 1 3/4"	190
1oz. Additionnelle \$45	10 oz	1 1/2" - 1 3/4"	242

## LES À-CÔTÉS

### PATATES

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL ciboulettes	6
FRITES COUPE BIFTECK fleur de sel & thyme	6
POMMES DE TERRE RATTES ÉCRASÉES avec lardons & truffes	10
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU HOMARD (Truffes et ciboulettes)	16

### LÉGUMES

CHOUX DE BRUXELLES (érable et lardons)	13
CHOUX-FLEURS RÔTIS BIFTECK amandes, câpres, raisins	14
BRULÉ D'EPINARDS A LA CRÈME brulé de parmesan	12
CHOU FRISÉ sautés à l'ail frais	13
ASPERGES (Sautées ou grillées)	15
BOK CHOY CUIITS A LA VAPEUR sauce au gingembre	12
CHAMPIGNONS À LA SAUGE avec huile de truffes	12
PLEUROTES GRILLÉS	14
CHAMPIGNONS DE SAISON DU CHEF Demandez à votre serveur pour la sélection	SPM

### LES CLASSIQUES

RONDELLES D'OIGNONS Au Jack Daniels et à la bière	13
OIGNONS FRITS "STEAKHOUSE"	12
POUTINE À LA QUEUE DE BŒUF réduction de truffes & foie gras, gruyère	15
MAC 'N' 3 FROMAGES Suisse, cheddar vieilli, parmesan	14
MAC 'N' HOMARD	16
CORNICHONS BOULAKOS (à volonté)	9

### SAUCES

SAUCE AU POIVRE ET COGNAC Poivre vert de Madagascar	8
RÉDUCTION DE VEAU RÔTI & TRUFFES	10
BÉARNAISE avec truffes noires printanières	8

### BEURRES

MAÎTRE D'HOTEL	4
BEURRE DE TRUFFES	6
FOIE GRAS & TRUFFES	10
BEURRE AU MISO ET AIL CARAMÉLISÉS	5

### AJOUTER À VOTRE STEAK

LANGOUSTE DES CARAÏBES 1.0 - 2.5 LBS beurre à l'ail	5MP
CREVETTES GÉANTES U4/5 grillées sur charbon de bois	5MP
FOIE GRAS canard du lac brome, truffes	28
OS À MOELLE RÔTIE foie gras truffe et sel de mer	12

NOUS N'ENCOURAGEONS PAS LA CUISSON "BIEN CUIT"