



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



Steakhouse & Bar

20^{IÈME} 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 69

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

BUCATINI 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^{IÈME} 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 69

servi avec un choix de pommes de terre ou légumes