

## SIDES

### POTATOES

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

### VEGETABLES

<b>MAPLE GLAZED BRUSSEL SPROUTS PORK BELLY</b>	13
<b>ROASTED CAULIFLOWER/ CHEESE BRULEE</b>	14
<b>CREAMY PARMA SPINACH</b> a parma brulee	12
<b>BABY KALE</b> Pan sautéed with fresh garlic	13
<b>ASPARAGUS</b> sautéed or grilled	15
<b>SAGE MUSHROOMS</b> infused with truffle oil & fresh sage	12
<b>GRILLED OYSTER MUSHROOMS</b>	14

### CLASSICS

<b>ONION RINGS</b> Jack Daniel's & beer batter	13
<b>STEAKHOUSE FRIED ONIONS</b>	12
<b>MAC N' 3 CHEESE</b> Swiss, aged cheddar, parmesan	14
<b>LOBSTER MAC N' CHEESE</b>	16
<b>GOULAKOS PICKLES</b> ( all you can eat )	9

### SAUCES

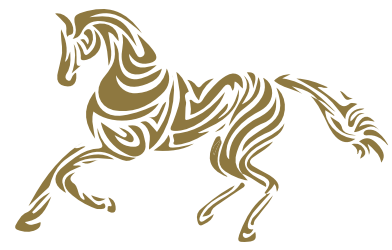
<b>PEPPERCORN &amp; COGNAC SAUCE</b> Madagascar green peppercorn	8
<b>FOIE GRAS &amp; TRUFFLE REDUCTION</b>	10
<b>BEARNAISE</b> with black spring truffles	8

### BUTTERS

<b>MAITRE D'HOTEL</b>	4
<b>TRUFFLE BUTTER</b>	6
<b>FOIE GRAS N' TRUFFLE BUTTER</b>	10
<b>MISO &amp; CARAMELIZED GARLIC BUTTER</b>	5

### ADD TO YOUR STEAK

<b>ROCK LOBSTER 1.0 - 2.5 LBS</b> garlic butter	<b>\$MP</b>
<b>U 4/5 JUMBO SHRIMP</b> grilled on charcoal	<b>\$MP</b>
<b>FOIE GRAS</b> Lac-Brome duck spring truffle	<b>28</b>
<b>ROASTED BONE MARROW</b> fois gras truffle sauce & sea salt	<b>12</b>



# QUEUE DE CHEVAL STEAKHOUSE & BAR

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

### CAVIAR «CALVISIUS»

	30GR	50GR	100GR
<b>OSETRA (WHITE STURGEON)</b>	100	150	320
<b>OSETRA IMPERIAL</b>	138	245	450
<b>SEVRUGA</b>	175	325	575
<b>BELUGA</b>	340	625	1100

Served with traditional condiments & fresh blinis

EXTRA BLINIS (12) 8

### RAW BAR

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

<b>EAST COAST</b>   BLACKBERRY POINT P.E.I. RASPBERRY POINT P.E.I. PICKLE POINT P.E.I. LUCKY LIME P.E.I. MALPÈQUE P.E.I.	<b>WEST COAST</b>   FANNY BAY B.C. EFFINGHAM B.C. KUMAMOTO B.C.	<b>FRANCE</b>   FINE DE CLAIRE FR
--	---	-----------------------------------

#### SCALLOPS FRESH IN THE SHELL \$MP

Iles de Madelaine NB., Boston, Mass. 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

75/P

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

( selection and availability may vary from season to season )

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

<b>STEAK TARTARE</b> aged beef, "table side service" classic condiments	<b>35</b>	<b>48</b>
<b>WAGYU TARTARE</b> fresh, "table side service"	<b>55</b>	<b>85</b>
<b>BLUEFIN TUNA TARTARE</b> spicy avocado chutney, paradise sauce, quail egg	<b>24</b>	<b>38</b>
<b>BC ORGANIC KING SALMON TARTARE</b> horseradish & mascarpone cream, tobiko caviar	<b>21</b>	<b>32</b>

\* Served with pommes frites



## APPETIZERS & SALADS

<b>BURATTA</b>	<b>25</b>
roasted San Marzano tomatoes, black olive caviar, spring truffles	
<b>ALIKI VILLAGE SALAD</b>	<b>26</b>
Dodonis feta, Savoura tomatoes, Moroccan olives (2p)	
<b>CAESAR SALAD</b>	
roasted smoked pork belly, fresh garlic croutons, anchovies	
Fresh grated Parmesan	
	<b>1P...15 2P...28 4P...52</b>
<b>WEDGE SALAD</b>	<b>18</b>
blue cheese crumble dressing, pork belly bacon, chives	
<b>ORGANIC GREEN SALAD</b>	<b>16</b>
baby arugula, butter leaf lettuce, black olive caviar, toasted pumpkin seed	
<b>CRAB-CAKE</b>	<b>29</b>
three mustards citrus sauce	
<b>SCALLOPS</b>	<b>25</b>
wrapped in smoked pork belly bacon, pan roasted with butter & sage, Cauliflower puree	
<b>LOBSTER DUMPLINGS</b>	<b>28</b>
Served with an Asian style veal & truffle reduction, duck skin, roasted french shallots	
<b>FRESH GNOCCHI</b>	<b>19</b>
home made with roasted garlic potatoes, oxtail, honey mush	
<b>OYSTER ROCKEFELLER</b>	<b>24</b>
wild mushroom, sautéed spinach, béchamel, parmesan	

## MAINS, FRESH FISH / SEAFOOD

<b>CARIBBEAN ROCK LOBSTER "CARPACCIO" (1.25 - 2.50 LBS)</b>	<b>SMP</b>
beurre blanc, sautéed baby kale	
<b>LIVE MARITIME LOBSTER (4.5 TO 8.0 LBS)</b>	<b>SMP</b>
hard shell lobster, boiled & grilled with a Miso Lobster Butter or steam & served with garlic butter	
<b>COLOSSAL SHRIMP</b>	<b>SMP</b>
U4/6 Black Tiger / butterfly style, red curry & paprika butter crust, garlic butter	
<b>BLACK COD</b>	<b>48</b>
miso glaze	
<b>LOUP DE MER / MEDITERRANEAN SEA BASS</b>	<b>SMP</b>
pan roasted, served whole	
<b>RAW PAN SEARED BLUEFIN TUNA</b>	<b>52</b>
sushi grade tuna, sesame seed crust, steamed bok choy, ginger sauce	
<b>ORGANIC B.C. KING SALMON</b>	<b>39</b>
pan roasted. spring vegetables in a beurre blanc	

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

### HAMBURGER 10 OZ. WAGYU & AGED BEEF

**45**

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

## MEAT

<b>12 OZ. COLORADO PRIME LAMB</b>	<b>52</b>
pan roasted rack of lamb, foie gras truffle reduction, served with a choice of chef's greens or potatoes.	
<b>"PETIT" SIRLOIN STEAK WRAPPED IN SMOKED PORK BELLY</b>	<b>65</b>
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	
<b>9 OZ. FLANK STEAK (SHORTLOIN CAP)</b>	<b>55</b>
45 - 60 DAYS DRY AGED Ontario Black Angus PRIME Beef, served with a french onion and wine sauce	

## BUTCHER

STEAK CUTS DRY AGED 35 - 60 DAYS  
(QUANTITIES AND SELECTIONS MAY VARY DUE TO MARKET CONDITIONS)

### TENDERLOIN

8 oz PETITE MIGNON ALBERTA PRIME	48
10 oz "BASEBALL CUT" MIGNON ALBERTA PRIME	59
12 oz BONE-IN FILET USDA PRIME	64
16 oz BONE-IN FILET USDA PRIME	85
16 oz BONE-IN FILET ON, RWA BLACK ANGUS	89

### RIB

16 oz DELMONICO (BONE-IN RIB) COLORADO PRIME	62
18 oz BONE-IN RIB, (FRENCH CUT) CANADIAN "PRIME" P.E.I. GRASS FED	70
20 oz LOU'S CUT (BONE-IN RIB) COLORADO PRIME	72
20 oz BONE-IN RIB, CANADIAN "PRIME", ON, RWA BLACK ANGUS	75
26 oz BONE-IN RIB, (FRENCH CUT) CANADIAN "PRIME" P.E.I. GRASS FED	139
28 oz BONE-IN RIB, CANADIAN "PRIME", ON, RWA BLACK ANGUS	142
30 oz BIG LOU'S (BONE-IN RIB) COLORADO PRIME	145
36 oz TOMAHAWK CANADIAN "PRIME" ON, RWA BLACK ANGUS (2P)	225

### SHORTLOIN

12 oz UPPER EAST CUT (BONE-IN SIRLOIN) USDA "PRIME" COLORADO	62
14 oz LOWER WEST CUT (BONE-IN SIRLOIN) USDA "PRIME" COLORADO	65
20 oz KANSAS CUT (BONE-IN N.Y. CUT) USDA "PRIME" COLORADO	72
20 oz BONE-IN STRIPLOIN P.E.I. GRASS FED "PRIME"	75
32 oz STATE CUT (BONE-IN N.Y.) USDA "PRIME" COLORADO	132
32 oz PORTERHOUSE USDA "PRIME" COLORADO	140
32 oz PORTERHOUSE (2P) P.E.I. GRASS FED "PRIME"	172
36 oz BONE-IN STRIPLOIN (2P) ONTARIO BACK ANGUS "PRIME" R.W.A	195

### WAGYU ONTARIO CANADA

GRAZING MEADOWS FARMS, ON

8 oz STRIPLOIN	85
10 oz STRIPLOIN	105
Each additional 2oz. \$25	

### WAGYU AUSTRALIA A9+

WESTHOLME QUEENSLAND, AUS

10 oz FILET MIGNON	165
16 oz BONE-IN FILET	195
30 oz BONE-IN RIB, FRENCH CUT (2P)	295
30 oz BONE-IN STRIPLOIN (2P)	325
32 oz PORTERHOUSE (2P)	345

### WAGYU JAPANESE A5

MIYAZAKI PREFECTURE, JAPAN

6 oz FILET MIGNON A5 MIYACHIKU WAGYU	189
8 oz FILET MIGNON A5 MIYACHIKU WAGYU	252
6 oz BONELESS RIB A5 MIYACHIKU WAGYU	159
8 oz BONELESS RIB A5 MIYACHIKU WAGYU	215
8 oz STRIPLOIN A5 MIYACHIKU WAGYU	215
10 oz STRIPLOIN A5 MIYACHIKU WAGYU	265
8 oz STRIPLOIN A5 BLACK MIYAZAKI	190
10 oz STRIPLOIN A5 BLACK MIYAZAKI	242

Each additional 1oz. \$45

WE DO NOT ENCOURAGE WELL DONE COOKING - \$25 SHARING CHARGE ON ALL STEAKS FOR ONE (1)

## LES À-CÔTÉS

### PATATES

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

### LÉGUMES

<b>CHOUX DE BRUXELLES</b> (érable et lardons)	13
<b>GRATIN DE CHOU FLEURS GRILLÉS</b>	14
<b>BRULÉ D'EPINARDS A LA CRÈME</b> brulé de parmesan	12
<b>CHOU FRISÉ</b> sautés à l'ail frais	13
<b>ASPERGES</b> (Sautées ou grillées)	15
<b>BOK CHOY CUIITS A LA VAPEUR</b> sauce au gingembre	12
<b>CHAMPIGNONS À LA SAUGE</b> avec huile de truffes	12
<b>PLEUROTÉS GRILLÉS</b>	14

### LES CLASSIQUES

<b>RONDELLES D'OIGNONS</b> Au Jack Daniels et à la bière	13
<b>OIGNONS FRITS "STEAKHOUSE"</b>	12
<b>MAC 'N' 3 FROMAGES</b> Suisse, cheddar vieilli, parmesan	14
<b>MAC 'N' HOMARD</b>	16
<b>CORNICHONS GOULAKOS</b> (à volonté)	9

### SAUCES

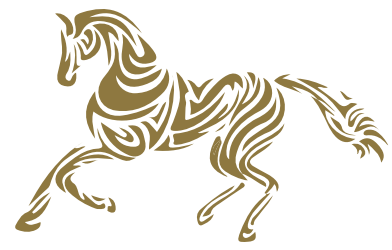
<b>SAUCE AU POIVRE ET COGNAC</b> Poivre vert de Madagascar	8
<b>RÉDUCTION DE VEAU RÔTI &amp; TRUFFES</b>	10
<b>BÉARNAISE</b> avec truffes noires printanières	8

### BEURRES

<b>MAÎTRE D'HOTEL</b>	4
<b>BEURRE DE TRUFFES</b>	6
<b>FOIE GRAS &amp; TRUFFES</b>	10
<b>BEURRE AU MISO ET AIL CARAMELISÉS</b>	5

### AJOUTER À VOTRE STEAK

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



# QUEUE DE CHEVAL STEAKHOUSE & BAR

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

<b>CAVIAR «CALVISIUS»</b>	30GR	50GR	100GR
<b>O SETRA (ESTURGEON BLANC)</b>	100	150	320
<b>O SETRA (IMPÉRIAL)</b>	138	245	450
<b>SEVRUGA</b>	175	325	575
<b>BELUGA</b>	340	625	1100

Accompagnements traditionnels, blinis frais)

BLINIS EXTRA (12) 8

### BAR CRU

**HÛÎTRES** (Sélections et disponibilités peuvent varier selon les saisons) PMS

<b>CÔTE EST</b>   BLACKBERRY POINT P.E.I. RASPBERRY POINT P.E.I. PICKLE POINT P.E.I. LUCKY LIME P.E.I. MALPÈQUE P.E.I.	<b>CÔTE OUEST</b>   FANNY BAY B.C. EFFINGHAM B.C. KUMAMOTO B.C.	<b>FRANCE</b>   FINE DE CLAIRE FR
--	---	-----------------------------------

<b>PÉTONCLES FRAIS SUR ÉCAILLES</b>	<b>SPM</b>
iles de la madeleine NB. Boston, Mass. Avec salade de concombres marinés	
<b>COCKTAIL DE CREVETTES</b>	14 /c/u
U6/8 (eau salé) tigrée noire de la Thaïlande, en écailles	
<b>COCKTAIL DE HOMARD</b>	1P/29 2P/45
Style asiatique, homard des Maritimes 1.5-2lbs, refroidi, mayo épicée au cari	
<b>CRABE KING D'ALASKA « COLOSSALE »</b>	<b>SPM</b>
pattes et pinces de crabe d'Alaska, aïoli dail frais	
<b>SAKE - SAUMON C.B. 'KING'</b>	18
Câpres Frits, Aïoli, Wasabi, coriandre micro	
<b>TAI - VIVANEAU</b>	22
Trio (3) de caviar tobiko/ mayo épicée homard et cari	

### ASSIETTES ET TOURS DE FRUITS DE MER 75/P

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

(Selections et disponibilités peuvent varier selon les saisons)

### TARTARES

tous nos tartares sont hachés à la main sur commandes

<b>TARTARE DE BOEUF</b>	35	48
boeuf vielli, accompagnements traditionnels		
<b>TARTARE DE WAGYU</b>	55	85
frais, préparé à la table		
<b>TARTARE DE THON</b>	24	38
chutney épicé à l'avocat, sauce paradis et œuf de caille		
<b>TARTARE DE SAUMON KING DE LA C.B</b>	21	32
crème de mascarpone au raifort, caviar tobiko		

\* Servi avec pommes frites



## ENTRÉES ET SALADES

**BURATTA** 25  
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...16 2P...28 4P...52

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

**SALADE VERTE ORGANIQUE** 16  
roquette, laitue Boston, caviar aux olives noires, graines de citrouille grillées

**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 choux-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

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

## 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 À QUEUE BLEU POÊLÉ A CRU** 52  
thon qualité sushi, poêlé a 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

### HAMBOURGEOIS 10 OZ. DE WAGYU ET BŒUF VIEILLI 45

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

## 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 choux de Bruxelles au sirop d'érable et lardons sur une purée de chou-fleur. Réduction de jus de viande

**STEAK DE BAVETTE (CAP DE LONGE COURTE)** 55  
Vieilli à sec 45 à 60 jours ontario black Angus prime. Servi avec une sauce au vin et échalotes française

## BOUCHER

**BŒUF, VIEILLI À SEC 45-60 JOURS**  
(QUANTITÉS, ET DISPONIBILITÉS PEUVENT VARIER SELON LES SAISON)

## FILET MIGNON

8 oz PETITE MIGNON ALBERTA PRIME 48  
10 oz MIGNON COUPE BASEBALL ALBERTA PRIME 59  
12 oz FILET AVEC OS USDA PRIME 64  
16 oz FILET AVEC OS USDA PRIME 85  
16 oz BONE-IN FILET ON, RWA BLACK ANGUS 89

## ENTRECÔTE

16 oz DELMONICO (BONE-IN RIB) COLORADO PRIME 62  
18 oz ENTRECÔTE AVEC OS, (COUPE FRANÇAISE) CANADIAN "PRIME" P.E.I. GRASS FED 70  
20 oz COUPE LOU (ENTRECÔTE AVEC OS) COLORADO PRIME 72  
20 oz ENTRECÔTE AVEC OS, CANADIAN "PRIME", ON, RWA BLACK ANGUS 75  
26 oz ENTRECÔTE AVEC OS, (COUPE FRANÇAISE) CANADIAN "PRIME" P.E.I. GRASS FED 139  
28 oz ENTRECÔTE AVEC OS, CANADIAN "PRIME", ON, RWA BLACK ANGUS 142  
30 oz GRANDE COUPE LOU (ENTRECÔTE AVEC OS) COLORADO PRIME 145  
36 oz TOMAHAWK CANADIAN "PRIME" ON, RWA BLACK ANGUS (2P) 225

## LONGE COURTE

12 oz COUPE HAUT EAST-SIDE (SURLONGE AVEC OS) USDA "PRIME" COLORADO 62  
14 oz COUPE BAS WEST-SIDE (SURLONGE AVEC OS) USDA "PRIME" COLORADO 65  
20 oz COUPE KANSAS (COUPE N.Y AVEC OS) USDA "PRIME" COLORADO 72  
20 oz CONTRE FILET AVEC OS P.E.I. GRASS FED "PRIME" 75  
32 oz "STATE CUT" (COUPE N.Y AVEC OS.) USDA "PRIME" COLORADO 132  
32 oz PORTERHOUSE USDA "PRIME" COLORADO 140  
32 oz PORTERHOUSE (2P) P.E.I. GRASS FED "PRIME" 172  
36 oz CONTRE FILET AVEC OS (2P) ONTARIO BACK ANGUS "PRIME" R.W.A 195

## WAGYU ONTARIO CANADA

GRAZING MEADOWS FARMS, ON

8 oz CONTRE FILET 85  
10 oz CONTRE FILET 105  
chaque 2oz. Additionelle \$25

## WAGYU AUSTRALIEN A9+

WESTHOLME QUEENSLAND, AUS

10 oz FILET MIGNON 165  
16 oz FILET AVEC OS 195  
30 oz ENTRECÔTE AVEC OS, (COUPE FRANÇAISE) (2P) 295  
30 oz CONTRE FILET AVEC OS (2P) 325  
32 oz PORTERHOUSE (2P) 345

## WAGYU JAPONAIS A5

MIYAZAKI PREFECTURE, JAPAN

6 oz FILET MIGNON A5 MIYACHIKU WAGYU 189  
8 oz FILET MIGNON A5 MIYACHIKU WAGYU 252  
6 oz ENTRECÔTE SANS OS A5 MIYACHIKU WAGYU 159  
8 oz ENTRECÔTE SANS OS A5 MIYACHIKU WAGYU 215  
8 oz CONTRE FILET A5 MIYACHIKU WAGYU 215  
10 oz CONTRE FILET A5 MIYACHIKU WAGYU 265  
8 oz CONTRE FILET A5 BLACK MIYAZAKI 190  
10 oz CONTRE FILET A5 BLACK MIYAZAKI 242

chaque 1oz. Additionelle. \$45

NOUS N'ENCOURAGEONS PAS LA CUISSON "BIEN CUIT"-25\$ EXTRA POUR UNE ASSIETTE À PARTAGER