

PRE-THEATRE
TABLE D'HÔTE

45\$

FROM 5:00PM - 7:00PM ONLY

Cup of lobster bisque
crème fraîche, chives & truffle oil
or
Wedge salad blue cheese crumble

MEAT

Beef Wellington

Served with braised pearl onions / roasted veal bones reduction infused with foie gras & truffles / garlic roasted mash taters.

Steak Tartare

Hand chopped fresh tenderloin with aged rib and sirloin steak cuts. / fries / service a la table.

Q Rossini

Filet mignon (6oz.) with Roasted bone marrow / foie gras-truffle sauce / braised wild mushrooms.

Steak Frites

Sliced Rib or Sirloin steak (dry aged 60 days) / pan seared on cast iron pan/ Béarnaise truffle sauce.

Short Ribs

(USDA PRIME) slow braised ribs / roasted veal reduction with truffle & foie gras / smashed peas with pork belly/ choice of potatoes.

FISH

Mediterranean Sea Bass "Loup de Mer"

Grilled, garlic sautéed baby kale, roasted smashed potatoes

Bluefin Sushi Tuna

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

PASTA

Angry Lobster Bucatini

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

HAMBURGER

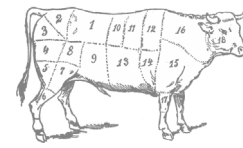
Butcher's Blend

1/2 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

Peppercorn & Cognac Sauce	8	Steak Cut Fries	7
Roasted Veal Bone Reduction with foie gras & truffle	10	Garlic Mashed Potatoes	7
Black Spring Truffle Béarnaise	8	Smashed Fingerling with pork belly & Truffle	12
Truffle Butter	6	'Q' Cut Onion Rings	14
Foie Gras & Black Truffle Butter	10	Goulakos Pickles (All You Can Eat)	9
Maitre D'hotel Butter	4		
Sage Button Mushrooms	14		
Creamy Spinach	15		
Cauliflower - 4 cheese sauce	15		
Mac N' 3 Cheeses	15		
Jumbo Asparagus	15		

LA QUEUE DE CHEVAL



BUTCHER

45 to 60 days dry aged "PRIME BEEF" CANADIAN & USDA price and availability may vary due to market conditions

CUT	OZ. (RAW)	THICKNESS (RAW)	PRICE
Filet Mignon Alberta Prime Beef "baseball cut-center cut"	12 oz	2 3/4 " - 3 1/4"	75
West-Side Cut Bone-in Sirloin USDA, American "PRIME" Colorado	14oz	2 3/4 " - 3"	68
Lou's Cut Bone-in Rib USDA, "PRIME" Beef	20oz	1 3/4 " - 2 1/4 "	75
Kansas Cut (Bone-in N.Y.cut) USDA, American "PRIME" Colorado	20oz	2 1/4 " - 2 3/4 "	85
Big Lou's Cut Bone-in Rib USDA, "PRIME" Beef	30oz	2 1/4 " - 2 3/4 "	145
Porterhouse Cut Alberta PRIME Beef	32oz	2 1/4 " - 2 3/4 "	172

12 oz. Colorado PRIME Lamb 67
pan roasted rack of lamb, roasted veal reduction with truffle & foie gras, served with a choice of chef's greens or potatoes.

Fresh Shucked Oysters		\$MP
ask your waiters for selections and quantities		
U6/8 Jumbo Shrimp Cocktail		15/each
Shellfish Platter (1-2p)		139
oysters, U6-8 jumbo shrimp in the shell, jumbo snow crab, fresh bay scallops, sea urchin, Little Neck clams, tuna poke		
	app	*main
Bluefin 'Sushi' Tuna Tartare	35	49
BC King Salmon (Organic) Tartare	22	34
*served with fries		
Burrata		25
slow roasted Roma tomatoes, black olive caviar, spring truffles		
Aliki Village Salad	[1] 15	[2] 26
Caesar Salad	[1] 15	[2] 28
Steak Cut Blue Tomato		22

Polpette (Meatballs)		16
home made with parmigiano, 'wet day-old bread', garlic, italian parsley, roasted tomato sauce, fresh basil chiffonade		
Shrimp by the pound - U4 Colossal		\$MP
grilled		
Angry Lobster Dumplings (S)*		28
lobster, short ribs, wild mushrooms / caramelized leeks / thai chili/ "Asian style" truffle ginger sauce		
Fresh Gnocci		19
foie gras & truffle reduction, fresh sage, pecorino, braised oxtail, enoki mushrooms		

We do not encourage well done cooking - \$25 sharing charge

PRE-THEATRE
TABLE D'HÔTE

45\$

SEULEMENT DE 17H00 À 19H00

Bisque de homard
crème fraîche et huile de truffes
ou
Salade "wedge" fromage bleu

BOEUF

Boeuf Wellington

Servi avec oignons perlés braisés/ réduction de fond de veau infusée d` huile de truffes & foie gras / purée de pommes de terre à l` ail.

Tartare de Boeuf

Filet mignon avec coupe de surlonge et entrecôte vieilli coupé à la main / frites / service à la table

"Q" Rossini

Filet mignon de (6oz.) avec moelle osseuse rôtie / sauce foie gras-truffes / champignons sauvages braisés

Steak Frites (8 Oz) vieilli à Sec 60 Jours

Lèvre d'entrecôte rôti sur poêle en fonte, béarnaise et frites

Côtes Courtes de Boeuf (USDA PRIME)

Braisées lentement, accompagner d` une réduction de fond de veau avec foie gras & truffes, petits pois écrasés & lardons. Choix de pommes de terre.

POISSONS FRAIS

Loup de Mer Méditerranéen

Grillé, servi avec chou frisé sautés à l` ail et pommes de terre rôties écrasées

Thon «Bluefin»

Poêlé a cru en croute de sésames, avec bok choys vapeurs et une sauce au gingembre

PÂTES

Bucatini «Homard Furieux»

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

HAMBOURGEOIS

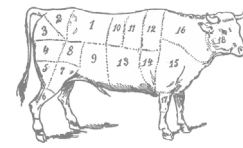
Mélange du Boucher

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

SAUCES, BEURRES & LES À-CÔTÉS

Sauce au Poivre et Cognac	8	Frites Coupe «State Cut»	7
Réduction de Fond de Veau avec foie gras & truffes	10	Purée de Pommes de Terre à L'ail Rôtis	7
Béarnaise au Truffes Noires	8	Pommes de Terre Rattes Écrasées avec Lardons & Truffes	12
Beurre de Truffes	6	'Q' Rondelles d'oignons	14
Beurre Foie Gras & Truffes Noires	10	Cornichons Goulakos (À Volonté)	9
Beurre Maître D'Hôtel	4		
Champignons de Paris à La Sauge	14		
Épinards à la Crème	15		
Gratin de chou- fleur - sauce 4 fromages	15		
Mac 'n' 3 Fromages	15		
Asperges Géantes	15		

LA QUEUE DE CHEVAL



BOUCHER

CANADIEN & USDA PRIME bœuf, vieilli à sec 40 - 60 jours quantités, prix et disponibilités peuvent varier selon les saison

COUPE	OZ. (BRUT)	ÉPAISSEUR (BRUT)	PRIX
Filet Mignon Alberta Prime Beef "Mignon Coupe Baseball"	12 oz	2 3/4 " - 3 1/4 "	75
Coupe West-Side Surlonge avec Os USDA , American "PRIME " Colorado	14oz	2 3/4 " - 3 "	68
Coupe Lou's Entrecôte avec os USDA , "PRIME" Beef	20oz	1 3/4 " - 2 1/4 "	75
Coupe Kansas Coupe N.Y Avec Os USDA , American "PRIME " Colorado	20oz	2 1/4 " - 2 3/4 "	85
Grand Coupe Lou's Entrecôte avec os USDA , "PRIME" Beef	30oz	2 1/4 " - 2 3/4 "	145
Porterhouse Alberta PRIME Beef	32oz	2 1/4 " - 2 3/4 "	172

12 Oz. Agneau Prime du Colorado 67
Carré d'agneau poêlé, réduction de fond de veau avec foie gras & truffes, servi avec un choix de légumes verts du chef ou pommes de terre

Huîtres Fraîches Sur Écailles

Demandez à votre serveur pour la sélection

\$PM

Cocktail de Crevettes Géantes U6/8

15/ch

Petite Assiette de Fruits de Mer (1-2p)

huîtres, crevettes géantes en écailles U6-8, crabe des Neiges, pétoncles de baie frais , oursins, palourdes ` little neck ` , poke de thon

139

Tartare de Thon «Bluefin» 'Sushi'

e p*
35 49

Tartare de Saumon C.B. (Biologique)

22 34

*avec frites

Burrata

Tomates roma rôties, caviar d'olives noires, truffes printanières

25

L'Aliki

[1] 15 [2] 26

Salade Caesar

[1] 15 [2] 28

Tomates Coupe Bifteck au bleu

22

CHAUD

Polpette (boulettes de viande)

Fait maison avec parmigiana, chapelure, ail, persil italien, sauce aux tomates rôties, chiffonade de basilic

16

Crevettes à la livre - U4 Colossale

Grillée

\$PM

Dumpling «Homard Furieux» (É)*

Homard, Côtes courtes, champignons sauvages & poireaux caramélisés. Avec réduction de fond de veau style Asiatique.

28

Gnocchi Frais

Queue de bœuf braisée, champignons enokis, réduction de fond de veau avec foie gras & truffes

19

Nous n'encourageons pas la cuisson "bien cuit"-25\$ extra pour une assiette à partager