



D I N N E R

SPRING 2019

RAW BAR

(Inquire about availability & daily market price)

CAVIAR «CALVISIUS»	30gr	50gr	100gr
Osetra (White Sturgeon)	130	225	395
Osetra Imperial	158	275	490
Sevruga	175	325	575
Beluga	375	650	1200

Served with traditional condiments & fresh blinis Extra Blinis (12) 8

FRESH SHUCKED OYSTERS

(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
- Malpèque P.E.I
- Wianno large Boston, Mass
- Trésor du large Ile de la Madeleine NB
- Caraquet NS
- Beau Soleil NB
- French Kiss NB

WEST COAST

- Fanny Bay B.C
- Royal Miyagi B.C
- Effingham B.C
- Kumamoto B.C
- Pearl bay BC
- Kushi BC

FRANCE

- Fine de Claire FR
- Belon FR

Tataki; Sake King Salmon (Organic) <i>ponzu sauce, wasabi aioli, tobiko, micro coriander</i>	18
Tai; Red Snapper Sashimi <i>Spicy Lobster curry aioli, 4 caviars, Thai chili oil</i>	16
Shrimp Cocktail <i>U6/8 salt water black tiger, Thailand. Shell on</i>	15 /pe
King Crab <i>chilled Alaskan King crab legs and Claws , Garlic aioli</i>	\$mp/lbs

SEAFOOD PLATTERS & TOWERS

Small 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

Add: Whole Lobster 1.5lbs \$MP, King Crab Legs & claws \$MP

Neptune Tower (4-6p) 425

Oysters, U6-8 jumbo shrimp in the shell, fresh bay scallops, whole Lobsters, Jumbo snow crab legs & claws, sea urchin, Little neck clams, Blue Fin Tuna & King Salmon "poke"

(served with port-saffron cocktail sauce, garlic aioli, fresh grated horseradish , lemon wedges)
(selections and availability may vary from season to season)

APPETIZERS & SALADS

Burrata <i>slow roasted Roma tomatoes, black olive caviar, spring truffles</i>	25
Beef Carpaccio salad - Aged USDA Prime beef <i>baby arugula, shitake & enoki mushrooms, parm shaves, olive caviar</i>	25
Aliki Village salad <i>Dodonis feta, Savoura tomatoes, Moroccan olives, micro fresh oregano (2p)</i>	26
Caesar Salad <i>Roasted smoked pork belly, fresh garlic croutons, anchovies Fresh grated Parmesan</i>	1p...15 2p...28
Organic Green Salad <i>baby arugula, butter leaf lettuce, black olive caviar, toasted pumpkin seed</i>	16
Beefsteak Blue Tomato Salad <i>Danish blue, French shallots, steak cut tomatoes, EVOO</i>	22

TARTARE

all tartares are hand chopped on order sm lg*

Steak Tartare <i>hand chopped aged beef blended, farm egg *Table-side service</i>	35	48*
Italian Tartare - Aged USDA Prime beef <i>parm shaves, black spring truffle, Italian parsley</i>	38	52
Bluefin 'Sushi' Tuna Tartare <i>smashed avocado, quail egg, house made crostini</i>	35	49
BC King Salmon (Organic) Tartare <i>crème fraiche, Mascarpone & horseradish</i>	22	34

*Served with fries *Add Crostini 4 / 5\$ 8 / 7\$

H O T

Polpette (Meatballs) <i>home made with parmigiano, 'wet day-old bread', garlic, italian parsley, roasted tomato sauce, fresh basil chiffonade</i>	16
Fresh Gnocchi <i>braised oxtail, enoki mushrooms, foie gras-truffle sauce</i>	19
Crab-cake <i>Dungeness lump crab, 3 mustards- citrus sauce</i>	29
Angry Lobster dumplings <i>lobster , short ribs, wild mushrooms / caramelized leeks / thai chili/ "Asian style" truffle ginger sauce</i>	25
Asian style Beef Spring rolls (2) <i>spicy mango, plum & apricot sauce</i>	15
Oysters Rockefeller (4) <i>wild mushrooms, sautéed spinach, béchamel , parmesan</i>	26

MAINS · FRESH FISH · SEAFOOD

12 oz. Colorado PRIME Lamb <i>pan roasted rack of lamb, foie gras truffle reduction, served with a choice of chef's greens or potatoes.</i>	67
--	----

Hamburger 10 oz. Wagyu & Aged beef <i>Freshly ground per order - Brioche bun, Port-Balsamic Ketchup, caramelized onions, aged cheddar, butter leaf lettuce with beef steak tomato. Fries</i>	45
---	----

Caribbean Rock Lobster "Carpaccio" (1.00 – 2.50lbs) <i>Beurre blanc, sautéed baby kale</i>	\$mp
Live Maritime Lobster (4.5 to 8.0 lbs) <i>Steamed hard shell lobster, boiled & grilled with a Miso Lobster Butter or steam & served with garlic butter</i>	\$mp
Charcoal Grilled Colossal Shrimp <i>U4/6 Black Tiger (in the shell)</i>	\$mp
Alaskan Black Cod <i>Miso glaze , steamed bok choy</i>	52
Loup de Mer / Mediterranean Sea Bass <i>Pan roasted, served whole</i>	\$mp
B.C. King Salmon (Organic) <i>Pan roasted, spring vegetables in a beurre blanc</i>	45

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

BUTCHER

STEAK CUTS DRY AGED 45 - 70 DAYS
(all our dry aging is done in house under strict disciplines.
quantities and selections may vary due to market conditions)

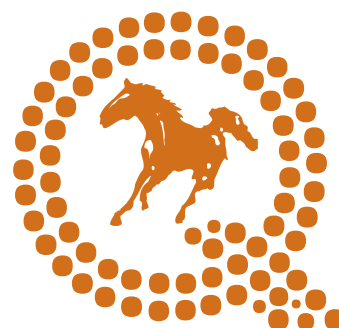
STEAK CUT

TENDERLOIN	OZ. (RAW)	THICKNESS (RAW)	PRICE
Petit Mignon <i>Alberta Prime</i>	8 oz	2 ¼" - 2 ¾"	49
Baseball Cut	12 oz	2 ¾" - 3 ¼"	75
Filet Mignon <i>Wagyu, +9 Australia</i>	10 oz	2 ¾" - 3 ¼"	165
Filet Mignon <i>Wagyu A5, Miyazaki Japan</i>	6 oz	2 ¼" - 2 ½"	189
<i>Additional Oz. 55/oz</i>	8 oz	2 ¼" - 2 ¾"	252
Bone-in Filet <i>USDA PRIME 45-60days</i>	12 oz	2 ¼" - 2 ¾"	75
	16 oz	2 ¾" - 3 ¼"	89
Bone-in Filet <i>Wagyu, +9 Australia</i>	16 oz	2 ¾" - 3 ¼"	210
RIB STEAK	OZ. (RAW)	THICKNESS (RAW)	PRICE
USDA PRIME AGED 45 - 60 DAYS			
Delmonico <i>Bone -in Rib</i>	16oz	1 ¼" - 1 ½"	69
Lou's Cut <i>Bone -in Rib</i>	20oz	1 ¾" - 2 ¼"	75
Big Lou's <i>Bone -in Rib</i>	30oz	2 ¼" - 2 ¾"	145
ALBERTA PRIME DRY AGED 35 - 40 DAYS			
Bone -in Rib <i>(French cut)</i>	20 oz	1 ¾" - 2 ¼"	95
	28 oz	2 ¼" - 2 ¾"	148
BLACK ANGUS "PRIME" R.W.A DRY AGED 60 - 75 DAYS			
Bone -in Rib	20oz	1 ¾" - 2 ¾"	95
	28oz	2 ¼" - 2 ¾"	148
Tomahawk <i>(Big bone - in Rib)</i>	36oz	2 ¾" - 3 ¼"	225
P.E.I. GRASS FED "PRIME" DRY AGED 35 - 40 DAYS			
Bone -in Rib, <i>(French cut)</i>	18oz	1 ¾" - 2 ¼"	95
	26oz	2 ¼" - 2 ¾"	139
AUSTRALIAN WAGYU +9			
Bone -in Rib <i>(French cut)</i>	20oz	1 ¾" - 2 ¼"	305
	30oz	2 ¼" - 2 ¾"	395
A5 WAGYU MIYAZAKI BEEF , JAPAN			
Rib eye	6oz	2 ¼" - 2 ¾"	159
	8oz	2 ½" - 2 ¾"	215
<i>Additional Oz. 45/oz</i>			
SHORTLOIN	OZ. (RAW)	THICKNESS (RAW)	PRICE
USDA , AMERICAN "PRIME " COLORADO DRY AGED 45 - 60 DAYS			
Upper East Cut <i>(Bone-in Sirloin)</i>	12oz	2 ¾" - 3"	65
Lower West Cut <i>(Bone -in Sirloin)</i>	14oz	2 ¾" - 3"	68
Kansas cut <i>(Bone -in N.Y.cut)</i>	20oz	2 ¼" - 2 ¾"	85
State Cut <i>(Bone-in N.Y.)</i>	32oz	2 ½" - 2 ¾"	135
Porterhouse	36oz	2 ¼" - 2 ¾"	158
ALBERTA PRIME DRY AGED 35 - 40 DAYS			
Bone -in N.Y. cut	20oz	2 ¼" - 2 ¾"	105
Porterhouse	32oz	2 ¼" - 2 ¾"	172
ONTARIO BACK ANGUS "PRIME" R.W.A DRY AGED 60 - 75 DAYS			
State Cut <i>(Bone-in N.Y.)</i>	32oz	2 ½" - 2 ¾"	175
Porterhouse	36oz	2 ¼" - 2 ¾"	255
AUSTRALIAN WAGYU +9			
Bone-in Sirloin	30oz	2 ½" - 2 ¾"	425
Porterhouse	32oz	2 ¼" - 2 ¾"	475
A5 WAGYU MIYAZAKI BEEF , JAPAN			
Sirloin	8oz	2 ¼" - 2 ¾"	215
	10oz	2 ½" - 2 ¾"	265
<i>Additional Oz. 45/oz</i>			

We do not encourage well done cooking - \$25 sharing charge on all steaks for one (1)

SIDES

POTATOES	Roasted Garlic mashed potatoes <i>fresh cut chives</i>	7
	Steak-Cut French fries <i>fleur de sel & thyme</i>	7
	Smashed Fingerling <i>with lardon & truffle</i>	12
	Pont Neuf potatoes <i>with duck fat</i>	16
	Lobster Mash <i>with truffle, fresh chives</i>	26
VEGETABLES	Maple Glazed Brussel Sprouts <i>pork belly bacon</i>	14
	Cauliflower <i>4 cheese sauce</i>	15
	Creamy Parma Spinach <i>a parma brulee</i>	15
	Baby Kale <i>Pan sautéed with fresh garlic</i>	14
	Asparagus <i>sautéed or grilled</i>	15
	Sage Mushrooms <i>infused with truffle oil & fresh sage</i>	14
	Grilled Oyster mushrooms <i>(Poland)</i>	16
	Wild mushroom Fricassee <i>Daily chefs choice, cauliflower puree</i>	19
	Onion Rings <i>Jack Daniel's & beer batter</i>	14
	Mac n' 3 Cheese <i>Swiss, aged cheddar, parmesan</i>	15
CLASSICS	Lobster Mac n' Cheese	26
	Goulakos Pickles <i>(all you can eat)</i>	9
SAUCES	Peppercorn & Cognac sauce <i>Madagascar green peppercorn</i>	8
	Foie Gras & Truffle reduction	10
	Bearnaise <i>with black spring truffles</i>	8
BUTTERS	Maitre D'Hotel	4
	Truffle butter	6
	Foie Gras n' Truffle butter	10
	Cajun Butter	5
ADD TO YOUR STEAK	Rock Lobster 1.0 - 2.5 LBS <i>carpaccio style with garlic butter</i>	\$mp
	U4/5 Jumbo Shrimp <i>grilled on charcoal</i>	\$mp
	Foie Gras <i>Lac-Brome duck, spring truffle</i>	28
	Roasted Bone Marrow <i>fois gras truffle sauce & sea salt</i>	1 bone / 12 2 bones / 20 3 bones / 26



BAR CRU

(Demandez à votre serveur pour la disponibilité et prix)

CAVIAR «CALVISIUS»	30gr	50gr	100gr
Osetra (esturgeon blanc)	130	225	395
Osetra Imperial	158	275	490
Sevruga	175	325	575
Beluga	375	650	1200

Accompagnements traditionnels, blinis frais

Blinis Extra (12) 8

HUÎTRES FRAÎCHES SUR ÉCAILLES

(Sélections et disponibilités peuvent varier selon les saisons) \$ pm

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
- Wianno large Boston, Mass
- Trésor du large Ile de la Madeleine NB
- Caraquet NS
- Beau Soleil NB
- French Kiss NB

CÔTE OUEST

- Fanny Bay B.C
- Royal Miyagi B.C
- Effingham B.C
- Kumamoto B.C
- Pearl bay BC
- Kushi BC

FRANCE

- Fine de Claire FR
- Belon FR

Tataki; Sake-Saumon 'King' (Biologique) <i>Sauce ponzu, aïoli, wasabi, coriandre micro</i>	18
Taï; Vivaneau Sashimi <i>caviar tobiko (4) / mayo épicée homard et cari / huile de chili thaï</i>	16
Cocktail de Crevettes <i>U6/8 (eau salée) tigrée noire de la Thaïlande, en écaïlles</i>	15 /pe
Crabe King d'Alaska <i>Pattes et pinces de crabe d'Alaska, aïoli d'ail frais</i>	\$pm/lbs

ASSIETTES ET TOURS DE FRUITS DE MER

Petite (1-2p) 139

Huîtres, Crevettes U6-8 en écaïlles, crabe des neiges, pétoncles, oursins de mer, palourdes «little neck», 'poke' de thon

Extra: Homard Entier 1.5lbs PM\$, Pattes et Pinces de Crabe King PM\$

Le Plateau "Grand Neptune" (4-6p) 425

Huîtres, Crevettes U6-8 en écaïlles, pétoncles, homards entiers, pattes et pinces de crabe des neiges «Jumbo», oursins de mer, palourdes «little neck», Poke de Thon «bluefin» et Saumon King

(servis avec sauce cocktail porto et safran, aïoli à l'ail, raifort frais, quartiers de citron)
(Sélections et disponibilités peuvent varier selon les saisons)

ENTRÉES ET SALADES

Burrata <i>Tomates roma rôties, caviar d'olives noires, truffes printanières</i>	25
Salade de Carpaccio de Bœuf - USDA Prime Vieilli <i>roquette, champignons shitake & enoki, Parmesan, caviar aux olives</i>	25
L'Aliki <i>Feta dodonis, tomates savoura, olives, origan frais micro (2p)</i>	26
Salade Caesar <i>Lardons fumés rôtis, croûtons à l'ail frais, anchois, parmesan frais</i>	1p...15 2p...28
Salade Verte (Biologique) <i>roquette, laitue boston, caviar d'olives noires, graines de citrouilles toastées</i>	16
Tomates Coupe Bifteck au bleu <i>fromage bleu danois, échalotes françaises, huile d'olive extra vierge</i>	22

TARTARES

Tous nos tartares sont hachés à la main sur commande petit grand*

Tartare de Boeuf <i>coupé à la main, œuf de ferme, *Préparé à la table</i>	35	48*
Tartare Italien - Boeuf USDA Prime Vieilli <i>parmesan, truffes printanières, persil italien</i>	38	52
Tartare de Thon «Bluefin» 'Sushi' <i>Chutney d'avocats, œuf de caille, crostini</i>	35	49
Tartare de Saumon King de la C.B. (Biologique) <i>crème fraîche, Mascarpone & eraifort</i>	22	34

* Servi avec frites. *Crostini Extra 4 / 5\$ 8 / 7\$

CHAUD

Polpette (boulettes de viande) <i>Fait maison avec parmigiana, chapelure, ail, persil italien, sauce aux tomates rôties, chiffonade de basilic</i>	16
Gnocchi Frais <i>Queue de bœuf braisée, champignons enokis, réduction de fond de veau avec foie gras & truffes</i>	19
Gâteau de Crabe <i>Crabe "Dungeness", sauce citronnée aux 3 moutardes</i>	29
Dumpling «Homard Furieux » <i>Homard, Côtes courtes, champignons sauvages & poireaux caramélisés. Avec reduction de fond de veau style Asiatique.</i>	25
Rouleaux Asiatiques (2) <i>sauce épicée à la mangue, aux prunes et à l'abricot</i>	15
Huîtres Rockefeller (4) <i>Champignons sauvages, épinards sautés, béchamel, parmesan</i>	26

PLATS PRINCIPAUX · POISSONS FRAIS · FRUITS DE MER

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

Hambourgeois 10 oz.de Waygu et Bœuf Vieilli 45

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

Langouste des Caraïbes en 'Carpaccio' (1.00 – 2.50lbs) <i>Beurre blanc, chou frisé sautés</i>	\$pm
Homard Frais des Maritimes (4.5 to 8.0 lbs) <i>Bouilli et grillé avec un beurre de homard au miso où vapeur, servi avec beurre à l'ail.</i>	\$pm
Crevette Colossale Grillée sur Charbon <i>U4/6 tigré noir /papillon</i>	\$pm
Morue Noire D'Alaska <i>glacée au miso, Bok Choy cuits à la vapeur</i>	52
Loup de Mer Méditerranéen Rôti <i>entier / poêlé</i>	\$pm
Saumon King de la C.B. (Biologique) <i>poêlé, légumes printaniers au beurre blanc</i>	45

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

BOUCHER

COUPES DE STEAK VIEILLI À SEC 45 - 70 JOURS
 (le vieillissement à sec est fait sur place en suivant des normes les plus strictes.
 Sélections et quantités peuvent varier selon les conditions du marché)

COUPE

FILET MIGNON	OZ. (BRUT)	ÉPAISSEUR (BRUT)	PRIX
Petit Mignon <i>Alberta Prime</i>	8 oz	2 ¼" - 2 ¾"	49
Mignon Coupe Baseball	12 oz	2 ¾" - 3 ¼"	75
Filet Mignon <i>Wagyu, +9 Australia</i>	10 oz	2 ¾" - 3 ¼"	165
Filet Mignon <i>Wagyu A5, Miyazaki Japan</i>	6 oz	2 ¼" - 2 ½"	189
<i>Oz. Additionelle 55/oz</i>	8 oz	2 ¼" - 2 ¾"	252
Filet Avec Os <i>USDA PRIME 45-60 jours</i>	12 oz	2 ¼" - 2 ¾"	75
	16 oz	2 ¾" - 3 ¼"	89
Filet Avec Os <i>Wagyu, +9 Australia</i>	16 oz	2 ¾" - 3 ¼"	210
ENTRECÔTE	OZ. (BRUT)	ÉPAISSEUR (BRUT)	PRIX
USDA PRIME VIEILLI À SEC 45 - 60 JOURS			
Delmonico <i>Entrecôte avec os</i>	16oz	1 ¼" - 1 ½"	69
Coupe Lou <i>Entrecôte avec os</i>	20oz	1 ¾" - 2 ¼"	75
Grande Coupe Lou <i>Entrecôte avec os</i>	30oz	2 ¼" - 2 ¾"	145
ALBERTA PRIME VIEILLI À SEC 35 - 40 JOURS			
Entrecôte Avec Os <i>(Coupe Française)</i>	20 oz	1 ¾" - 2 ¼"	95
	28 oz	2 ¼" - 2 ¾"	148
BLACK ANGUS "PRIME" R.W.A VIEILLI À SEC 60 - 75 JOURS			
Entrecôte Avec Os	20oz	1 ¾" - 2 ¾"	95
	28oz	2 ¼" - 2 ¾"	148
Tomahawk <i>(Entrecôte grand avec os)</i>	36oz	2 ¾" - 3 ¼"	225
P.E.I. GRASS FED "PRIME" VIEILLI À SEC 35 - 40 JOURS			
Entrecôte Avec Os <i>(Coupe Française)</i>	18oz	1 ¾" - 2 ¼"	95
	26oz	2 ¼" - 2 ¾"	139
WAGYU AUSTRALIEN +9			
Entrecôte Avec Os <i>(Coupe Française)</i>	20oz	1 ¾" - 2 ¼"	305
	30oz	2 ¼" - 2 ¾"	395
WAGYU JAPONAIS A5- MIYAZAKI			
Entrecôte	6oz	2 ¼" - 2 ¾"	159
	8oz	2 ½" - 2 ¾"	215
<i>Oz. Additionelle 45/oz</i>			
SHORTLOIN	OZ. (BRUT)	ÉPAISSEUR (BRUT)	PRIX
USDA , AMERICAN "PRIME " COLORADO VIEILLI À SEC 45 - 60 JOURS			
Coupe Haut East-Side <i>(Surlonge Avec Os)</i>	12oz	2 ¾" - 3 "	65
Coupe Bas West-Side <i>(Surlonge Avec Os)</i>	14oz	2 ¾" - 3 "	68
Coupe Kansas <i>(Coupe N.Y Avec Os)</i>	20oz	2 ¼" - 2 ¾"	85
"State Cut" <i>(Coupe N.Y Avec Os)</i>	32oz	2 ½" - 2 ¾"	135
Porterhouse	36oz	2 ¼" - 2 ¾"	158
ALBERTA PRIME VIEILLI À SEC 35 - 40 JOURS			
Coupe N.Y Avec Os	20oz	2 ¼" - 2 ¾"	105
Porterhouse	32oz	2 ¼" - 2 ¾"	172
ONTARIO BACK ANGUS "PRIME" R.W.A VIEILLI À SEC 60 - 75 JOURS			
"State Cut" <i>(Coupe N.Y Avec Os)</i>	32oz	2 ½" - 2 ¾"	175
Porterhouse	36oz	2 ¼" - 2 ¾"	255
WAGYU AUSTRALIEN +9			
Surlonge Avec Os	30oz	2 ½" - 2 ¾"	425
Porterhouse	32oz	2 ¼" - 2 ¾"	475
WAGYU JAPONAIS A5- MIYAZAKI			
Surlonge	8oz	2 ¼" - 2 ¾"	215
	10oz	2 ½" - 2 ¾"	265
<i>Oz. Additionelle 45/oz</i>			

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

LES À-CÔTÉS

PATATES	Purée de Pommes de Terre à L'ail <i>ciboulettes</i>	7
	Frites Coupe Bifteck <i>Fleur de sel & thym</i>	7
	Pommes de Terre Grelots Écrasées <i>avec lardons & truffes</i>	12
	Pommes de Terre Pont Neuf <i>avec gras de canard</i>	16
	Purée de Pommes de Terre au Homard <i>truffes et ciboulettes</i>	26
LÉGUMES	Choux de Bruxelles à l'érable <i>lardons</i>	14
	Gratin de Chou-Fleur <i>sauce 4 fromages</i>	15
	Épinards à la Crème <i>Brulé de Parmesan</i>	15
	Chou Frisé <i>Sautés à l'ail frais</i>	14
	Asperges <i>sautées ou grillées</i>	15
	Champignons à la Sauge <i>avec huile de truffes & sauge fraîche</i>	14
	Pleurotes Grillés <i>(Pologne)</i>	16
	Fricassée aux Champignons Sauvages <i>Choix du chef, purée de chou-fleur</i>	19
	Rondelles D'Oignons <i>au Jack Daniels et à la bière</i>	14
	Mac 'n' 3 Fromages <i>suisse, cheddar vieilli, parmesan</i>	15
LES CLASSIQUES	Mac 'n' Homard	26
	Cornichons Goulakos <i>(à volonté)</i>	9
	Sauce au Poivre et Cognac <i>poivre vert de Madagascar</i>	8
	Réduction de Fond de Veau Avec Foie Gras & Truffes	10
SAUCES	Béarnaise <i>avec truffes noires printanières</i>	8
	Maître d'Hotel	4
BEURRES	Beurre de Truffes	6
	Foie Gras & Truffes	10
	Beurre Cajun	5
AJOUTER À VOTRE STEAK	Langouste des Caraïbes 1.0 - 2.5 Lbs <i>style carpaccio, beurre à l'ail</i>	\$pm
	Crevettes Géantes U4/5 <i>grillées sur charbon de bois</i>	\$pm
	Foie Gras <i>canard du Lac Brome, truffes</i>	28
	Os à Moelle Rôtie <i>sauce foie gras & truffes , sel de mer</i>	1 / 12 2 / 20 3 / 26

