

APPETIZERS

JUMBO LUMP CRAB CAKES \$21

Grainy Mustard Aioli, Citrus,
Fennel, Chives

DRY AGED MEATBALL \$18

Tomato Sugo,
Parmigiana Reggiano

RAW BAR

JUMBO SHRIMP COCKTAIL \$26

Horseradish Sauce

EAST COAST CANADIAN OYSTERS \$24

Half Dozen

SOUP & SALAD

FRENCH ONION \$12

Caramelised Onions, Beef Broth,
Gruyère, Brioche

COUNCIL OAK CAESAR \$16

Caesar Dressing, Shredded Parmesan,
White Anchovies, Croutons

AAA CANADIAN STEAKS

Provided by Slipacoff's Premium Meats, High River Farms, Alberta

NEW YORK STRIP \$67

14 oz.

FILET MIGNON \$64

8 oz.

RIBEYE \$68

18 oz.

AAA DRY AGED 28 DAYS STEAKS

BONE-IN NEW YORK STRIP \$76

18 oz.

BONE-IN RIBEYE \$89

24 oz.

SPECIALTIES

COAL-FIRED HALIBUT \$52

Roasted Tomatoes & Artichoke Barigoule

HERITAGE HALF CHICKEN \$33

Tomato & Fennel Salad & Natural Jus

COAL ROASTED ARCTIC CHAR \$47

Fennel Mostardo

SIDES

GRILLED ASPARAGUS

Brown Butter Hollandaise

\$13

CHARRED MUSHROOMS

Cipollini Onion

\$11

GARLIC PARMESAN & TRUFFLE FRIES

\$12

BUTTERMILK WHIPPED

POTATOES

Black Truffle Jus

\$11

POTATO AU GRATIN

\$12

BAKED POTATO

Sour Cream, Cheddar, Bacon

\$9

SAUCES

HORSERADISH CREAM

\$6

BÉARNAISE

\$6

BLACK TRUFFLE JUS

\$6

AU POIVRE

\$6

Tax And Gratuity Not Included. A Suggested Gratuity Of 18% Will Be Added To Parties Of Ten And Above.
Consuming Raw Or Undercooked Meats, Poultry, Seafood, Shellfish Or Eggs May Increase Your Risk Of Foodborne Illness.

ENTRÉES

GÂTEAUX DE CRABE GÉANTS 21 \$
*Aïoli à la moutarde à l'ancienne, agrumes,
fenouil, ciboulette*

BOULETTE DE VIANDE MATURÉE À SEC 18 \$
Sugo de tomate, Parmigiano Reggiano

BAR A FRUITS MER

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES 26 \$
Sauce au raifort

HUITRES DE LA CÔTE EST CANADIENNE 24 \$
Demi-douzaine

SOUPES ET SALADES

À L'OIGNON GRATINÉE 12 \$
*Oignons caramélisés, bouillon
de bœuf, gruyère, brioche*

CÉSAR COUNCIL OAK 16 \$
*Sauce César, parmesan râpé,
anchois blancs, croûtons*

PIÈCES DE VIANDE AAA CANADIENNES

Fournies par Slipacoff's Premium Meats, High River Farms, Alberta

CONTRE-FILET NEW YORK 67 \$
14 oz.

FILET MIGNON \$64
8 oz.

ENTRECÔTE \$68
18 oz.

STEAKS AAA VIEILLIS À SEC 28 JOURS

CONTRE-FILET NEW YORK AVEC OS \$76
18 oz.

ENTRECÔTE AVEC OS \$89
24 oz.

SPÉCIALITÉS

HALIBUT AU FEU DE CHARBON 52 \$
Tomates rôties & barigoule d'artichauts

POULET FERMIER DEMI 33 \$
Salade de fenouil & tomate, jus naturel

OMBLE CHEVALIER RÔTI AU CHARBON 47 \$
Mostarda au fenouil

ACCOMPAGNEMENTS

ASPERGES GRILLÉES 13 \$
Hollandaise au beurre noisette

CHAMPIGNONS GRILLÉS 11 \$
Oignons cipollini

FRITES À L'AIL, PARMESAN & TRUFFE 12 \$

**PURÉE DE POMMES
DE TERRE AU BABEURRE 11 \$**
Jus à la truffe noire

GRATIN DAUPHINOIS 12 \$

POMME DE TERRE AU FOUR 9 \$
Crème sure, cheddar, bacon

SAUCES

AU RAIFORT 6 \$

BÉARNAISE 6 \$

JUS À LA TRUFFE NOIRE 6 \$

AU POIVRE 6 \$

*Taxes et pourboire non inclus. Un pourboire suggéré de 18 % sera ajouté aux groupes de dix personnes ou plus.
La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, mollusques ou oeufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter
les risques de maladies d'origine alimentaire.*