COUNCIL OAK
Steaks & Seafood

LOCAL FAVORITES

BEGINNINGS

EAST & WEST COAST OYSTERS* 26
Cocktail Sauce, Horseradish,
Pink Peppercorn Mignonette, Lemon

BEEF TARTARE* 28
Remoulade, Aioli, Fried Capers,
Grilled Focaccia

COUNCIL OAK BACON 21
Cornbread, Apple Butter,
Pickled Pearl Onions, Calvados Demi-Glace

SOUPS & SALADS

FRENCH ONION 14
Caramelized Onions, Beef Broth, Gruyère
& Provolone Cheese, Sourdough

CHIOGGIA BEET SALAD 18
White Truffle Oil Dressing, Spring Mix, Roasted
Pistachios, Ricotta Cheese, Blood Orange Segments

LAND & SEA

FILET MIGNON 72
8 oz

NEW YORK STRIP 64
12 oz

SALMON 43
Onion Soubise, Roasted Fennel,
Lemon Vinaigrette, Herb Oil

BONE-IN RIB EYE 92
24 oz

ROASTED HALF CHICKEN 35
Parsnip Purée, Broccolini,
Truffle Chicken Jus

BOUILLABAISSE 70
Lobster, Mussel, Shrimp, Sea Bass, Tomato,
Saffron Shellfish Broth, Fennel Frond

SPECIALTY SIDES

LOBSTER MAC & CHEESE 45

POTATO AU GRATIN 14

ASPARAGUS & HOLLANDAISE 18

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.
Tax and gratuity not included. A suggested gratuity of 18% will be added to parties of eight and above.
**Denotes raw item*

COUNCIL OAK
Steaks & Seafood

FAVORIS LOCAUX

POUR COMMENCER

HUÎTRES DE LA CÔTE EST ET DE LA CÔTE OUEST* 26
Sauce cocktail, raifort, sauce mignonnette au poivre rose, citron

TARTARE DE BŒUF* 28
Rémoulade, aïoli, câpres frites, focaccia grillée

BACON COUNCIL OAK 21
Pain de maïs, beurre de pomme, petits oignons perlés marinés, demi-glace au Calvados

SOUPES ET SALADES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 14
Oignons caramélisés, bouillon de bœuf, fromages Gruyère et Provolone, pain au levain

SALADE DE BETTERAVES CHIOGGIA 18
Vinaigrette à l'huile de truffe blanche, mesclun, pistaches rôties, ricotta, quartiers d'orange sanguine

TERRE ET MER

FILET MIGNON 72
8 oz

FAUX-FILET AVEC OS 92
24 oz

CONTRE-FILET DE NEW YORK 64
12 oz

DEMI-POULET RÔTI 35
Purée de panais, broccolini, jus de poulet à la truffe

SAUMON 43
Soubise à l'oignon, fenouil rôti, vinaigrette au citron, huile aux herbes

BOUILLABAISSE 70
Homard, moules, crevettes, bar, tomate, bouillon de fruits de mer au safran, fanes de fenouil

ACCOMPAGNEMENTS SIGNATURE

MACARONIS AU FROMAGE ET AU HOMARD 45

POMMES DE TERRE GRATINÉES 14

ASPERGES ET SAUCE HOLLANDAISE 18

La consommation de viandes, de volailles, de fruits de mer, de mollusques ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire. Taxes et pourboire en sus. Un pourboire de 18 % sera automatiquement ajouté aux groupes de huit personnes et plus.
**Désigne un plat contenant des ingrédients crus.*