BEGINNINGS

JUMBO LUMP CRAB CAKES 26
Grain Mustard Aioli, Frisée, Orange, Chives

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

COUNCIL OAK BACON 24
Cornbread, Apple Butter,
Pickled Pearl Onions, Calvados Demi-Glace

CHILLED

JUMBO SHRIMP COCKTAIL 26
Cocktail Sauce, Horseradish, Lemon

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

RAW BAR FOR TWO 136 / FOR FOUR 220
*Colossal Crab, Maine Lobster, Shrimp Cocktail, East & West Coast Oysters**
Served with Cocktail Sauce, Horseradish, Lemon, Mignonette & Mustard Sauce

SOUP & SALAD

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

AAA CANADIAN STEAKS

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

NEW YORK STRIP 64
12 oz

BONE-IN RIBEYE 92
24 oz

PRIME SKIRT STEAK 49
12 oz

COLORADO LAMB CHOPS 67
12 oz

PORTERHOUSE 94
24 oz

LAND & SEA

SEA BASS 59
Veracruzana, Olive Oil,
Charred Lemon

FILET MIGNON 72
8 oz

WAGYU BURGER 32
Wagyu Beef, Tomato, Lettuce,
Pickles, Brioche Bun, French Fries

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

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

SIDES

LOBSTER MAC & CHEESE	**45**
ASPARAGUS & HOLLANDAISE	**18**
ROASTED MUSHROOMS	**13**
HERBED FRENCH FRIES	**13**
MASHED POTATOES	**16**
POTATO AU GRATIN	**14**
LOADED BAKED POTATO	**14**

SAUCES

HORSERADISH CREAM	**8**
BÉARNAISE	**8**
THREE PEPPERCORN	**8**
RED WINE DEMI-GLACE	**8**

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.
**Denotes raw item*

POUR COMMENCER

GALETTES DE CRABE GÉANTES 26
Aïoli à la moutarde en grains, frisée, orange, ciboulette

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

BACON COUNCIL OAK 24
Pain de maïs, beurre de pomme,
petits oignons perlés marinés, demi-glace au Calvados

FROID

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES 26
Sauce cocktail, raifort, citron

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

BAR À CRUS POUR DEUX 136 / POUR QUATRE 220
*Crabe colossal, homard du Maine, cocktail de crevettes, huîtres des côtes Est et Ouest**
Servi avec sauce cocktail, raifort, citron, mignonnette et sauce à la moutarde

SOUPE ET SALADE

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

BŒUF CANADIEN AAA

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

CONTRE-FILET DE NEW YORK 64
12 oz

BAVETTE DE BŒUF PRIME 49
12 oz

FAUX-FILET AVEC OS 92
24 oz

PORTERHOUSE 94
24 oz

CÔTELETTES D'AGNEAU DU COLORADO 67
12 oz

TERRE ET MER

BAR 59
Sauce Veracruz, huile d'olive,
citron grillé

FILET MIGNON 72
8 oz

BURGER DE WAGYU 32
Bœuf Wagyu, tomate, laitue,
cornichons, pain brioché, frites

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

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

ACCOMPAGNEMENTS

MACARONIS AU FROMAGE ET AU HOMARD	**45**
ASPERGES ET SAUCE HOLLANDAISE	**18**
CHAMPIGNONS RÔTIS	**13**
FRITES AUX FINES HERBES	**13**
PURÉE DE POMMES DE TERRE	**16**
POMMES DE TERRE GRATINÉES	**14**
POMME DE TERRE AU FOUR GARNIE	**14**

SAUCES

CRÈME AU RAIFORT	**8**
BÉARNAISE	**8**
SAUCE AUX TROIS POIVRES	**8**
DEMI-GLACE AU VIN ROUGE	**8**

Taxes et pourboire en sus. Un pourboire suggéré de 18 % sera ajouté aux groupes de dix personnes et plus.
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.
**Désigne un plat contenant des ingrédients crus.*