



MENU DU DÎNER
DINNER MENU



CAVIAR «CALVISIUS» & RAW BAR

30gr - 50gr - 100gr

(white sturgeon) OSETRA

(Imperial) OSETRA

SEVRUGA

BELUGA

JUMBO SHRIMP COCKTAIL

LUMP CRAB COCKTAIL

LOBSTER COCKTAIL

SMALL SHELLFISH PLATTER

BC KING SALMON TARTAR

BIG EYE TUNA TARTAR

SASHIMI (4PCS)

TAI-RED SNAPPER

SUZUKI-MED SEA BASS

HAMACHI-BIG EYE TUNA

SAKE-BC KING SALMON

HOTATEGAI-BAY SCALLOPS

BIN'NAGA MAGURO-ALBACORE

SALAD/COLD & HOT APPETIZERS

BURATTA AND HEIRLOOM
TOMATO SALAD

ALIKI VILLAGE SALAD

WAGYU BEEF CARPACCIO

GRAVLAX

"SEA SALT & PEPPER" LOBSTER
& SHRIMP TEMPURA

CRAB CAKES

ANGRY LOBSTER DUMPLINGS

MAINS, FISH & PRIME DRY AGED STEAKS

"BIG EYE" SUSHI TUNA

JUMBO SHRIMP U4-6 SIZE

12oz. RACK OF LAMB CHOPS

12oz. LIPP STEAK-RIB

14oz. BONELESS DELMONICO-RIB

20oz. LOU'S CUT-BONE-IN RIB

SIDES

EXTRA BLINIS (12)

traditional accompaniments, fresh Blinis

U4-6 jumbo salt water shrimp, black tiger, Thailand

Maryland blue crab, house made fresh aioli, and chives

½ maritime i.5lb lobster, garlic aioli, wasabi tobiko

2 - 3 p King snow crab legs, lobster, U4 shrimp, scallops, clams, sashimi

Horseradish & Mascarpone cream, small large
sliced cucumber, tobiko caviar

Soya- sesame oil-mirin wine sauce, small large
avocado, wasabi tobiko

Fresh Floridian red snapper, spicy lobster curry mayo,
3 tobiko caviar, salmon roe

Fresh Loup de Mer (Med Sea Bass) , Balsamic leaf slaw, Kadaifi, HARRISA oil

Micro Greek salad, 2 tobiko caviars, spicy micro green, Thai chili oil

Organic King Salmon, wasabi aioli, fried capers, black colored tobiko

Thinly sliced fresh bay scallops, black olive caviar,
Thai chili oil, red colored tobiko

Served with chef Tan's "Paradise sauce"

Black olive caviar, EVOO, thyme

Barrel aged Greek feta, Heirloom tomatoes, EVOO, for (2)two

Pepper crusted beef, baby Arugula with Pecorino shaves,
black olive tapanade

BC King Salmon (organic) cured and smoked in house. Served with maple blinis

Served with a spicy Mirin wine dipping sauce

Lump crab. served with a three mustards citrus sauce

Fresh Lobster and Short Ribs, wild mush and caramlized leeks.
Served with an Asian style Veal & truffle reduction

Olive oil poached, nori leaf crust, sliced and served with a warm raw
centre. Heirloom baby carrots, pea puree with truffle

Spicy apricot glaze or roasted tomato relish

USDA COLORADO PRIME, Pan roasted with herbed parmesan
crust, veal truffle reduction. Choice of potatoes or greens

Pan roasted in cast iron pan (fresh garlic, fresh thyme, butter)

Pan roasted in cast iron pan (fresh garlic, fresh thyme, butter)

USDA PRIME AGED 45 DAYS, grilled on live charcoal

garlic mashed
steak cut frie
dauphinoise potatoes
sage mushrooms
asparagus

onion rings
mac n 4 cheese
foie gras, truffle sauce
black truffle bearnaise
maitre d'hotel butter

OYSTERS

malpaque • pickle point • raspberrypoint
lucky lime and more

fresh shucked oysters served with
port cocktail sauce horse radish,
and mignonette

CAVIAR «CALVISIUS» & BAR CRU

30gr - 50gr - 100gr

(esturgeon blanc) **OSCIETRE**

(impérial) **OSCIETRE**

SEVRUGA

BELUGA

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES

COCKTAIL DE CRABE GÉANT

COCKTAIL DE HOMARD

ASSIETTE DE FRUITS DE MER - PETITE

TARTARE DE SAUMON KING DE LA C.B

TARTARE DE THON "BIG EYE"

SASHIMI (4MCX)

TAI-VIVANEAU

SUZUKI-LOUP DE MER

HAMACHI-THON

SAKE-SAUMON C.B. 'KING'

HOTATEGAI-PÉTONCLES SAUVAGES DE BAIES

BIN'NAGA MAGURO - 'ALBACORE'

SALADE/ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

SALADE DE BURRATA ET TOMATES HÉRITAGE

L'ALIKI

CARPACCIO DE BOEUF WAGYU

GRAVLAX

CREVETTES ET HOMARD TEMPURA "SEL DE MER & POIVRE"

GÂTEAU DE CRABE

DUMPLING «DE HOMARD FURIEUX»

PLATS PRINCIPAUX, POISSON & STEAKS VIELLIS À SEC

THON "BIG EYE"

U4 CREVETTES GÉANTES

12oz. COTELETTES D'AGNEAU

12oz. LÈVRE D'ENTRECÔTE

14oz. DELMONICO SANS OS - ENTRECÔTE

20oz. LOU'S CUT - ENTRECÔTE AVEC OS

LES À-CÔTÉS

HUÎTRES

malpèque • pickle point • raspberry point
lucky lime et plus

Huîtres fraîches servies avec une
sauce cocktail au porto, raifort et
mignonette

BLINIS EXTRA (12)

Accompagnements traditionnels et blinis frais

Sauce cocktail porto et safran, ciboulette et citron

Crabe bleu du Maryland

½ homard des maritimes, aioli au wasabi et tobiko

2 - 3 p Pincés et pattes de crabe, pincés et queues de homard,
crevettes U4, pétoncles frais, palourdes, oursins, sashimi

Crème de mascarpone au raifort, concombres petit grand
tranchés, caviar tobiko

Avocat, oeuf de caille petit grand

Trio (3) de caviar tobiko/ mayo épicée homard et cari

Sumac, kadayifi, huile épicée, salade balsamique

À Queue jaune, salade horyatiki (micro) d'huile harrisa

Câpres Frites, Aioli, Wasabi

Caviar d'olives noires/ chili, basilic thai

Servi avec une sauce 'paradis' du chef Tan

Caviar d'olives noires, EVOO, thym

Tomates héritage, feta grec, EVOO, pour (2)

En croûte de poivre, avec roquette, copeaux de pecorino
et une tapenade d'olives noires

Saumon de la C.B. (organique) saumuré et fumé maison.
Servi avec des blinis frais au sirop d'érable.

Servis avec une sauce mirin épicée

Morceaux de crabe, servi avec une sauce citronnée à la moutarde

Réduction de veau & truffes style Asiatique

Poché dans l'huile d'olive, en croûte de feuilles de nori, tranché
et servi avec un centre tiède. Petites carottes héritage,
purée de petits pois avec truffes

Glacés d'abricots épicés ou relish de tomates rôties

USDA COLORADO PRIME, Poêlées en croûte d'herbes et de parmesan,
réduction de veau et truffes, choix de patates frites ou épinards

Rôti dans poêlon en fonte (ail frais, thym frais, beurre)

Rôti dans poêlon en fonte (ail frais, thym frais, beurre)

USDA PRIME Vieilli à sec 45 jours grillé sur charbon de bois

purée de pommes de terre à l'ail
frites coupe bifteck
patates dauphinoise
champignons à la sauge
asperges

rondelles d'oignon
mac n 4 fromages
sauce foie gras et truffes
béarnaise aux truffes noires
beurre maître d'hôtel