
poissons et fruits de mer
fishes and seafood

POUR DÉBUTER / *STARTERS*

- LA SOUPE- CLAM "CHOWDA"** 9.00
- LES ANCHOIS / THE ANCHOVY** 9.00
- VERDURE DU JOUR /
GREENERY OF THE DAY** 7.00
- Poisson ou fruit de mer du moment, laitue et légumes croquants

NOS SPÉCIALITÉS

- LA GUEUILLE DE HOMARD / LOBSTER ROLL** 23.00
Brioche, mayo au citron, croustilles /
Brioche, Mayo with lemon, chips
- LE PASTRAMI** 18.00
Bagel, pastrami de saumon, fromage à la crème gribiche /
Bagel, salmon pastrami, cream cheese gribiche
- TARTINE DE SAUMON FUMÉ /
SMOKED SALMON TARTINE** 18.00
Saumon fumé, crème fraîche, oignon mariné, radis, /
Smoked salmon, crème fraîche, pickled onions, radish
- PIEVRE DU PACIFIQUE /
PACIFIC OCEAN OCTOPUS**  18.00
Vinaigrette au vin rouge, pomme de terre, fenouil, yaourt au poivron mariné /
Red wine sauce, potatoes, fennel, pickled pepper yogurt
- TATAKI DE THON ROUGE
RED TUNA TATAKI**  17.00
Wakame épicé, mayonnaise à la lime et sauce au sirop de bouleau et
sésame /
Spicy wakame, lime mayonnaise and sauce with birch sirup and sesame
- BOL AUX CREVETTES NORDIQUES
NORDIC SHRIMP BOWL**  21.00
Riz, œuf de caille, légumes, oignon frit /
Rice, quail egg, vegetables, fried onions

LES ASSIETTES


- LE CEVICHE** 15.00
Prise du jour, agrumes et aji amarillo, sorbet citron et baume mélisse /
Catch of the day, lemon sorbet and citrus fruit & aji amarillo

**TARTARE DE SAUMON BIOLOGIQUE /
ORGANIC SALMON TARTAR**  17.50

Saumon biologique coupé au couteau, huitres,
algue de Gesgapegiag et citron /
Chopped Organic salmon, oysters, Gesgapegiag sea weed, lemon

HOMARD VAPEUR / STEAMED LOBSTER 33.00
Beurre fondu et citron /
Melted butter and lemon

**7 HUITRES SUR GLACE
7 OYSTERS ON ICE**  17.00
Sauce piquante, mignonette, citron /
Spicy sauce, mignonette, lemon

**POISSON DU JOUR /
CATCH OF THE DAY**  PM

Poisson certifié Océan Wise cuit à la vapeur, cari rouge à la citrouille et lait de
coco, edamame, riz et herbes fraîches
*Ocean Wise certified steamed fish, red curry with pumpkin and coconut milk,
edamame, rice and fresh herbs*

LES CANNAGES

Servi avec pain frais et salade

**MOULES /
MUSSELS**  12.00
À la sauce escabèche
with escabeche sauce

**MAQUEREAUX /
MACKERELS** 13.50
À la moutarde
With mustard sauce

SARDINES 11.50
Aux tomates piri-piri et au citron
With piri-piri tomatoes and lemon

CAVIAR 

Northern Divine 12g, B-C 64.00

Northern Divine 30g, B-C 95.00

Acadian Sturgeon Gold 30g, N-B 95.00

 **OCEAN WISE. UN CHOIX ÉCORESPONSABLE**

PM prix du marché / market price