

APPETIZERS

Sesame-crusted Seared Ahi Tuna And Avocado 14.95

Thon rouge enrobé de sésames avec de l’avocat
Thon rouge Ahi poêlé . Servi avec du wasabi, de la sauce soja et du gingembre

Oysters On The Half Shell MP

Huîtres fraîches en demi-coquille
Au vinaigre balsamique et aux échalotes

à la demi-douzaine à la douzaine

Fried Oysters 13.95

Huîtres gratinées Huîtres gratinées avec le Panko à la sauce au citron aux haricots noirs. Servies avec de la rémoulade Flaherty et de la sauce cocktail

Clams Or Mussels or Combination 16.95

Moules Marinières /Palourdes Marinières/Ou assortiment des deux

Dungeness Crab Cocktail 16.95

Cocktail de Crabe Dungeness à la sauce cocktail

Crispy Local Calamari 13.95

Calamars croustillants de la baie de Monterey
Anneaux et tentacules de calamar frits. Servis avec une sauce cocktail et une sauce tartare

Signature Crab Cakes 14.95

Tartelettes de Crabe Accompagnées d’une sauce citron au mais et aux haricots noirs

Jumbo Prawns Cocktail 16.95

Cocktail de gambas Avec une sauce cocktail piquante

Castroville Fried Artichoke Hearts 9.95

Cœurs d’artichaut de Castroville frits avec une sauce Ranch à l’ai

SOUPS AND CHOWDERS

Flaherty’s Signature Clam Chowders:

Clam Chowder Flaherty Velouté de palourdes façon Nouvelle-Angleterre

»ou «Manhattan Red »

Cup	6.95
Bowl	8.95

Avec une salade maison 12.95 *with house salad*

Lobster and Tomato Bisque

Le homard et tomates Bisque avec les artichauts

Cup 10.95

Bowl 13.95

Oyster Stew 16.95

Velouté d’huîtres A la sauce crème piquante et au xérès

Flaherty’s Carmel Bay Fish Stew 17.95

Ragoût de poisson, Poissons locaux dans un bouillon de palourde

Crab Chowder 15.95

Velouté de Crabe Au mais et aux pommes de terre

PASTA

Linguine au Crabe de L'Atlantique 18.95 *linguine with eastern clams*

Poele dans de l'guile d'olive, ail, e'chalottes, herbes fraîches, tomates, pesto, sauce au vin blanc avec saucisse.

Pates avec Crevettes Roses a L'Italienne 19.95 *prawns italiano*

Ail, echalotes, sauce marinara, capres, pinot gris, champignons sauvages, coeurs d'artichaut, olives noires, tomates

Crabe du Pacifique Avec Gnocchi Aux Epinards et Fromage 19.95*crab gnocchi*

Pates maisons, tomates, sauce au basilica

Linguine Pescatore 19.95 *linguine pescatore*

Coquilles St. Jacques, crevettes roses, palourdes, moules, ail, capres, coeurs d'artichaut, champignons, olives noires, consomme au sherry, tomates.

SALADS

Classic Wedge Salad With Bay Shrimp 12.95

Salade classique avec crevettes : laitue, fromage bleu, tomates, noix confites, lard fumé

Salinas Valley Mixed Greens 6.95

Salade verte : avec haricots et tomates, sauce à choix

Seafood Mediterranean Salad 16.95

Salade méditerranée aux fruits de mer : feta, olives, concombre, tomates, poivrons grillés, oignon rouge, calamars, crevettes de la baie de Monterey, sauce vinaigrette

Flaherty’s Seafood Cobb 18.95

Salade Cobb aux fruits de mer : crabe et crevettes de la Baie de Monterey, œuf dur, lard fumé, fromage bleu Maytag, tomates, avocat, laitue romaine, sauce à choix

Classic Caesar Salad 10.95

Salade Caesar : laitue romaine, parmesan, croûtons à l’ail

Avec crevettes roses grillées 16.95

Avec poulet rôti 14.95

Avec Ahi 16.95

Dungeness Crab Louis 19.95

Salade au crabe Dungeness: Crabe Dungeness haché, œuf dur, concombre, tomates, olives

SANDWICHES

La Brioche Crabe Louis 16.95 *brioche crab louis*

La Brioche four'e au crabe du Pacifique avec fromage fondu (cheddar).

La Veritable "Po-Boy" 15.95 *po-boy*

Huitres panne'es et poe^le'es/sauce maison Po-Boy, tomates, laitue, onions, petite pain grille

Sandwich de Darnes de Thon Grille Avec Salade Caesar 17.95

ahi tuna sandwich

Darnes de thon (generalement cuit a point), tomates, onions rouges, vinaigrette asiatique, petit pain "la brea"

Homard "Louie" 18.95 *lobster louie*

Avec bacon au poivre, tomates, laitue, mayonnaise pesto, baguette

Sandwich de Poisson Frais MP *fresh fish sandwich*

Avec salade, tomates, petit pain grille

Sandwich de Crevettes Bay Shrimp Louis 16.95 *bay shrimp louie sandwich*

Salade, tomates, petit pain.

Calamars Croustillants 14.95 *crispy calamari*

Seiches panes, sauce tartare maison, laitue, tomates, petit pain grille.

Sandwich au Steak Black Angus 18.95 *angus steak sandwich*

Onions caramelises, sauce demi-glace, petit pain grille

Hamburger Maison Viande Black Angus 12.95 *hamburger*

Pickle, Tomates, laitue, onions rouges, brioche avec fromage Cheddar et Jack avec choix de bacon ou avocat.

Avec avocat, fromage, ou bacon ajouter

Club Sandwich Californien, Un Classique Re'gional 14.95 *california club*

Bacon au Poivre, fromage Monterrey Jack, avocats, laitue, tomates, petit pain grille

LE BRUNCH - SERVI TOUTE LA JOURNEE

Omelette Au Crabe du Pacifique et Avocats 16.95 *crab & avocado omelette*
Servi avec du fromage Monterrey Jack, e'pinards, onions rouges, tomates, fruits, galettes de pommes de terre.

Omelette de Saumon Fume' 15.95 *salmon omelette*

Galettes de pommes de terre, fruits, tomates.

Cake Au Crabe Benedict 16.95 *crab cake benedict*

Oeufs poche's, galettes de pommes de terre, e'pinards, sauce Hollandaise, muffin Anglais.

SPE'CIALITE'S

Tacos de Fruits de Mer Avec Haricots Noirs et Riz 14.95 *seafood tacos*
2 Tacos servis avec une sauce d'avocats, salade de chou, pesto au cilantro.

Tacos au Crabe 16.95 *crab tacos*

Bol de Poisson Maison 16.95 *fish bowl*

Poisson frais noirci, poivrons jaunes et rouges, haricots noirs, riz, sauce d'avocats, salade de chou. Le tout servi dans un bol.

Steak Avec Frites 18.95 *steak & fries*

Avec salade et neurre Maitre d'hotel.

Crevettes a la Noix de Coco et Frites 18.95 *coconut shrimp & fries*

Avec sauce oranges, epice'e, salade de chou.

Crabe du Pacifique Poele 17.95 *crab quesadilla*

Quesadilla aux artichauts, fromage Jack et Cheddar, sauce avocat, onions caramelise's, poivrons verts, haricots noirs, creme aigre.

POISSONS ET FRUITS DE MER

Limandes Fraiches, Riz Maison et Legumes 18.95

Saumon Grillé Nappé au coulis aux fruits de la passion *wild caught sand dabs*

Fish & Chips Traditonal *fish & chips* 16.95

Avec Sauce tartare maison et salade de Chou

Saumon Sauvage Poele Marche *pan roasted wild salmon* MP
Riz maison et legumes

POISSONS FRAIS

Aiglefin *Haddock*
Me'Rou *Grouper*
Limandes *Sand Dabs*
Fletan *Halibut*
Truite *Trout*
Loup de Mer (Bar) *Seabass*

Cabillaud *Cod*
Poisson Chat *Catfish*
Saumon *Salmon*
Espadon *Swordfish*
Vivaneau Rouge *Red Snapper*
Homard Main *Maine Lobster*

MP : Les prix peuvent varier selon les prix du marché
Veuillez informer le personnel de vos pre'ferences. Le poisson est susceptible de contenir des aretes. L'eau est servie sur demande uniquement. Sans gluten, vegetarien, sans noisettes sur demande. Nous reservons le droit d'inclure un service de 18%. Consommer du poisson ou de la viande crue peut accroitre le risque d'intoxitation alimentaire.