

## APPETIZERS

### **Baked Brie And Roasted Garlic 10.95**

Brie fondant accompagné d’ail rôti. Servi avec une sauce aux raisins et des tranches de pain grillé

### **Sesame-crusted Seared Ahi Tuna And Avocado 15.95**

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 14.95**

Huîtres gratinées avec le Panko à la sauce au citron et 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 And Fire-Roasted Artichoke Quesadilla 18.95**

Tortilla farcie au crabe Dungeness et à l’artichaut rôti. Servie avec une sauce piquante et une mousse d’avocat

### **Crab Cocktail 16.95**

Cocktail de Crabe Crabe Dungeness à la sauce cocktail. Servi dans un verre à martini

### **Crispy Local Calamari 13.95**

Calamars croustillants de la Baie de Monterey anneaux et tentacules de calamar frites. Servis avec une sauce cocktail et une sauce tartare

### **Signature Crab Cakes 14.95**

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

### **Castroville Fried Artichoke 9.95**

Artichaut de Castroville frit, Cuit à vapeur, dégusté chaud ou froid

### **Abalone MP**

Médailles d’orveau dorés

### **Jumbo Prawns Cocktail 16.95**

Cocktail de gambas avec une sauce cocktail piquante

## SOUPS AND CHOWDERS

### **Flaherty’s Signature Clam Chowders:**

#### **CREAMY NEW ENGLAND OR MANHATTAN RED**

Clam Chowder Flaherty Velouté de palourdes à la façon de la Nouvelle-Angleterre ou «Manhattan Red» **Cup 6.95 Bowl 8.95**

### **Flaherty’s Famous Lazy Man’s Cioppino 31.95**

Ragoût de fruits de mer aux tomates et au vin blanc. Crevettes roses / Coquilles Saint Jacques / Poisson du jour / Palourdes/ Moules / Crabe et Calamars

### **Lobster and Tomato Bisque Cup 10.95 Bowl 13.95**

Bisque de homards et tomates avec artichauts

### **Oyster Stew 16.95**

Velouté d’huîtres A la crème piquante et au xérès

### **Crab Chowder 15.95**

Velouté de Crabe au maïs et aux pommes de terre

## SALADS

### **Classic Wedge Salad With Bay Shrimp 13.95**

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

### **Salinas Valley Mixed Greens 6.95**

Salade verte: avec haricots et tomates, sauce au choix

### **Seafood Mediterranean Salad 18.95**

Salade méditerranéenne aux fruits de mer: feta, olives, concombre, tomates, poivrons grillés, oignons rouges, calamars, crevettes de la Baie de Monterey, sauce vinaigrette

### **Flaherty’s Seafood Cobb 19.95**

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 au 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 chicken**

### **Avec Ahi 16.95 tuna**

### **Dungeness Crab Louis 20.95**

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

## SHELLFISH AND PASTA

### **Homemade Lobster Ravioli 28.95**

Raviolis de homard à la crème et au xérès

### **Prawns Italiano 28.95**

Gambas à l’italienne poêles à l’ail. Avec échalotes, câpres, tomates, cœurs d’artichaut, champignons, olives noires. Accompagnés de pâtes linguini

### **Linguini Con Pescatore 28.95**

Linguine au xérès Coquilles Saint Jacques, gambas, palourdes, moules, câpres, cœurs d’artichaut, champignons, olives

### **Dungeness Crab And Fresh Pasta 29.95**

Linguine au crabe huile d’olive, ail, tomates, champignons

### **Linguini With Fresh Clams 25.95**

Linguine aux palourdes huile d’olive, ail, échalottes, épices fraîches, tomates en dès

## LOBSTER and CRAB

### **Australian Lobster Tail MP**

Queue de langouste australienne cuite au beurre

### **Live Maine Lobster MP**

Langouste de Maine cuite à la vapeur

### **Fresh Dungeness Whole Cracked Crab MP**

Crabe Dungeness servi chaud ou froid

### **Alaskan King Crab Legs MP**

Pattes de crabe vapeur / maïs grillé / beurre fondu

## BISTRO

### **Amazing Croissant Lobster Melt 19.95**

Sandwich au homard, croissant chaud. Salade Caesar, tomates

### **Crab Blt And Lobster Bisque 21.95**

Sandwich au crabe et velouté Pain complet

### **“Painted Hills” Natural Beef Hamburger 15.95**

Hamburger de bœuf Pain brioché

### **English Fish And Chips 17.95**

Poisson du jour et pommes frites

## FRESH CATCH SEAFOOD

### **Seared Hawaiian Ahi Tuna 28.95**

Thon rouge hawaïen enrobé de grains de sésame noir et blanc, à la sauce soja et au wasabi

### **Charbroiled Pacific Swordfish 27.95**

Espadon sauce vinaigrette à la noix de coco, au gingembre, et à l’ananas

### **Wild Halibut 31.95**

Flétan grillé enrobé de noix de cajou, sauce à la crème .Champignons, basilic.

## SPECIALTIES

### **Mixed Seafood Grill 31.95**

Fruits de mer assortis grillés Coquilles Saint Jacques, gambas, palourdes, moules

### **Monterey Bay Abalone MP**

Médailles d’orveau dorés

### **Calamari Steak Piccata 24.95**

Blanc de seiche au beurre blanc

### **European Scampi 27.95**

Gambas frits

### **Shellfish Risotto 35.95**

## FROM THE GRILL

### **Scallops with beans & bacon 27.95**

Pétoncles grillées, sauce coco gingembre

### **Grilled Wild Salmon 27.95 / 31.95**

Saumon grillé nappé au coulis aux fruits de la passion

### **Pan Roasted Chicken Breast 21.95**

Poitrine de poulet pan grillé marinée au jus de saison

### **Rib Eye Steak 37.95**

Côte de bœuf

### **Petit Filet Mignon 37.95**

### **Steak from the Grill**

Steak Grillé : **Accompagné de poisson frais 9.95** *with fresh fish*

### **Accompagné de crevettes roses 10.95** *with shrimp*

### **Accompagné de queue d’homard MP** *with lobster tail*

A l’exception des pâtes, tous les plats principaux sont accompagnés de légumes et soit du riz soit des pommes de terre MP : Les prix peuvent varier selon les prix du marché Attention : les poissons sont susceptibles à contenir des arêtes, l’eau est servie uniquement sur demande, nous pouvons choisir d’inclure un pourboire de 18%, consommer du poisson ou de la viande crue peut accroître le risque d’intoxication alimentaire