

ENTRÉES

CALAMARS FRIT

Calamars légèrement panés et frits à la perfection servis avec notre sauce chipotle

TARTARE DE SAUMON

Filet au couteau, guacamole, coriandre, celeri, échalottes françaises, sauce asiatique épicée

COCKTAIL DE CREVETTES

3 crevettes géante Black Tiger servies avec notre sauce Cocktail maison
+ ajoutez des crevettes pour 12\$ chaque

GATEAU DE CRABE

Crabe croustillant dans une chapelure panko servi avec une remoulade et salade du moment

18

SALADE CÉSAR

Cœur de romaine, bacon croustillant, sauce César maison aux capres et crouton Old Bay

19

22

TACOS DE CREVETTE

Crevette Black Tiger, guacamole, Pico de gaïllo, salade de chou, crème fraîche à la coriandre et à l'ail

1 tacos 11

32

2 tacos 20

3 tacos 29

23

HUÎTRES

Huitres fraîches et de saison servies avec tabasco, mignonettes et citron

6 huîtres 21

12 huîtres 39

PLATS PRICIPAUX

GUÉDILLE DE HOMARD

Homard, mayonnaise, zeste de lime, échalotes françaises, moutarde et aneth

45

VIVANEAU DU SHACK

Filet de vivaneau poêlé, légumes grillés et sauce vierge à l'ananas grillé

38

CEVICHE

Loup de mer, Aguachile, oignons rouges, coriandre

27

RISOTTO AU HOMARD

Risotto crémeux, Homard flambé au vin blanc, herbes fraîches, ciboulette et parmesan Reggiano

43

SALADE DE FRUITS DE MER

Calamars grillés, crevettes grillées, chair de moule, pieuvre grillée, tomates cerises, concombres, oignons, vinaigrette aux herbes

34

AAA RIB STEAK

Notre Rib Steak de 28 onces servi avec asperges grillées, chimichuri et sauce au vin rouge

68

PAVÉ DE SAUMON

Filet de saumon poêlé servi avec légumes grillés et sauce vierge à la mangue

30

AAA TOMAHAWK

Magnifique pièce d'environ 50 onces avec l'os servi avec ses frites

190

PIEUVRE GRILLÉE

Pieuvre de méditerranée grillée, Hummus maison, salsa verde, tomates cerise confites avec ses pains toastés

36

— Transformez votre Steak en Surf & Turf avec du Alaskan King Crab, Homard entier, section de crabe des neiges ou crevettes géantes. Demandez à votre serveur pour ces options.

POULET GRILLÉ DU SHACK

Poitrine de poulet marinée et grillée, légumes grillés, pomme de terre Fingerling et chimichuri

28

MOULES DU JOUR

Moules fraîches inspiration du Chef servies avec frites

26

CHEESEBURGER

Galette de bœuf haché maison, bacon, laitue râpée, tomates, cheddar, sauce secrète, servi dans un pain brioché boulanger

18

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER

Sauce tomate et pesto de tomate cerise, demi homard grillé, palourdes et crevettes

56

BURGER DE POISSON

Morue tempura, chou rouge et sauce tartare maison dans un pain brioché boulanger

22

— Merci de préciser à votre serveur tout risque d'allergie. Nous ne pouvons garantir qu'il n'y ai pas de contacts avec les fruits de mer.

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES 7

PETITE VERTE 6

LÉGUMES DU MOMENT 9

seasalt

APPETIZERS

FRIED CALAMARI

Lightly battered calamari fried to perfection served with our house dipping chipotle sauce

SALMON TARTAR

Fresh salmon, shallots, guacamole, coriander, celeri, asian spicy sauce

SHRIMP COCKTAIL

3 giant Black tiger shrimp served with our homemade Cocktail sauce
+ add shrimp for 12\$ each

CRAB CAKE

Crab cake crusted with panko bread crumbs and served with remoulade and mista salad

18

22

32

23

CÉSAR SALAD

Romaine hearts lettuce seasoned with house made caper parmesan dressing, crispy bacon and Old Bay croutons

19

BLACK TIGER SHRIMP TACOS

Guacamole, shrimp, slaw, pico de gallo, cilantro and garlic cream sauce

1 tacos 11

2 tacos 20

3 tacos 29

OYSTERS

Fresh seasonal oysters, tabasco, mignonettes, lemon

6 huîtres 21

12 huîtres 39

MAIN COURSE

LOBSTER ROLL

Lobster, mayonnaise, lime zest, mustard, dill, celery and French challots

45

CEVICHE

Seabass, aguachile, red onions, coriander

27

SEAFOOD SALAD

Grilled calamari, grilled shrimps, mussels, grilled octopus, cherry tomatoes, cucumber, onions and fresh herbs vinaigrette

34

SEARED PAN SALMON

Salmon, grilled vegetables and virgin mango sauce

30

GRILLED OCTOPUS

Mediterranean grilled octopus, chickpeas hummus, confit tomatoes, salsa verde, basalmic reduction and toasted bread

36

MUSSELS OF THE DAY

Chef inspiration mussels served with fries

26

SEAFOOD SPAGHETTI

Tomato sauce and cherry tomato pesto, half grilled Lobster, clams and shrimps

56

— Please note that we don't guaranty seafood contact, be kind to advertise your waiter about allergy, thank you.

SHACK RED SNAPPER

Pan seared Red snapper, grilled vegetable and grilled pineapple virgin sauce

38

LOBSTER RISOTTO

Creamy risotto, white wine flambé Lobster, fresh herbs, chives, Reggiano parmesan

43

AAA RIB STEAK

28 once Rib Steak served with red wine sauce, grilled asparagus

68

AAA TOMAHAWK

50 once with bone served with fries

190

— Add Alaskan King Crab, Whole Lobster, Canadian snow crab leg or Prawns for a Surf & Turf platter. Ask your waiter for these options.

SHACK GRILLED CHICKEN BREAST

Grilled marinade chicken breast, grilled vegetables, Fingerling potatoes and chimichuri

28

CHEESEBURGER

Homemade beef patty, cheddar, bacon, lettuce, tomatoes, secret sauce served on a brioche bun

18

FISH BURGER

Tempura Cod, red cabbage and homemade tartar sauce in a brioche bun

22

ACCOMPANIMENT

FRIES 7

SMALL GREEN SALAD 6

VEGETABLES 9

seasalt