MENU

ENTRÉES

HUÎTRES
Huitres fraiches et de saison servies avec tabasco, mignonettes et citron
6 huîtres 21
12 huîtres 39
24 huîtres 75

CRUDO SUR GLACE PM
Poisson frais selon arrivage, melon d'eau au ponzu, sésame, mousse d'avocat et wasabi, copeaux de thon rouge deshydratés

TARTARE DE SAUMON 23
Avocat, radis melon, concombre, ponzu servi avec croûtons de Bretzel

TARTARE DE THON SUR MELON D'EAU GRILLÉ 33
Avocat, oignons perlés marinés, sésame, vinaigrette au miso et gingembre servi avec croûtons de Bretzel

TIRADITO DE MAHI-MAHI 29
Mangue, piments Péruviens, yuzu, oignons perlés marinés et radis

COCKTAIL DE CREVETTES 33
3 crevettes géantes Black Tiger servies avec notre sauce Cocktail maison
+ ajoutez des crevettes pour 12$ chaque

BURRATA 25
Pesto de tomates confites, salsa de tomates cerises et melon d'eau, gaspacho au citron et miel, amandes, pain brioché

GATEAU DE CRABE 32
Crab croustillant dans une chapelure panko servi avec une remoulade de céleri-rave, poivrons grillés et chorizo Ibérique, sauce tartare

CALMARS FRITS 22
Choux rouge au gingembre, sésame, citron, sauce tartare

SALADE CÉSAR 23
Sauce césar maison, confiture de bacon à l'érable, câpres, Parmesan, filet d'anchois blancs Escabêche et croûtons à l'ail

TACOS DE CREVETTE
Crevette Black Tiger, guacamole, Pico de gaillo, salade de choux, crème fraiche à la coriandre
2 tacos 21
3 tacos 30

PLATS PRINCIPAUX

RIB STEAK BLACK ANGUS 75
24oz servi avec légumes de saison et sauce au vin rouge

SAUMON BRAISÉ À LA JAPONAISE 33
Carottes et purée de carottes, shiitakés, yuzu, mousse de bisque fumée

PIEUVRE GRILLÉE 38
Laquée au citon confit, hummus au poivron rouge, Chakchouka, oignons perlés marinés et minis pains à la Méditerranéene

MOULES DU JOUR 28
Moules fraiches inspiration du Chef servies avec frites

SALADE COBB AU HOMARD 42
Laitues, tomates cerises, fromage bleu de Charlevoix, confiture de bacon à l'érable, croûtons à l'ail et vinaigrette aux fines herbes et citron

LOUP DE MER À L'UNILATÉRAL 37
Cassoulet d'haricot mixte, champignons, bacon à l'érable, purée de carottes, mousse de bisque fumée

RISOTTO AU HOMARD 56
Queue de Homard 4oz au beurre de noisette, mascarpone, mousse de basilic et Parmesan, petits pois

POITRINE DE POULET FARÇIE AU CHEDDAR 29
Ballotine de poulet croustillante, purée de choux-fleur, Rabiole Tokyo, chips de pomme Gabrielle, jus de poulet à l'estragon

CHEESEBURGER 27
Galette de bœuf haché maison, bacon, laitue râpée, tomates, cornichon, cheddar âgé, dans un pain brioché boulanger servi avec frites

BURGER DE MORUE D'ISLANDE 29
Tempura à la bière, choux rouge, kimchi, sauce tartare, dans un pain brioché boulanger servi avec frites

HOMARD ENTIER À VOTRE CHOIX PM
- Entier grillé servi avec beurre à l'ail
- Façon guédille servi chaud avec beurre à l'ail

PLATEAU DE CRUS PM
3 crevettes cocktails, 3 sashimis du moment, Ceviche de pétoncles, gravlax de saumon,queue de homard 4oz pochée au miso

EXTRA QUEUE DE HOMARD 4oz 16
Pochée au miso

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES 8
FRITES DE PATATES DOUCES 10
PETITE SALADE MIXTE 11
LÉGUMES DU MOMENT 9
CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS 14
PURÉE DE PDT AU CHEDDAR 14

— 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.

seasalt

MENU

APPETIZERS

OYSTERS
Fresh seasonal oysters served with tabasco, mignonettes and lemon
6 oysters 21
12 oysters 39
24 oysters 75

CRUDO ON ICE MP
Fresh fish according to arrivals, ponzu watermelon, sesame, avocado and wasabi mousse, dehydrated bluefin tuna flakes

SALMON TARTARE 23
Avocado, watermelon radish, cucumber, ponzu served with pretzel croutons

TUNA TARTARE ON GRILLED WATERMELON 33
Avocado, marinated pearl onions, sesame, miso and ginger vinaigrette served with pretzel croutons

MAHI-MAHI TIRADITO 29
Mango, Peruvian peppers, yuzu, marinated pearl onions, watermelon radish

SHRIMP COCKTAIL 33
3 jumbo Black Tiger shrimp served with our house cocktail sauce
+ add shrimp for 12$ each

BURRATA 25
Confit tomato pesto, cherry tomato and watermelon salsa, lemon and honey gazpacho, almonds, brioche bread

CRAB CAKE 32
Crispy crab in panko breadcrumbs served with a celeriac remoulade, roasted peppers, Iberian chorizo, tartar sauce

FRIED CALAMARI 22
Red cabbage with ginger and sesame, lemon, tartar sauce

CAESAR SALAD 23
Homemade caesar sauce, maple bacon jam, capers, Parmesan, pickled white anchovy filet and garlic croutons

SHRIMP TACOS
Crevette Black Tiger, guacamole, Pico de gaillo, salade de choux, crème fraiche à la coriandre
2 tacos 21
3 tacos 30

MAINS

BLACK ANGUS RIB STEAK 75
24oz served with seasonal vegetables and red wine sauce

JAPANESE BRAISED SALMON 33
Carrots and carrot puree, shiitakes, yuzu, smoked bisque mousse

GRILLED OCTOPUS 38
Glazed with confit lemons, red pepper hummus, Chakchouka, marinated pearl onions and mini Mediterranean flatbreads

MUSSELS OF THE DAY 28
Chef's inspiration fresh mussels served with fries

LOBSTER COBB SALAD 42
Lettuces, cherry tomatoes, Charlevoix blue cheese, maple bacon jam, garlic croutons and herb and lemon vinaigrette

UNILATERAL COOKED SEABASS 37
Mixed bean cassoulet, mushrooms, maple bacon, carrot puree, smoked bisque mousse

LOBSTER RISOTTO 56
4oz lobster tail with hazelnut butter, mascarpone, basil and Parmesan mousse, peas

CHEDDAR STUFFED CHICKEN BREAST 29
Crispy chicken ballotine, cauliflower puree, Tokyo turnip, Gabrielle apple crisps, tarragon chicken juice

CHEESEBURGER 27
Homemade ground beef patty, bacon, shredded lettuce, tomatoes, pickles, aged cheddar in a brioche bun served with fries

ICELAND COD BURGER 29
Beer tempura, red cabbage, kimchi, tartar sauce in a brioche bun served with frites

SIDES

FRIES 8
SWEET POTATO FRIES 10
SMALL MIXED SALAD 11
SEASONAL VEGETABLES 9
SAUTÉED WILD MUSHROOMS 14
CHEDDAR MASHED POTATOES 14

WHOLE LOBSTER OF YOUR CHOICE MP
- Grilled whole served with garlic butter
- Warm roll style served with garlic butter

RAW PLATTER MP
3 shrimps cocktails, 3 sashimis of the moment, scallop ceviche, salmon gravlax, 4oz lobster tail poached in miso

EXTRA LOBSTER TAIL 4oz 16
Poached in miso

— Please inform your server of any risk of allergy.
We cannot guarantee that there is no contact with Seafood.

seasalt