

MENU

ENTRÉES

HUÎTRES

6/21 12/41

COCKTAIL DE CREVETTES

3 crevettes géantes Black Tiger servies avec notre sauce cocktail au Cognac

34

TIRADITO D'ESPADON

Coulis de mangue épicée, citron, radis, vinaigrette aux fraises et huile de basilic

29

TARTARE DE SAUMON

Avocat, Radis melon, Oignon vert, miso et gingembre

25

TARTARE DE THON ROUGE BLUE FIN

Avocat, Melon d'eau, radis noir, miso et gingembre

33

BURRATA

Tomates ancestrales, salsa de concombre, gaspacho de fraise au miel et balsamique blanc, pistache

27

SALADE CÉSAR

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

24

CALMARS FRIT

Croûte de Parmesan, sauce tartare et salade kale

22

SALADE D'ASPERGES GRILLÉES

Romaine, roquette, pomme grenade, amandes rôties et vinaigrette à l'érable

25

TACOS DE CREVETTES

Guacamole, Pico de gallo à l'ananas et coleslaw de chou rouge

2/22 3/31

PLATS PRICIPAUX

SAUMON EN CROUTE D'ÉRABLE ET ROSE

Crèmeux de carotte et yuzu, sauce à la bisque de homard, salade kale et citron

35

PIEUVRE GRILLÉE

Laquée au citron confit, hummus au poivron rouge, shakshouka, oignons perlés marinés et minis pains à la Méditerranéene

38

MOULES DU JOUR

Moules fraîches inspiration du Chef servies avec frites

26

CHEESEBURGER

Galette de boeuf haché maison, confiture de bacon, laitue, tomates, cornichon, cheddar âgé, dans un pain brioché boulanger servi avec frites

28

FISH & CHIPS DE MORUE À LA BIÈRE LOCALE

Kimchi de chou rouge et frites avec sauce tartare

33

GUÉDILLE DE HOMARD

Deux guédilles de pain brioché pur beurre, frites et aioli épicé

43

TARTINE DE GRAVLAX

Avocat, gravlax de saumon, œuf poché, oignon, salsa vierge et pistache

32

FLAMMEKUECHE AUX CREVETTES

Crevettes, champignons, crème fraiche et basilic
EXTRA TRUFFE D'ÉTÉ +6

29

POITRINE DE POULET AU CAJUN GRILLÉE

Guacamole, Pico de Gallo, tortillas et salade kale à la lime

31

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES

7

FRITES DE PATATES DOUCES

10

PETITE SALADE MIXTE

11

LÉGUMES DU MOMENT

12

— 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

STARTERS

OYSTERS

6/21 12/41

SHRIMP COCKTAIL

3 giant Black Tiger prawns served with our Cognac cocktail sauce

34

SWORDFISH TIRADITO

Spicy mango coulis, lemon, radish, strawberry vinaigrette and basil oil

29

SALMON TARTAR

Avocado, melon radish, green onion, miso and ginger

25

BLUE FIN TUNA TARTAR

Avocado, watermelon, black radish, miso and ginger

33

BURRATA

Heirloom tomatoes, cucumber salsa, strawberry gazpacho with honey, white balsamic and pistachio

27

CAESAR SALAD

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

24

FRIED CALAMARI

Parmesan crust, tartar sauce and kale salad

22

GRILLED ASPARAGUS SALAD

Romaine, arugula, pomegranate, roasted almonds and maple vinaigrette

25

SHRIMP TACOS

Guacamole, pico de gallo with pineapple and red cabbage coleslaw

2/22 3/31

MAIN

MAPLE AND ROSE CRUSTED SALMON

Carrot and yuzu cream, lobster bisque sauce, kale and lemon salad

35

LOBSTER ROLL

Two rolls of all-butter brioche bread, fries and spicy aioli

43

GRILLED OCTOPUS

Glazed with confit lemons, red pepper hummus, shakshouka, marinated pearl onions and mini Mediterranean flatbreads

38

GRAVLAX TOAST

Avocado, salmon gravlax, poached egg, onion, virgin salsa and pistachio

32

MUSSELS OF THE DAY

Chef inspiration mussels served with fries

26

FLAMMEKUECHE WITH SHRIMPS

Shrimps, mushrooms, fresh cream and basil
EXTRA SUMMER TRUFFLE +6

29

CHEESEBURGER

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

28

GRILLED CAJUN CHICKEN BREAST

Guacamole, Pico de Gallo, tortillas and lime kale salad

31

COD FISH & CHIPS WITH LOCAL BEER

Red cabbage kimchi and fries with tartar sauce

33

SIDES

FRIES

7

SWEET POTATO FRIES

10

SMALL MIXED SALAD

11

SEASONAL VEGETABLES

12

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

seasalt