

MENU

RAW BAR

HUITRES	6 20 - 12 39
SASHIMI DE THON ponzu, micros, aioli au nori, caviar de truite	22
SASHIMI DE SAUMON ponzu, micros, aioli au nori, caviar de truite	20
COCKTAIL DE CREVETTES 5 crevettes, sauce cocktail maison	24

FROID

TARTARE DE SAUMON aioli au yuzu kosho togarashi, avocat, feuilles de Bruxelles, sauce à l'ail noir	24
TARTARE DE THON aioli au yuzu kosho togarashi, avocat, feuilles de Bruxelles, sauce à l'ail noir	26
BURRATA tomates, pesto de pistache, poivre de fenouil, huile d'olive, balsamique de framboise	26
CLASSIQUE CÉSAR juste comme nous l'aimons!	21
SALADE GRECQUE concombre, olives, tomates, oignon rouge, feta et vinaigrette citron origan	21
CEVICHE MARACUJA aji amarillo, fruit de la passion, lait de coco, yuzu	24

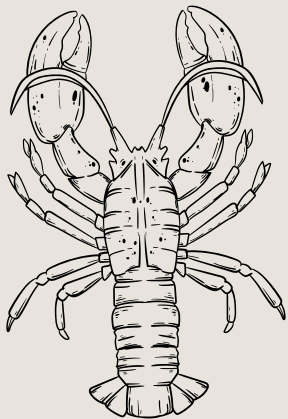
CHAUD

CREVETTES PANNÉES CROUSTILLANTES sauce chili douce maison	20
CALMARS FRITS mayonnaise épicée maison	22
TACOS AUX CREVETTES GRILLÉES avocat, salade de chou, pico de gallo, crème	2 18
CROQUETAS DE CRABE aioli aux agrumes	18
PÉTONCLES POÊLÉS chutney de poivrons rouges rôtis	25
PIEUVRE GRILLÉE maïs grillé, edamame, pastèque compressée, olives, feta, oignon rouge, yaourt, coriandre	29

- RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS PLATEAUX DE PÊCHEURS -

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES	8
FRITES DE PATATES DOUCES	10
LÉGUMES DU MARCHÉ	12
PETITE SALADE VERTE	10



HOMARD À LA LIVRE PM

CLASSIQUES SEASALT

GUÉDILLE AUX FRUITS DE MER homard, crevettes, morceaux de crabe, céleri, oignons verts, aneth, échalote, aioli aux agrumes, servie avec frites	33
PÂTES AUX FRUITS DE MER spaghettini, calamars, moules, crevettes, ail, échalotes, piment, tomates, persil, oignons verts, vin blanc, chapelure grillée, parmesan	39
MOULES FRITES SAUCE DU JOUR	28
SMASHBURGER Gruyère, bacon, mayo, bbq, laitue, tomate, cornichon, servi avec frites	24
FISH N CHIPS sauce tartare, servi avec frites	26
STEAK FRITES bavette servie avec chimichurri et frites	38
PAVÉ DE SAUMON servi avec légumes du marché	32
SUPRÊME DE POULET GRILLÉ sauce aux poivrons rouges et légumes du marché	32
LOUP DE MER salsa d'ananas et légumes du marché	35

SEASALT

@seasaltmtl

351 Place Royale, Montreal, Quebec H2Y 2V2
(514) 937-6555 | seasaltmtl.com

MENU

RAW BAR

OYSTERS	6 20 - 12 39
TUNA SASHIMI ponzu, micros, nori aioli, trout roe	22
SALMON SASHIMI ponzu, micros, nori aioli, trout roe	20
SHRIMP COCKTAIL 5 shrimps, house cocktail sauce	24

COLD

SALMON TARTARE yuzu kosho togarashi aioli, avocado, Brussels leaves, black garlic sauce	24
TUNA TARTARE yuzu kosho togarashi aioli, avocado, Brussels leaves, black garlic sauce	26
BURRATA tomatoes, pistachio pesto, fennel pepper, olive oil, raspberry balsamic	26
CLASSIC CAESAR just the way we like it!	21
GREEK SALAD cucumber, olives, tomatoes, red onion, feta and lemon oregano vinaigrette	21
CEVICHE MARACUJA aji amarillo, passion fruit, coconut milk, yuzu	24

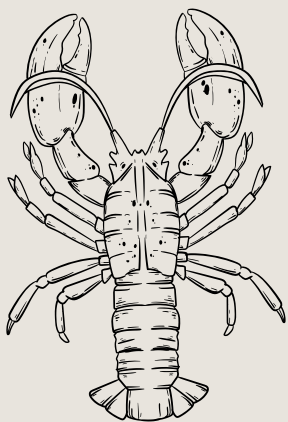
HOT

ROCK SHRIMP house sweet chili sauce	20
FRIED CALAMARI house spicy mayo	22
GRILLED SHRIMP TACOS avocado, slaw, pico de gallo, crema	2 18
CRAB CROQUETAS citrus aioli	18
SEARED SCALLOPS roasted red pepper chutney	25
GRILLED OCTOPUS grilled corn, edamame, compressed watermelon, olives, feta, red onion, yogurt, cilantro	29

- ASK ABOUT OUR FISHERMEN PLATTERS -

SIDES

FRIES	8
SWEET POTATO FRIES	10
MARKET VEGETABLES	12
SIDE SALAD	10



LOBSTER BY THE POUND MP

SEASALT CLASSICS

SEAFOOD ROLL lobster, shrimp, lump crab, celery, scallion, dill, shallot, citrus aioli, served with fries	33
SEAFOOD PASTA spaghettini, calamari, mussels, shrimp, garlic, shallots, chili, tomatoes, parsley, scallions, white wine, toasted bread crumbs, Parmesan	39
MOULES FRITES SAUCE DU JOUR	28
SMASHBURGER Gruyère, bacon, mayo, bbq, lettuce, tomato, pickle, served with fries	24
FISH N CHIPS tartar sauce, served with fries	26
STEAK FRITES flank steak served with chimichurri and fries	38
SALMON PAVÉ served with market veg	32
GRILLED CHICKEN SUPREME red pepper sauce and market veg	32
SEABASS pineapple salsa and market veg	35

SEASALT

@seasaltmtl

351 Place Royale, Montreal, Quebec H2Y 2V2
(514) 937-6555 | seasaltmtl.com