

Les fruits de mer

Les huîtres / Oysters

Unité / Each 3.65

Demi-douzaine / Half dozen 21

La douzaine / Dozen 42

Crevette / Shrimp 4.85

Pince de crabe / Crab claw 3.5

Truite fumée maison (50gr)/ House-smoked trout 6

Demi-homard froid / Half lobster - cold 30

Homard froid entier / Lobster – cold 58

Assiette / Plate 19

(1 crevette, 1 pince de crabe, 3 huîtres)

(1 shrimp, 1 crab claw, 3 oysters)

Grande assiette / Large plate 36

(2 crevettes, 2 pinces de crabe, 6 huîtres)

(2 shrimps, 2 crab claws, 6 oysters)

Demi coupole / Half platter 92

*(3 crevettes, 3 pinces de crabe, 6 huîtres,
demi-homard, truite fumée)*

*(3 shrimps, 3 crab claws, 6 oysters,
Half lobster, smoked trout)*

Coupole / Platter 150

*(6 crevettes, 6 pinces de crabe, 12 huîtres,
Homard entier, truite fumée)*

*(6 shrimps, 6 crab claws, 12 oysters,
Lobster, smoked trout)*

Caviar d'esturgeon / Sturgeon Caviar 180

Nouveau Brunswick / New Brunswick

La p'tite carte

Salade variée, vinaigrette maison 10

Salade César 12

Olives, chorizo at rosette de Lyon 8

Bol de frites 7