

soupes

nos soupes sont préparées ici-même, sur le quai, avec les ingrédients les plus frais

	 8oz	 12oz	 16oz
Flétan local Malu	5 ⁵⁰	7 ⁰⁰	8 ⁷⁵
<i>Mijoté avec des oignons, des lentilles, des tomates et un soupçon de cari, garni de coriandre et de lime</i>			
Chaudrée de saumon 3 façons	6 ⁵⁰	9 ²⁵	12 ⁵⁰
<i>Filet de saumon local, saumon fumé et saumon confit dans un bouillon crémeux avec des oignons, des pommes de terre et du maïs</i>			

Ragoût de fruits de mer locaux			24oz 19
<i>Un bol de 24oz de saumon, de morue, de palourdes, de moules et de pétoncles mijotés dans un bouillon onctueux aux tomates et à l'ail</i>			

{ pain focaccia servi avec les bols de 12oz et de 16oz }

frybar

poisson enrobé dans notre pâte à frire légère et croustillante servi avec nos frites doublefriture fraîchement coupées, salade de chou et sauce tartar maison

	un morceau	deux morceaux
Flétan de la Colombie-Britannique	22	33
Saumon sockeye sauvage	16 ⁵⁰	25
Morue du Pacifique	17	21
Combo de la côte ouest		24
<i>1 filet de saumon et 1 filet de morue</i>		
Esturgeon de la rivière Fraser 	22	33
<i>Élevés en confinement fermé dans la péninsule Sechart, si disponible</i>		
Huîtres de la Baie Fanny	16 ⁵⁰	25
<i>Enrobées de farine assaisonnée, sauce cocktail</i>		

cuisine vapeur

cuit délicatement à la vapeur avec du bouillon frais et du beurre à l'ail, accompagné de pain focaccia

Palourdes Baynes Sound	19
Moules de l'île Cortes	19
Pétoncles des îles Discovery	24
Crabe 'local Dungeness'	au prix du marché
<i>L'attente de 30 minutes en vaut la peine!</i>	

salades

salades repas avec ou sans poisson grillé et pain focaccia

Salade verte	13
<i>Concombres, carottes, betteraves, poivrons, tomates, grains de citrouille rôties et pousses de petits pois servis sur un lit de verdure</i>	
Salade d'épinards	15
<i>Jeunes épinards, concombres, carottes, betteraves, poivrons, tomates, oeufs cuits durs et saumon confit</i>	

Ajoutez à votre salade:

Filet de flétan	12
Filet de saumon	10
Filet d'Esturgeon	12
Longe de thon	11

{ **Choix de vinaigrette:**
Vinaigrette de sésame,
balsamique, ranch au babeurre
et vinaigrette à l'huile d'olive,
vinaigre balsamique et citron }

bar à huîtres

les huîtres vivantes les plus raffinées des eaux de la Colombie-Britannique

	Demi-douzaine	douzaine
Huîtres qualité premium	18	36
Huîtres supérieures	21	42

Servies sur une demi coquille avec votre choix de sauce cocktail, hot sauce, mignonette au gingembre, mignonette au citron préservé, mignonette au concombre et jalapeño, mignonette à l'oignon rouge mariné ou raifort râpé

25% SUR LES HUÎTRES ENTRE 16H ET 17H

Nous choisissons le type, vous bénéficiez d'une réduction de 25%

Veillez noter que la consommation de coquillages crus peut entraîner des maladies gastro-intestinales

tacos de poisson

tortilla de maïs mou, salsa de tomates fumées faite maison, choux haché finement, crème d'agrumes, coriandre et lime fraîches

	simple	double
Flétan de la Colombie-Britannique	9 ⁵⁰	18
Saumon sockeye	8	15
Thon Albacore	8	15
Esturgeon de la rivière Fraser	9	18
Morue du Pacifique	7 ⁵⁰	14
Huîtres	8	15

wrap au riz

du riz à sushi encore chaud, des graines de sésame, des poivrons et des pousses de pois verts enrobés dans un tortilla de farine

Saumon Sockeye, sauce teriyaki	16
Thon Albacore, wasabi aioli	16
Edamame, aioli gingembre et miso 	12

sandwichs au poisson

servis sur un un petit pain sortant du four arrose de notre propre sauce pour sandwich avec laitue, tomates et cornichons

Flétan de la Colombie-Britannique	18
Saumon Sockeye	16
Thon Albacore	16
Esturgeon	18
Huîtres de Fanny Bay	16



DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR QUELLES SONT NOS OPTIONS SANS GLUTEN

