



AJOUTS AUX ENTRÉES

Queue de homard de 4oz * | 16.⁹⁹

Pétoncles poêlés au beurre à l'ail | 15.⁹⁹

Poitrine de poulet grillé et assaisonné | 9.⁹⁹

Crevettes sautées à l'ail | 9.⁹⁹

Brochette de crevettes à l'ail | 5.⁹⁹

Il est notre plaisir de préparer des repas sans gluten pour vous



Chaudrées maison

CHAUDRÉE DE PALOURDES CRÉMEUSE

Notre recette maison regorgeant de palourdes, de pommes de terre et de légumes

Coupe 6.⁹⁹ | bol 11.⁹⁹

CHAUDRÉE DE POISSON ET DE FRUITS DE MER

Palourdes, poisson frais, crevettes, poisson fumé dans notre chaudrée à la sauce blanche et crémeuse

Coupe 8.⁹⁹ | bol 13.⁹⁹

HORS-D'ŒUVRE ET ENTRÉES

Salades en entrée

MÉLANGE DE VERDURES EN SALADE MAISON

Avec poivrons, oignons, tomates cerises, canneberges séchées et concombres, agrémentés de notre vinaigrette crémeuse maison OU balsamique à l'huile d'olive. | 8.⁹⁹

SALADE CÉSAR

Laitue romaine parsemée de bacon, de parmesan frais et de croûtons et arrosée de notre vinaigrette à l'ail avec fromage asagio | 10.⁹⁹

SALADE GRECQUE

Un classique... olives noires, tomates, concombres, oignon rouge, poivrons, laitue romaine et féta frais. | 11.⁹⁹

Entrées

ROSETTES DE SAUMON FUMÉ

Servies avec une crème à l'aneth frais, des câpres, de l'oignon et des crostinis au four | 14.⁹⁹

CREVETTES À LA NOIX DE COCO

Crevettes frites et croustillantes au cari et à la noix de coco, servies avec sauce dijon aioli | 14.⁹⁹

PÂTÉS DE CRABE ÉPICÉS

Mélange poêlé de chair de crabe frais et de fines herbes, servi avec aioli au citron et à l'ail | 15.⁹⁹

ESCARGOTS GRATINÉS AU BEURRE À L'AIL

Champignons sautés, beurre à l'ail, fines herbes fraîches et mozzarella et cheddar fondus | 11.⁹⁹

MOULES VAPEUR CANADIENNES *

Servies dans une sauce au choix : Sauce mirepoix au vin blanc et à l'ail OU sauce tomate épicée à la cajun OU sauce crémeuse aux champignons et aux poireaux | 16.⁹⁹

CALMARS FRITS

Tendres calmars frits et assaisonnés, servis avec une sauce à la crème sûre et à l'aneth | 13.⁹⁹

POUTINE AU HOMARD *

Chair de homard frais sur frites fraîchement coupées et fromage cheddar en grains, le tout recouvert d'une sauce onctueuse au homard | \$21.⁹⁹

HUÎTRES FRAÎCHES *

Servies refroidies dans notre sauce aux fruits de mer maison 2.⁹⁹ à l'unité | Demi-douzaine 16.⁹⁹ | Douzaine 32.⁹⁹

Procurez vous un bocal de notre délicieuse huile infusée à tremper à l'ail et au fenouil. | 9.⁹⁹

**Pourboire de 18 % ajouté à la facture
des groupes de plus de 8 convives**

Vu l'augmentation des allergies, nous préparons tous nos mets avec le plus grand soin. Assurez vous de faire connaître vos préoccupations au serveur concernant les allergies.



Nous sommes un restaurant adhérent au Programme Ocean Wise – Un fruit de mer durable est un poisson, mollusque ou crustacé pêché ou d'élevage en tenant compte de l'avenir de nos ressources océaniques.

Menu du soir

Salades en entrée

SALADE D'AGRUMES ET DE FRUITS DE MER

Crevettes tigrées, pétoncles, poisson frais et fumé, servis chauds sur un mélange de légumes accompagné de fraises et de quartiers d'orange. Parsemés d'une vinaigrette crémeuse aux framboises, de noix de Grenoble confites et de canneberges séchées | 30⁹⁹

SALADE DE SAUMON CAJUN

Filet de saumon frais noirci de nos épices du Sud, servi chaud sur un mélange de légumes agrémenté de poires fraîches en tranches, de fraises, de canneberges séchées et de noix de Grenoble confites, parsemé de notre vinaigrette crémeuse maison | 30⁹⁹

SALADE CÉSAR DU MARCHÉ

Laitue romaine parsemée de bacon, de fromage parmesan frais, de croûtons, d'oignon rouge et de notre vinaigrette crémeuse du marché | 14⁹⁹
Ajout de Crevettes | 9⁹⁹ ou Poulet | 9⁹⁹ ou Calmars | 5⁹⁹



MENU DU SOIR



Notre spécialité... Le poisson frais

FILET DE MORUE ISLANDAISE *

Grillé et garni de sauce provençale aux tomates, aux olives, aux câpres et à l'oignon. Servi avec riz pilaf. | 28⁹⁹

FILET DE FLÉTAN *

Saisi à la poêle, reposant sur un nid de linguinis au pesto maison à la basilique avec tomates cerises. | 38⁹⁹

FILET DE SAUMON FUMÉ

Grillé, glacé au sirop d'érable canadien et rehaussé de graines de sésame rôties. Servi sur riz pilaf. | 33⁹⁹

SAUMON LAQUÉ AUX AGRUMES

Filet de saumon grillé au barbecue, laqué aux agrumes et au miel et servi avec salade de chou fraîche au fenouil, à l'orange et au citron de Meyer et pommes de terre nouvelles à la vapeur garnies de beurre à l'ail et au persil. | 30⁹⁹

FILET DE POISSON-CHAT NOIRCI *

Noirci dans nos épices du Sud et rehaussé d'une sauce créole cajun piquante. Servi sur riz pilaf. | 28⁹⁹

BIFTECK DE THON ET FRITES *

Cuit sur barbecue avec sauce chili-lime épicée, servi avec frites parmesan-romarin et tomates cerises rôties. | 36⁹⁹

TRUITE ARC EN CIEL

Grillée et rehaussée de notre salsa méditerranéenne fraîche, faite de tomates, de câpres, d'oignons, d'ail et d'olives noires. Servi avec pommes de terre nouvelles à la vapeur garnies de beurre à l'ail et au persil. | 28⁹⁹

FILET D'OMBLE CHEVALIER

Grillé et rehaussé de salsa fraîche à la mangue et à la menthe, servi avec salade aux grains de blé. | 29⁹⁹

FILET DE TILAPIA

Grillé et rehaussé d'une riche sauce crémeuse aux poivrons rouges rôtis, servi avec salade aux grains de blé. | 26⁹⁹

STEAK D'ESPADON *

Grillé et garni d'une salsa à la mangue et à la menthe fraîches et d'un soupçon d'assaisonnement lime-chili. Servi avec riz pilaf. | 30⁹⁹

PLAT DE POISSON COMBINÉ

Assortiment de poissons frais choisis par le chef servi avec beurre à la ciboulette sur riz pilaf. | 30⁹⁹

Crevettes et pétoncles

Servies avec légumes frais et riz pilaf.

CREVETTES TROIS FAÇONS

Pot-pourri de crevettes tigrées succulentes : crevettes en papillon grillées et farcies de chair de crabe; crevettes frites à la noix de coco et accompagnées de sauce dijonnaise; crevettes classiques, sautées dans du beurre à l'ail | 37⁹⁹

CREVETTES FARCIES ET GRILLÉES

Crevettes en papillon farcies de chair de crabe fraîche aux fines herbes, à l'ail, au fenouil et à la chapelure. | 35⁹⁹

CREVETTES ET PÉTONCLES

Plat frais et simple, agrémenté de poivrons, de fines herbes et de beurre à l'ail OU sauté dans notre sauce créole onctueuse et regorgeant d'épices du Sud
Crevettes 30⁹⁹ | Crevettes et pétoncles 36⁹⁹ | Pétoncles de mer 40⁹⁹

MENU DU SOIR

Dâtes

LINGUINIS AU SAUMON FUMÉ

Gros morceaux de saumon fumé, accompagnés de champignons, d'oignon rouge et de poivrons d'Amérique dans une sauce crémeuse au parmesan | 31⁹⁹

LINGUINIS AU HOMARD

Gros morceaux de chair de homard de la Nouvelle-Écosse dans une riche sauce crémeuse au homard, agrémentée d'ail, de poivrons, d'oignons rouges et de fromage parmesan | 40⁹⁹

LINGUINIS AUX CREVETTES ÉPICÉES FAÇON CAJUN

Crevettes dans un mélange d'assaisonnements épicés du Sud, de beurre, de tomates, de champignons, d'oignons et de poivrons en julienne | 31⁹⁹

LINGUINE AU PESTO DE TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL

Un mélange d'assaisonnements épicés du Sud, de beurre, de tomates, de champignons, d'oignons et de poivrons en julienne | 18⁹⁹

Ajout de Crevettes 9⁹⁹ | Ajout de Poulet 9⁹⁹

Menu de cuisine

BIFTECK DE FAUX-FILET ET FRITES

Bifteck de 10 onces cuit à la perfection, agrémenté de crème fraîche au raifort, de tomates cerises rôties et de frites parmesan-romarin. | 42⁹⁹

POULET GRILLÉ ET FRITES

Poitrine de poulet grillée avec sauce crémeuse aux poivrons rouges rôtis et salade de chou maison. En pâte croustillante, avec notre sauce tartare et notre salade de chou avec frites au romarin parmesan. | 22⁹⁹

FLÉTAN ET FRITES *

En pâte croustillante, avec notre sauce tartare et notre salade de chou.

Un morceau 21⁹⁹ | Deux morceaux 29⁹⁹

AIGLEFIN ET FRITES *

En pâte croustillante, avec notre sauce tartare et notre salade de chou.

Un morceau 18⁹⁹ | Deux morceaux 23⁹⁹

TILAPIA ET FRITES

En pâte croustillante, avec notre sauce tartare et notre salade de chou.

Un morceau 17⁹⁹ | Deux morceaux 22⁹⁹

Assiettes maison

RAGOÛT DE POISSON DU MARCHÉ

Mélange débordant de poisson et de fruits de mer frais – Chair de homard de la Nouvelle-Écosse, pattes de crabe royal, crevettes tigrées succulentes, pétoncles, calmars, moules, poisson frais et fumé, accompagnés de pommes de terre et de légumes frais | 49⁹⁹

ASSIETTE DES MARITIMES

Le plat qui a fait notre marque! Homard frais entier de la Nouvelle-Écosse cuit vapeur, pattes de crabe royal, crevettes tigrées, filet de saumon fumé et pétoncles, le tout accompagné de patates nouvelles au beurre à l'ail et au persil. | 66⁹⁹

PRÉ ET MARÉE *

Bifteck de faux-filet désossé de 10 onces. Cuit à la perfection et agrémenté de crème fraîche au raifort, de tomates cerises rôties et de frites parmesan-romarin. Servi avec, au choix, une queue de homard de 4 onces ou des crevettes sautées à l'ail avec poivron doux et fines herbes. | Crevettes 50⁹⁹ | Queue de homard 57⁹⁹

HOMARD FRAIS DU CANADA *

Frais pêché de notre réservoir, cuit vapeur et servi entier avec beurre fondu, légumes frais et riz pilaf. | 49⁹⁹

PATTES DE CRABE ROYAL *

Deux livres de crabe cuit vapeur servi avec beurre fondu, légumes frais et riz pilaf. | 49⁹⁹

Vu l'augmentation des allergies, nous préparons tous nos mets avec le plus grand soin.
Assurez vous de faire connaître vos préoccupations au serveur concernant les allergi



AJOUTS AUX ENTRÉES

Queue de homard de 4oz * | 16⁹⁹

Pétoncles poêlés au beurre à l'ail * | 15⁹⁹

Poitrine de poulet grillé et assaisonné * | 9⁹⁹

Crevettes sautées à l'ail * | 9⁹⁹

Brochette de crevettes à l'ail * | 5⁹⁹

Il est notre plaisir de préparer des repas sans gluten pour vous



*



Nous sommes un restaurant adhérent au Programme Ocean Wise –
Un fruit de mer durable est un poisson, mollusque ou crustacé pêché ou
d'élevage en tenant compte de l'avenir de nos ressources océaniques.

MENU DU MIDI

Notre spécialité... Le poisson frais

Offert tous les jours de 11 h 30 à 16 h 00



PLAT DE POISSON COMBINÉ

Assortiment de poissons frais choisis par le chef servi avec beurre à la ciboulette sur riz pilaf. | 23⁹⁹

FILET DE MORUE ISLANDAISE *

Grillé et garni de sauce provençale aux tomates, aux olives, aux câpres et à l'oignon. Servi avec riz pilaf. | 28⁹⁹

SAUMON LAQUÉ AUX AGRUMES

Filet de saumon grillé au barbecue, laqué aux agrumes et au miel et servi avec salade de chou fraîche au fenouil, à l'orange et au citron de Meyer et pommes de terre nouvelles à la vapeur garnies de beurre à l'ail et au persil. | 22⁹⁹

FILET DE POISSON-CHAT NOIRCI

Noirci dans nos épices du Sud et rehaussé d'une sauce créole cajun piquante, servi sur riz pilaf. | 21⁹⁹

FILET DE TRUITE ARC EN CIEL

Grillé et rehaussé de notre salsa méditerranéenne fraîche, faite de tomates, de câpres, d'oignons, d'ail et d'olives noires | 21⁹⁹

FILET DE TILAPIA

Grillé et rehaussé d'une riche sauce crémeuse aux poivrons rouges rôtis, servi avec salade aux grains de blé. | 17⁹⁹

Menu de cuisine

MOULES ET FRITES *

Servies dans une sauce au choix : Sauce mirepoix au vin blanc et à l'ail OU sauce tomate épicée à la cajun OU sauce crémeuse aux champignons et aux poireaux. Accompagnées de frites fraîchement préparées et d'aïoli au citron. | 17⁹⁹

TACOS AUX CREVETTES GRILLÉES

Crevettes saupoudrées d'assaisonnement cajun et garnies d'un soupçon de crème lime-chili. Servi avec frites et salade de chou fraîche au fenouil, à l'orange et au citron de Meyer. | 15⁹⁹

POULET GRILLÉ ET FRITES

Poitrine de poulet grillée avec sauce crémeuse aux poivrons rouges rôtis et salade de chou maison. | 17⁹⁹

AIGLEFIN ET FRITES *

En pâte croustillante, avec notre sauce tartare et notre salade de chou maison. Un morceau 15⁹⁹ | Deux morceaux 19⁹⁹

TILAPIA ET FRITES *

En pâte croustillante, avec notre sauce tartare et notre salade de chou. Un morceau 14⁹⁹ | Deux morceaux 18⁹⁹

BIFTECK CÉSAR ET FRITES

Bifteck de surlonge de 6 oz servi avec salade César et frites | 22⁹⁹

Vu l'augmentation des allergies, nous préparons tous nos mets avec le plus grand soin. Assurez vous de faire connaître vos préoccupations au serveur concernant les allergi

Contactez-nous, info@fishmarket.ca

Menu du midi

Pour accéder à notre sélection de grands plats, consultez notre menu du souper

Salades en entrée

SALADE CÉSAR DU MARCHÉ

Laitue romaine parsemée de bacon, de fromage parmesan frais, de croûtons et de notre vinaigrette crémeuse du marché | 11⁹⁹

Ajout de Crevettes | 9⁹⁹ ou Poulet | 9⁹⁹ ou Calmars | 5⁹⁹

SALADE D'AGRUMES ET DE FRUITS DE MER *

Crevettes tigrées, pétoncles, poisson frais et fumé, poêlés et servis chauds sur un mélange de légumes accompagné de fraises et d'oranges. Parsemés d'une vinaigrette crémeuse aux framboises, de noix de Grenoble grillées et de canneberges séchées | 28⁹⁹

SALADE DE SAUMON CAJUN *

Filet de saumon frais cuit au four et noirci de nos épices du Sud. Servi chaud sur un mélange de légumes agrémenté de poires fraîches en tranches, de fraises, de canneberges séchées et de noix de Grenoble confites, parsemé de notre vinaigrette crémeuse maison | 22⁹⁹

Crevettes

Servies avec légumes frais et riz pilaf.

CREVETTES *

Plat frais et simple, agrémenté de poivrons d'Amérique, de fines herbes et de beurre à l'ail OU sauté dans notre sauce créole onctueuse et regorgeant d'épices du Sud | 21⁹⁹

Pâtes

LINGUINIS AU SAUMON FUMÉ

Gros morceaux de saumon fumé, accompagnés de champignons, d'oignon rouge et de poivrons d'Amérique dans une sauce crémeuse au parmesan | 24⁹⁹

LINGUINIS AUX CREVETTES ÉPICÉES FAÇON CAJUN

Crevettes dans un mélange d'assaisonnements épicés du Sud, de beurre, de tomates, de champignons, d'oignons et de poivrons en julienne | 23⁹⁹

LINGUINE AU PESTO DE TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL

Un mélange d'assaisonnements épicés du Sud, de beurre, de tomates, de champignons, d'oignons et de poivrons en julienne | 15⁹⁹

Ajout de Crevettes | 9⁹⁹ ou Poulet | 9⁹⁹

Laissez-nous planifier et organiser votre prochain événement spécial !

*



Nous sommes un restaurant adhérent au Programme Ocean Wise – Un fruit de mer durable est un poisson, mollusque ou crustacé pêché ou d'élevage en tenant compte de l'avenir de nos ressources océaniques.