



AJOUTS AUX ENTRÉES

Queue de homard de 4oz * | 18.⁹⁹

Pétoncles poêlés au beurre à l'ail | 15.⁹⁹

Poitrine de poulet grillé et assaisonné | 5.⁹⁹

Crevettes sautées à l'ail | 8.⁹⁹

Brochette de crevettes à l'ail | 5.⁹⁹

Calamars frits | 7.⁹⁹

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



Chaudières 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 chaudière à la sauce blanche et crémeuse

Coupe 8.⁹⁹ | bol 13.⁹⁹

POSTER DES PHOTOS INSTAGRAM :
@ FISHMARKETTOWA

HORS-D'ŒUVRE ET ENTRÉES

Salades en entrée

MÉLANGE DE VERDURES EN SALADE MAISON

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

SALADE CÉSAR

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

Entrées

TRANCHES 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

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. | 12.⁹⁹

CREVETTE TEMPURA

Crevettes légèrement panées et frites avec une sauce chili thaïlandaise douce. | 11.⁹⁹

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. | 22.⁹⁹

POUTINE D'AIGLEFIN

Aiglefin frit, sauce au fromage caillé sur des frites. | 11.⁹⁹

HUÎTRES AU FOUR

6 huîtres fraîches cuites dans de la crème fraîche au raifort, du cheddar fort et de la ciboulette. | 17.⁹⁹

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

S'il vous plaît profiter de Vineyards notre primé bistro bar à vin dans la cave, avec des concerts de jazz locaux dimanche, mardi et mercredi soir.

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 | 32⁹⁹

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, et de noix de Grenoble confites, parsemé de notre vinaigrette crémeuse maison | 30⁹⁹

SALADE CÉSAR DU MARCHÉ

Laitue romaine, de fromage parmesan frais, de croûtons, d'oignon rouge et de notre vinaigrette crémeuse du marché | 14⁹⁹

Ajout de Crevettes | 8⁹⁹ ou Poulet | 5⁹⁹ ou Calmars | 7⁹⁹

SALADE DE BETTERAVES ET DE CHÈVRES

Betteraves rouges, fraises, fromage de chèvre frit rondelle, oignon rouge, noix confites et vinaigrette aux pommes rouges jetées sur des légumes verts mélangés. | 18⁹⁹

Ajout de Crevettes | 8⁹⁹ ou Poulet | 5⁹⁹



MENU DU SOIR



Notre spécialité... Le poisson frais

FILET DE MORUE ISLANDAISE *

Morue poêlée reposant sur un lit de sauce faite maison à la crème au pesto avec des tomates cerises jetées en linguine. | 34⁹⁹

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 glacé aux agrumes et au miel sur le barbecue, avec légumes frais et pomme de terre nouvelle cuite à la vapeur avec beurre persil-ail. | 29⁹⁹

FILET DE POISSON-CHAT NOIRCI *

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

FILET DE VIVANEAU ROUGE *

Filet de vivaneau légèrement frit, servi sur une linguine à la crème de citron. | 28⁹⁹

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. | 37⁹⁹

FILET D'OMBLE CHEVALIER

Grillé et rehaussé de salsa fraîche à la mangue et à la menthe, servi avec du riz pilaf. | 29⁹⁹

FILET DE TILAPIA

Grillé et rehaussé d'une riche sauce à la crème et aux poivrons rouges rôtis, servi avec du riz pilaf. | 26⁹⁹

PLAT DE POISSON COMBINÉ

Assortiment de poissons frais choisis par le chef servi avec beurre à la ciboulette sur riz pilaf. | 34⁹⁹

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. | 30⁹⁹

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. | 32⁹⁹

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 8⁹⁹ | Ajout de Poulet 5⁹⁹

Menu de cuisine

NEW YORK STRIPIOIN ET FRITES

Cuit à la perfection, un steak de 10 oz AAA, servi avec de la crème fraîche au raifort, des tomates cerises rôties et des frites au romarin et au parmesan. | 44⁹⁹

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

AIGLEFIN ET FRITES *

En pâte croustillante, avec notre sauce tartare et notre salade de chou.
Un morceau 18⁹⁹ | Deux morceaux 23⁹⁹

POISSON-FRITES AU FLÉTAN

Dans une pâte croustillante avec notre tartare et notre salade de chou maison.
Un morceau 23⁹⁹ | Deux morceaux 29⁹⁹

Assiettes maison

RAGOÛT DE POISSON DU MARCHÉ

Notre riche bouillon crémeux de tomates, de lait de coco et de poivrons rouges rôtis, assaisonné de chili et de basilic. Mijoté avec de la chair de homard, de succulentes crevettes tigrées, des pétoncles géants, du poisson frais et des moules, accompagnés de pommes de terre et de légumes frais. | 42⁹⁹

ASSIETTE DES MARITIMES

Le plat qui a fait notre marque! Homard frais entier de la Nouvelle-Écosse cuit vapeur, crevettes tigrées farcies de chair de crabe, pétoncles géants et filet de saumon fumé, le tout accompagné de patates nouvelles au beurre à l'ail et au persil. | 64⁹⁹

PRÉ ET MARÉE *

10 oz AAA New York Striploin 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 52⁹⁹ | Queue de homard 59⁹⁹

HOMARD FRAIS DU CANADA *

Frais pêché de notre réservoir, cuit vapeur et servi entier avec beurre fondu, légumes frais et riz pilaf. | 52⁹⁹



AJOUTS AUX ENTRÉES

Queue de homard de 4oz * | 18⁹⁹

Pétoncles poêlés au beurre à l'ail * | 15⁹⁹

Poitrine de poulet grillé et assaisonné * | 5⁹⁹

Crevettes sautées à l'ail * | 8⁹⁹

Brochette de crevettes à l'ail * | 5⁹⁹

Deep Fried Calamari | 7⁹⁹

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



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

*



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. | 26⁹⁹

FILET DE MORUE ISLANDAISE *

Morue poêlée reposant sur un nid de sauce crémeuse au pesto, accompagnée de tomates cerises et de pâtes linguine. | 23⁹⁹

SAUMON LAQUÉ AUX AGRUMES

Filet de saumon glacé aux agrumes et au miel sur le barbecue, avec légumes frais et pomme de terre nouvelle cuite à la vapeur avec beurre persil-ail. | 24⁹⁹

FILET DE POISSON-CHAT NOIRCI

Noirci dans nos épices du Sud et rehaussé d'une sauce créole cajun piquante, servi sur riz pilaf. | 24⁹⁹

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 à la crème et aux poivrons rouges rôtis, servi avec du riz pilaf. | 19⁹⁹

FILET DE VIVANEAU ROUGE *

Filet de vivaneau légèrement frit, servi sur une linguine à la crème de citron. | 23⁹⁹

Menu de cuisine

RAGOÛT DE POISSON DU MARCHÉ DU MIDI

Notre riche bouillon crémeux de tomates, de lait de coco et de poivrons rouges rôtis, assaisonné de chili et de basilic. Mijoté avec de succulentes crevettes tigrées, du poisson frais et des moules, accompagnés de pommes de terre et de légumes frais. | 19⁹⁹

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'aioli au citron. | 17⁹⁹

TACOS AUX CREVETTES TEMPURA

Crevettes battues et frites avec salade de chou asiatique, crème au chili citron vert, oignon vert. Servi avec des frites. | 15⁹⁹

HOMARD GRILLÉ AU FROMAGE

Morceaux de homard, aioli au citron et à l'ail, pain épais croûté, cheddar et mozzarella, avec frites fraîches coupées. Ceci est un fromage grillé adulte! | 28⁹⁹

POULET GRILLÉ ET FRITES

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

TACOS DE MORUE ÉPICÉE

Morue battue et frite avec une pointe de sauce siracha, salsa à la menthe, menthe poivrée et oignons verts. Servi avec des frites. | 15⁹⁹

AIGLEFIN ET FRITES *

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

POISSON-FRITES AU FLÉTAN

Dans une pâte croustillante avec notre tartare et notre salade de chou maison.
Un morceau 23⁹⁹ | Deux morceaux 29⁹⁹

BIFTECK CÉSAR ET FRITES

Bifteck de surlonge de 6 oz servi avec salade César et frites. | 24⁹⁹

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

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, de fromage parmesan frais, de croûtons et de notre vinaigrette crémeuse du marché | 11⁹⁹

Ajout de Crevettes | 8⁹⁹ ou Poulet | 5⁹⁹ ou Calmars | 7⁹⁹

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 | 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 et de noix de Grenoble confites, parsemé de notre vinaigrette crémeuse maison | 23⁹⁹

SALADE DE BETTERAVES ET DE CHÈVRES

Betteraves rouges, fraises, fromage de chèvre frit rondelle, oignon rouge, noix confites et vinaigrette aux pommes rouges jetées sur des légumes verts mélangés. | 18⁹⁹

Ajout de Crevettes | 8⁹⁹ ou Poulet | 5⁹⁹

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 | 26⁹⁹

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 | 8⁹⁹ ou Poulet | 5⁹⁹

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.