

# bar de fruits de mer

## caviar

### côte est

**CAVIAR D'ESTURGEON ACADIEN (30G) 🌿 \$135**

*Servi avec blinis, crème fraîche et ciboulette*

### côte ouest

**CAVIAR D'ESTURGEON BLANC BIOLOGIQUE NORTHERN DIVINE (30G) 🌿 \$135**

*Servi avec blinis, crème fraîche et ciboulette*

## entrées

**HÛÎTRES MALPÈQUE 🌿 24 \$ la demi-douzaine, 45 \$ la douzaine**

*Cultivées dans les parcs à huîtres des rivières et des baies autour de l'Île-du-Prince-Édouard, les huîtres malpèque ont une douceur salée qui se prête à des saveurs d'agrumes et d'épices*

**SAUMON FUMÉ 🌿 26 \$**

*Roquette et copeaux de fenouil, câpres et oignons rouges, crème fraîche fouettée, biscuits aux graines de fenouil et dulse*

**COCKTAIL DE HOMARD DE L'ATLANTIQUE GLACÉ 45 \$**

*Demi-homard, sauce cocktail au raifort, citrons*



## plateaux glacés de fruits de mer du 360

**LE PLATEAU DE DÉGUSTATION 85 \$**

*Une assiette glacée de fruits de mer du Canada*

*(Entrée idéale pour une personne)*

*Demi-homard*

*3 crevettes, 3 pinces de crabe de la côte Est, 4 huîtres Malpèque 🌿,*

*6 moules marinées de l'Île-du-Prince-Édouard 🌿*

*Truite de l'île Manitoulin fumée maison 🌿*

*Pétoncles géants bleus marinés dans l'ail et le babeurre avec une gremolata de persil 🌿*

**LE GRAND PLATEAU 180 \$**

*Deux assiettes glacées superposées de fruits de mer du Canada*

*(Entrée idéale pour deux personnes ou en plat principal pour une personne)*

*1 homard entier de 1 ½ lb*

*12 huîtres Malpèque 🌿*

*6 crevettes*

*12 moules marinées de l'Île-du-Prince-Édouard 🌿*

*¼ lb de pattes de crabe des neiges de l'île Fogo 🌿*

*Truite de l'île Manitoulin fumée maison 🌿*

*Pétoncles géants bleus marinés dans l'ail et le babeurre avec une gremolata de persil 🌿*

**LE FESTIN DE FRUITS DE MER DU 360 360 \$**

*Trois assiettes glacées superposées de fruits de mer du Canada*

*(Le festin ultime des amateurs de fruits de mer)*

*2 homards entiers de l'Atlantique de 1 ½ lb chacun*

*18 huîtres Malpèque 🌿*

*12 crevettes*

*24 moules marinées de l'Île-du-Prince-Édouard 🌿*

*½ lb de pinces de crabe des neiges*

*½ lb de pattes de crabe des neiges de l'île Fogo 🌿*

*¼ lb de truite de l'île Manitoulin fumée maison 🌿*

*Pétoncles géants bleus marinés dans l'ail et le babeurre avec une gremolata de persil 🌿*



**ocean wise. UN CHOIX ÉCO-RESPONSABLE**

*L'ascenseur est gratuit à l'achat d'un repas d'au moins 2 services par personne  
Les prix n'incluent pas les taxes ou pourboires / Veuillez signaler toute allergie alimentaire au personnel  
English menu available*