

CATCH

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON // 21
concombre, poivron, menthe, crème sûre, jalapeños

CALMARS FRITS // 23
chorizo, poivron, oignon vert, wafu, sweet chili

SASHIMI D'HAMACHI // 27
soya, avocat, concombre, kimchi, coriandre

ACCRAS DE CRABE // 24
betterave, aïoli, yuzu

PIEUVRE // 29
p.d.t. rattes, aubergines, poivrons, tomates, origan

TACO DE POISSON // 9
pico de gallo, crema, feta, chou, mayo maison

NIGIRI DE THON // 29
mayo citron confit, tobiko, rhubarbe, jalapeños

TARTARE DE BOEUF // 23
chou nappa, soya, coriandre, raifort, wafu

ESCARGOTS // 24
ail, persil, parmesan, focaccia

COCKTAIL DE CREVETTES (3) // 33
sauce cocktail, citron

CRUDO // PM
selon l'arrivage

PLATS

FISH N' CHIPS SEL & VINAIGRE // 29
salade de chou, frites, sauce tartare

MORUE À LA PLANCHA // 42
céleri rave, champignons, p.d.t. rattes

PÉTONCLES // 45
topinambours, endives, chorizo, persil, mujol

PIÈCE DE VIANDE // PM
p.d.t., truffe, légumes, béarnaise, jus de boeuf

SIDES

FRITES // 8
mayo maison

FRITES CATCH // 14
wafu, sweet chili, parmesan, lime

SALADE VERTE // 8
tomate, concombre, wakame

PDT AU FOUR STYLE ESQUITE // 12
maïs, feta, coriandre, tomates, jalapeños

PLATEAUX - PÊCHÉ - SERVI

LE MATELOT // 78
10 huîtres, 2 crevettes, 2 pétoncles princesses, sashimi de saumon

LE CAPITAINE // 170
20 huîtres, 4 crevettes, 4 pétoncles princesses, 1 homard entier, sashimi de saumon

CREVETTE GÉANTE // 12
sauce cocktail, citron

HOMARD ENTIER // 55
servi chaud ou froid

PÉTONCLE PRINCESSE // 11
miso, piment red finger

SASHIMI // 17
choix de saumon, thon ou hamachi