

## LES HUITRES, OUR OYSTERS

Glacée	Individuelle : <b>3.00\$</b>	½ douzaine : <b>16.00\$</b>	Une douzaine : <b>30.00\$</b>
<i>On Ice</i>	<i>Each : 3.00\$</i>	<i>½ Dozen : 16.00\$</i>	<i>One Dozen : 30.00\$</i>

Tatamagouche (Nouveau-Brunswick)

Onset (Massachusset)

South Lake (Ile-du-Prince-Édouard )

Malpèque ( Ile-du-Prince-Édouard )

Pickle Point ( Ile-du-Prince-Édouard )

Rockfeller	Individuelle : <b>4.00\$</b>	½ Douzaine : <b>20.00\$</b>	Une Douzaine : <b>38.00\$</b>
<i>Rockfeller</i>	<i>Each : 4.00\$</i>	<i>½ Dozen: 20.00\$</i>	<i>One Dozen: 38.00\$</i>

## NOS POTAGES , OUR SOUPS

Soupe du jour <i>Soup of the Day</i>	6.00\$
Soupe à l'oignon gratinée <i>French onion soup</i>	10.00\$
Chaudrée de palourdes <i>Clam chowder</i>	12.00\$
Chaudrée de fruits de mer <i>Seafood chowder</i>	21.00\$

## NOS SALADES , OUR SALADS

Mixte <i>Mixed salad</i>	8.00\$
César <i>Caesar salad</i>	8.00\$
Niçoise de Thon Ahi saisi (6oz) <i>Pan seared 6oz Ahi tuna Nicoise</i>	22.00\$
Océane <i>Braised Seafood salad</i>	22.00\$

## LES ENTRÉES, HAPPY TIZERS

Sceau de palourdes <i>Bucket O'clams</i>		12.00\$
Sceau de crevettes : <i>Bucket Shrimps :</i>	Cajun <b>ou</b> Noix de coco <i>O'Cajun or O'Coconut</i>	12.00\$
Gâteau de crabe <i>Crab Cake</i>		13.00\$
Escargots <i>Snails</i>	à l'ail <b>11.00\$</b> <i>with Garlic</i>	gratinée <i>with Cheese</i>
Calamars frits <i>Fried Calamari</i>		13.00\$
Cocktail de crevettes <i>Shrimp Cocktail</i>		13.00\$
Pétoncles saisies avec bacon <i>Seared Scallops with Bacon</i>		17.00\$
Coquille St-Jacques <i>Coquille St-Jacques</i>		18.00\$
Plateau de fruits de mer sur glace ( a partager 2 a 4 pers ) <i>Cold Seafood Platter</i>		62.00\$

## NOS PLATS DE LA MER, PLATTERS FROM THE SEA

Burger de morue et frites <i>Cod Burger &amp; Fries</i>	13.00\$
Poutine " Oyster Shack " à la Chaudrée de Palourdes <i>"Oyster Shack " Clam Chowder Poutine</i>	15.00\$
Le " Fish & Chips" <i>Fish &amp; Chips</i>	16.00\$
Moules & Frites <i>Mussels &amp; Fries</i>	17.00\$
Provençal <b>ou</b> Marinière <i>Provençal <b>or</b> Marinière</i>	
La Guédille de Homard & Frites <i>Lobster Roll &amp; Fries</i>	20.00\$
Saumon noirci & Bruschetta <i>Blackened Salmon &amp; Bruschetta</i>	20.00\$
Macaroni Fromage & Homard <i>Lobster Mac &amp; Cheese</i>	21.00\$
" Grilled Cheese " au Homard & Frites <i>Lobster Grilled Cheese &amp; Fries</i>	21.00\$
Pâtes aux Fruits de Mer <i>Seafood Pasta</i>	32.00\$
Homard, entier ou craqué <i>Lobster, whole or cut</i>	saisonnier
" Surf & Turf Oyster Shack " : Filet Mignon 5oz et un demi-homard <i>Oyster Shack Surf &amp; Turf : 5oz Filet Mignon &amp; ½ Lobster</i>	39.00\$

## NOS PLATS DE LA TERRE, PLATTERS FROM THE LAND

Shack Burger & Frites <i>Shack Burger &amp; Fries</i>	13.00\$
Côtelettes Agneau Grillées aux Herbes <i>Grilled Lamb Chops with Herbs sauce</i>	27.00\$
Bifteck de faux-filet 12oz Grillé, sauce BBQ <b>ou</b> Poivre vert <i>Grilled 12oz Rib eye Steak, BBQ sauce <b>or</b> green Pepper sauce</i>	28.00\$
Filet Mignon 8oz, sauce au Poivre au Brandy <i>Filet Mignon 8oz with Peppercorn and Brandy sauce</i>	30.00\$

## DESSERTS

Crème caramel	7.00\$
Crème brûlée	8.00\$
Profiteroles, sauce chocolat	8.00\$
Gâteau au fromage de chèvre	10.00\$

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER, SEAFOOD PLATTERS

<b>La Montagne de Fruits de Mer pour Deux</b>	<b><i>Mountain of Seafood for Two</i></b>	<b>64.00\$</b>
Inclus : 4 crevettes	<i>Includes :4 shrimps</i>	
2 pétoncles	<i>2 sea scallops</i>	
6 palourdes	<i>6 clams</i>	
20 moules	<i>20 mussels</i>	
1 homard	<i>1 lobster</i>	
2 sections de crabe	<i>2 crab sections</i>	
2 bols de riz	<i>2 rice bowl</i>	
Cuit dans une Boullabaisse Provençal	<i>Cook in Provençal Boullabaisse</i>	
<b>Plat Froid de Fruits de Mer</b>	<b><i>Cold Seafood Platters</i></b>	<b>62.00\$</b>
Inclus : 6 crevettes	<i>Includes :6 shrimps</i>	
6 huitres	<i>6 oysters</i>	
6 palourdes	<i>6 clams</i>	
1 homard	<i>1 lobster</i>	
2 sections de crabe	<i>2 crab sections</i>	
<b>Tsunami pour trois ou quatre personnes</b>	<b><i>Tidal Wave for 3 or 4</i></b>	<b>90.00\$</b>
Inclus : 2 livres de moules	<i>Includes : 2 pounds of mussels</i>	
6 huitres	<i>6 oysters</i>	
1 homard	<i>1 lobster</i>	
3 sections de crabe	<i>3 crab sections</i>	
15 écrevisses	<i>15 craw fish</i>	
1 livre de palourdes	<i>1 pound of clams</i>	
10 crevettes	<i>10 shrimp</i>	
Pommes de terre grelot	<i>Small potatoes</i>	
Servi avec 1 bol de riz, sauce provençale et beurre sa l'ail	<i>Served with a bowl of rice, provençal sauce and garlic butter</i>	