

ENTREES

Chaudrée de palourdes	9
Soupe de crabe parfumée à la coriandre	11
Bruschetta	7
Médaille de chèvre chaud dans sa croûte de pistaches sur panaché de laitues, sauce framboise et porto	13
Calmars frit servis avec une sauce crème sûre gin et cayenne	12
Pétoncles sauce poivre vert de Madagascar flambés au brandy	13
Crevettes à la noix de coco servies avec une sauce orange et raifort	10
Calmars grillés aux épices cajuns, salsa de tomate, concombre et coriandre	13
Tartare de thon, croustilles de wonton et huile de pépins de raisins aux poivrons rouges	15
Moules marinières	8
Cocktail de crevettes avec sauce traditionnelle	15
Palourdes pochées, dans un fumet à l'ail et vin blanc	11
Salade César et ses copeaux de parmesan	9
Salade verte, endives et tomates, vinaigrette miel et citron	8
Crabe cake, sauce aux agrumes	12
Crabe des neiges, froid ou chaud, beurre à l'ail	14

LES HUÎTRES CUITES

3/9.00 6/18.00 12/36.00

- Rockefeller - fromage suisse, pesto et épinards
- St Jacques - pétoncles, fromage suisse et sauce béchamel
- Fromage bleu et porto
- Fromage de chèvre et sauce framboise
- Concassé de tomates et cheddar
- Érable et prosciutto

SHOOTER D'HUÎTRE

Vodka épicée, sauce cocktail, raifort 5 \$

**LES
HUÎTRES
EN FOLIE :**

Tous les jours 11h à 19h

12 huîtres Beau soleil pour

13\$

Mardi, mercredi et jeudi toute la soirée

L' ASSIETTE MAESTRO

Une gigantesque assiette d'un mélange de nos spécialités

bruschetta • palourdes • crabe royal • moules vapeur
crevettes à la noix de coco • calmars maestro • demi-homard
satays au poulet et aux crevettes

Et ses sauces :

beurre à l'ail • à la lime • cayenne-gin
arachide • orange-raifort

Pour deux 72 Pour trois 128
(Extra ½ homard 20\$)

PLATEAU DE FRUITS DE MER FROID

Crabe royal d'Alaska, 1/2 homard, crabe des neiges, crevettes
tartare de thon, huîtres Beau soleil, moules

Pour deux 65 Pour quatre 130
(Extra ½ homard 20\$)

LES POISSONS

Filet de saumon sauvage de l'Atlantique caramélisé d'une marinade au miso, pommes de terre rates sautées	27
Bar du Chili poêlé sur lentilles et prosciutto dans un jus de veau aux épices	34
Thon rouge laqué d'une sauce Havane (rhum, lait de coco et anis étoilé) sur bûché de canne à sucre	35

ETC...

Filet mignon rouge en marinade, grillé, champignons sauvages et sauce au poivre vert	39
Linguini dorés sauce fromage de chèvre et vin blanc avec pleurotes grillées	20
Linguini aux crevettes, huile d'olive, citron et câpres avec tomates confites à l'ail	25
Linguini aux fruits de mer, pétoncles, crevette tigrée, moules, palourde, rouelles de calmar, sauce crème et chardonnay	29
Suprême de poulet farci au fromage asiago, tomates séchées, noix de pin, sauce pesto	23

* Pour toutes allergies, nous vous conseillons d'en
discuter avec votre serveur.

FRUITS DE MER

Fruits de mer Louisiane : moules, palourdes crevette tigrée, pétoncles, saumon, calmars réduction de crème et vin blanc aux épices cajun	33
Crevettes flambées aux agrumes et limoncino, légumes grillés au Xérès	33
Crevettes grillées à l'ail, risotto, fèves vertes du Kenya et amandes	32
Pétoncles sauce poivre vert de Madagascar flambés au brandy	30
Du continent à l'océan : filet mignon rouge en marinade, grillé, crevettes géantes rôties au beurre de crustacés, champignons sauvages et glace de viande au bleu Danois	43
Crevettes Thaï cari, légumes sautés parfumés au gingembre et citronnelle avec riz	27
Homard grillé ou bouilli	Prix du marché
Crabe royal de l'Alaska avec choix de beurres, lime ou ail	58
Crabe des neiges avec choix de beurres, lime ou ail	35

MOULES

Marinière (vin blanc)	16
Provençale (sauce tomate)	16
Citron, miel et ail	16
Tomates fumées	16
Orange, crème et chili	18
Madagascar (crème, poivre vert et brandy)	18
Fromage bleu	19
Pommes de terre Yukon gold frites & mayonnaise	5

MOULES À VOLONTÉ

PARTIE D'HUÎTRES

TAPAS DU MAESTRO

*Du mardi au vendredi de 11h à 17h.
Mardi, mercredi et jeudi toute la soirée.
Découvrez le menu en petites portions.*

*Tous les dimanches et lundis à 12,99\$
Trois sauces différentes chaque semaine.*

COURS POUR OUVRIR LES HUÎTRES

Tous les mardis soirs à 18h au bar.

*MaestroSVP peut vous aider à organiser une partie d'huîtres
chez vous ou au bureau. Renseignez-vous.*