



ENTRÉES

Huîtres 3\$ - Huîtres rockefeller 5\$

Tartare du Jour (découvrez notre fameux tartare aux tendances du jour) 21\$

TATAKI de Thon* en croute sur salade aux arômes asiatique 21\$

Fricassée de palourdes ail, vin blanc, pastis et son pain grillé 18\$

Raviolis farcis (2) au homard dans une émulsion de moules 16\$

Pieuvre grillée méditerranéenne 21\$

Carpaccio de boeuf avec noix de pins, mayonnaise de truffe et fleur de sel 22\$

Crevettes "sauté" (1/4 lb) à ail, cajun ou jerk 16\$

Crevettes croustillantes style Buffalo, General Tao ou BangBang (5) 18\$

Calmars frits aux épices Louisianaise avec sauce marinara et aioli 18\$

Calmars frits à la sauce thaï, coriandre et quartier de lime 18\$

Rouleau impérial du shack et sa mayo épicée 22\$

Crab cake sur aioli au paprika fumé et verdure, réduction de balsamique 21\$

À CÔTÉ

Mac & cheese bacon 14\$

Frites maison mayo au choix 6\$

Frites de patates douces 9\$

Cornichons frits panko citron fenouil 8\$

Rondelles d'oignons à la bière et miel 8\$

Accras de morue et sa mayo chipotle 10\$

Nos salades

Mixte du Shack (jardinière) Entrée 8\$ Repas 15\$

César grillée 12\$ 18\$
(Lardon, câpres, huile d'olive vierge, parmesan et croûtons)

Salade grecque 12\$ 18\$
(feta, origan, tomates cerise, concombre, oignons rouge, roquettes)

Notre soupe

Chaudrée de palourdes style Boston régulière 8\$/12\$

Bisque de homard 17\$

Nos fish and chips de morue

Tous nos fish and chips sont servis avec frites maison et salade de chou

London: frit dans une pâte à la bière, servi avec sauce tartare

Classique panko croustillant: sauce tartare

Citron et fenouil panko: sauce citron basilic

Jamaican jerk panko: sauce chipotle



Demi (150gr.) 22\$
Completo (270gr.) 25\$

Remplacez vos frites par: patate douce +4\$ • salade jardin +3\$ • salade grecque +6\$
salade grecque +5\$ • salade césar +5\$ • rondelle d'oignon +3\$

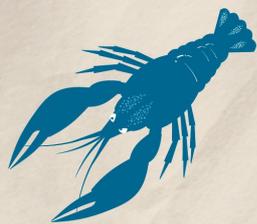
* Peut contenir des noix

1lb 1/2

Nos moules 25\$

(accompagnées de nos frites maison+mayo citron basilic)

Dijonnaise  Marinière  Bleu (+5\$)
Marinara  CurryCoco & Coriandre



Nos plats

- Tartare du jour servi avec frite ou salade 30\$ 
- Guédille aux crevettes d'Argentine accompagné de frite et salade de choux assiette 24\$ extra guédille +18\$
- Burger crab cake servi avec frite 28\$
sauce tartare maison, guacamole, roquette, pico de gallo
- Burger surf and turf 28\$
galette de boeuf, fromage bleu Ermite, couronné de 2 crevettes style buffalo servi avec frites
- Poutine au homard sauce thermidor 32\$ 
- Mac & cheese avec homard sauce fromage et bacon en dessous 32\$
- Pâtes aux fruits de mer ail vin-blanc, moules, palourdes et crevettes 28\$
rajouter pétoncles poêlés +12\$
- Filet de morue à la plancha à la jerk ou cajun, servi avec riz & légumes 28\$ 
- Steak de thon* 6oz. à la tataki sur légumes nappé d'une réduction de soya, servi avec riz 38\$
- Pieuvre croustillante aux fines herbes sur ratatouille de légumes grillés et riz 42\$ 
- Bavette de boeuf 8oz. marinée sauce aux poivres* 34\$
servie avec frites et légumes du marché
*Terre&Mer: pétoncles ou crevettes +12\$



Prix du marché

Queue
de homard



Pince
de homard



Crabe
des neiges



Huître



Guédille de homard dans un pain brioche, servi avec frite assiette PM extra guédille PM

Assiette de Homard complet PDM 

à la façon Thermidor sur riz et légumes saisonniers +8\$

Plateau de la mer à partager PDM

calmars frits, palourdes, crabe des neiges, moules, brochettes de crevettes, homard, accras de morue, mayo au choix et pico de gallo, beurre à l'ail

* Peut contenir des noix

• WIFI disponible •