

APPETIZERS & STARTERS



Starter Salads

MIXED GREEN HOUSE SALAD *

With peppers, onions, cherry tomatoes, dried cranberries and cucumber with our house creamy vinaigrette OR balsamic & olive oil OR spicy dijon cream dressing | 6⁹⁹

CAESAR SALAD

Romaine lettuce tossed with bacon, fresh parmesan cheese, croutons and a garlic asiago dressing. | 8⁹⁹

Starters

SMOKED SALMON ROSETTES *

Served with a fresh dill cream, capers, onions and baked crostini. | 10⁹⁹

COCONUT SHRIMP

Coconut crusted shrimp, deep fried and served with dijon aioli | 12⁹⁹

SPICY CRAB CAKES

Fresh crabmeat blended with herbs, shallow fried and served with lemon & garlic aioli | 13⁹⁹

ESCARGOT IN GARLIC BUTTER AU GRATIN *

Sautéed mushrooms, garlic butter fresh herbs and melted mozzarella and cheddar cheese | 8⁹⁹

STEAMED CANADIAN MUSSELS * | *

In your choices of sauces: vegetable, white wine & garlic or a spicy cajun style creole tomato sauce or creamy mushroom & leek sauce | 12⁹⁹

FRIED CALAMARI

Seasoned and deep fried tender calamari with a sour cream dill sauce | 11⁹⁹

SCALLOPS & BACON *

Pan seared deep sea scallops with shallots and bacon | 15⁹⁹

CHILLED SHRIMP COCKTAIL *

Succulent Tiger Shrimp with red seafood sauce | 10⁹⁹

LOBSTER POUTINE

Fresh lobster meat over fresh cut fries cheddar cheese curds in a rich lobster gravy. Regular | 14⁹⁹ • Large | \$24⁹⁹

FRESH OYSTERS * | *

Served with a variety of sauces
One only | 2⁹⁹ • Half dozen | 16⁹⁹ • Full dozen | 32⁹⁹

Take home your own jar of our garlic & fennel infused dipping oil | 8⁹⁹

18% gratuity is added on all parties over 8 guests

With allergies becoming more common we take the utmost precaution in all food preparation. Please be sure your server is aware of any allergy concerns.



Life By Design Approved see table top flyer for information.



We are an Ocean Wise Restaurant Partner Sustainable seafood is fish or shellfish that are caught or farmed with consideration for the future of our ocean resources.



ADD TO ANY ENTRÉE

Lobster Tail 4 oz * | 16⁹⁹

Pan Seared Sea Scallops in Garlic Butter * | 11⁹⁹

Grilled Seasoned Chicken Breast * | 6⁹⁹

Sauteed Garlic Shrimp * | 9⁹⁹

It is our pleasure to prepare meals gluten free for you.



House Chowders

CREAMY CLAM CHOWDER

Our own recipe loaded with clams, potatoes, veggies | cup 5⁹⁹ | bowl 9⁹⁹

FISH & SEAFOOD CHOWDER

Clams, fresh fish, smoked fish and shrimp with our creamy white chowder | bowl 11⁹⁹

HORS-D'ŒUVRE ET ENTRÉES

Salades en entrée

MÉLANGE DE VERDURES EN SALADE MAISON *

Avec poivrons, oignons, tomates cerises, canneberges séchées et concombres, agrémentés de notre vinaigrette crémeuse maison OU balsamique à l'huile d'olive OU crémeuse et épicée à la dijonnaise | 6⁹⁹

SALADE CÉSAR

Laitue romaine parsemée de bacon, de parmesan frais et de croûtons et arrosée de notre vinaigrette à l'ail avec fromage asagio | 8⁹⁹

Entrées

ROSETTES DE SAUMON FUMÉ *

Servies avec une crème à l'aneth frais, des câpres, de l'oignon et des crostinis au four | 10⁹⁹

CREVETTES À LA NOIX DE COCO

Crevettes frites et croustillantes au cari et à la noix de coco, servies avec sauce dijon aioli | 12⁹⁹

PÂTÉS DE CRABE ÉPICÉS

Mélange poêlé de chair de crabe frais et de fines herbes, servi avec aioli au citron et à l'ail | 13⁹⁹

ESCARGOTS GRATINÉS AU BEURRE À L'AIL *

Champignons sautés, beurre à l'ail, fines herbes fraîches et mozzarella et cheddar fondus | 8⁹⁹

MOULES VAPEUR CANADIENNES * | *

Servies dans une sauce au choix : sauce aux légumes, au vin blanc et à l'ail OU notre sauce tomate créole épicée à la cajun OU sauce crémeuse aux champignons et aux poireaux | 12⁹⁹

CALMARS FRITS

Tendres calmars frits et assaisonnés, servis avec une sauce à la crème sûre et à l'aneth | 11⁹⁹

PÉTONCLES GÉANTS *

Pétoncles géants frais poêlés, d'échalotes | 15⁹⁹

COCKTAIL DE CREVETTES FRAÎCHES *

Succulentes crevettes tigrées servies avec sauce rouge pour fruits de mer | 10⁹⁹

POUTINE AU HOMARD

Chair de homard frais sur frites fraîchement coupées et fromage cheddar en grains, le tout recouvert d'une sauce onctueuse au homard Rég | 14⁹⁹ • Gr. | 24⁹⁹

HUÎTRES FRAÎCHES * | *

Servies refroidies dans notre sauce aux fruits de mer maison À l'unité | 2⁹⁹ • Demi douzaine | 16⁹⁹ • Douzaine | 32⁹⁹

Procurez vous un bocal de notre délicieuse huile infusée à tremper à l'ail et au fenouil. | 8⁹⁹

Pourboire de 18 % ajouté à la facture des groupes de plus de 8 convives

Vu l'augmentation des allergies, nous préparons tous nos mets avec le plus grand soin. Assurez vous de faire connaître vos préoccupations au serveur concernant les allergies.



AJOUTS AUX ENTRÉES

Queue de homard de 4oz * | 16⁹⁹

Pétoncles poêlés au beurre à l'ail * | 11⁹⁹

Poitrine de poulet grillé et assaisonné * | 6⁹⁹

Crevettes sautées à l'ail * | 9⁹⁹

Il est notre plaisir de préparer des repas sans gluten pour vous



Chaudrées maison

CHAUDRÉE DE PALOURDES CRÉMEUSE

Notre recette maison regorgeant de palourdes, de pommes de terre et de légumes
cup 5⁹⁹ | bowl 9⁹⁹

CHAUDRÉE DE POISSON ET DE FRUITS DE MER

Palourdes, poisson frais, crevettes, poisson fumé dans notre chaudrée à la sauce blanche et crémeuse | bol 11⁹⁹



Approuvé par Life By Design. Voir la circulaire laissée sur la table pour obtenir de l'information à ce sujet.



Nous sommes un restaurant adhérent au Programme Ocean Wise – Un fruit de mer durable est un poisson, mollusque ou crustacé pêché ou d'élevage en tenant compte de l'avenir de nos ressources océaniques.

Menu du soir

Salades en entrée

SALADE DE THON GRILLÉ *

Tranche de thon frais, frottée de poivre au citron et saisie jusqu'à cuisson mi saignante dans de l'aïoli au citron. Servie sur un mélange de légumes fraîches à la vinaigrette Dijon crémeuse et épicée | 30⁹⁹

SALADE D'AGRUMES ET DE FRUITS DE MER *

Crevettes tigrées, pétoncles, poisson frais et fumé, servis chauds sur un mélange de légumes accompagné de fraises et de quartiers d'orange. Parsemés d'une vinaigrette crémeuse aux framboises, de noix de Grenoble confites et de canneberges séchées | 30⁹⁹

SALADE DE SAUMON CAJUN *

Filet de saumon frais noirci de nos épices du Sud, servi chaud sur un mélange de légumes agrémenté de poires fraîches en tranches, de fraises, de canneberges séchées et de noix de Grenoble confites, parsemé de notre vinaigrette crémeuse maison | 24⁹⁹

SALADE CÉSAR DU MARCHÉ

Laitue romaine parsemée de bacon, de fromage parmesan frais, de croûtons, d'oignon rouge et de notre vinaigrette crémeuse du marché | 13⁹⁹



MENU DU SOIR



Notre spécialité... Le poisson frais

Servi avec légumes frais de saison et choix de pommes de terre ou de riz maison, ou avec une assiette de quinoa pour un supplément de 3,00

FILET DE FLÉTAN *

Poêlé dans une sauce crémeuse au beurre blanc et à la ciboulette | 29⁹⁹

FILET DE SAUMON FUMÉ *

Grillé, glacé au sirop d'érable canadien et rehaussé de graines de sésame rôties | 28⁹⁹

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Grillé et recouvert d'une croûte au romarin et au basilic frais, à l'ail rôti et au zeste de citron | 26⁹⁹

FILET DE POISSON CHAT DE LA LOUISIANE * | *

Noirci dans nos épices du Sud et rehaussé d'une sauce créole cajun piquante | 25⁹⁹

TRANCHE DE THON À NAGEOIRES JAUNES *

Cuit sur barbecue et fumé dans une sauce au beurre à la Piccata agrémentée de câpres, de persil et de jus de citron frais | 30⁹⁹

TRANCHE D'ESPADON DE LA FLORIDE * | *

Cuit sur barbecue et rehaussé d'une sauce aux grains de poivre et aux fraises | 27⁹⁹

TRUITE ARC EN CIEL * | *

Grillée et rehaussée de notre salsa méditerranéenne fraîche, faite de tomates, de câpres, d'oignons, d'ail et d'olives noires | 25⁹⁹

FILET D'OMBLE CHEVALIER * | *

Grillé et rehaussé d'une salsa à la mangue et à la menthe fraîches | 26⁹⁹

FILET DE TILAPIA DU HONDURAS *

Grillé et rehaussé d'une riche sauce crémeuse aux poivrons rouges rôtis | 24⁹⁹

ASSIETTE DE POISSON *

Le choix du chef – Assortiment de poissons frais dans une sauce crémeuse au beurre blanc et à la ciboulette | 29⁹⁹

FILET DE SÉBASTE DU PACIFIQUE *

Grillé dans une croûte panko au poivre au citron | 24⁹⁹

Crevettes et pétoncles

Servis avec légumes frais de saison et choix de pommes de terre ou de riz maison, ou avec une assiette de quinoa pour un supplément de 3,00

CREVETTES TROIS FAÇONS

Pot-pourri de crevettes tigrées succulentes : crevettes en papillon grillées et farcies de chair de crabe; crevettes frites à la noix de coco et accompagnées de sauce dijonnaise; crevettes classiques, sautées dans du beurre à l'ail | 32⁹⁹

CREVETTES FARCIES ET GRILLÉES

Crevettes en papillon, farcies de chair de crabe aux fines herbes fraîches et à la chapelure à l'ail | 29⁹⁹

CREVETTES ET PÉTONCLES *

Plat frais et simple, agrémenté de poivrons, de fines herbes et de beurre à l'ail OU sauté dans notre sauce créole onctueuse et regorgeant d'épices du Sud | 29⁹⁹

Vu l'augmentation des allergies, nous préparons tous nos mets avec le plus grand soin. Assurez vous de faire connaître vos préoccupations au serveur concernant les allergies



Approuvé par Life By Design. Voir la circulaire laissée sur la table pour obtenir de l'information à ce sujet.



Nous sommes un restaurant adhérent au Programme Ocean Wise – Un fruit de mer durable est un poisson, mollusque ou crustacé pêché ou élevé en tenant compte de l'avenir de nos ressources océaniques.

MENU DU SOIR

Dates

LINGUINIS AU SAUMON FUMÉ

Gros morceaux de saumon fumé, accompagnés de champignons, d'oignon rouge et de poivrons d'Amérique dans une sauce crémeuse au parmesan | 27⁹⁹

LINGUINIS AU HOMARD

Gros morceaux de chair de homard de la Nouvelle-Écosse dans une riche sauce crémeuse au homard, agrémentée d'ail, de poivrons, d'oignons rouges et de fromage parmesan | 37⁹⁹

LINGUINIS AUX CREVETTES ÉPICÉES FAÇON CAJUN

Crevettes dans un mélange d'assaisonnements épicés du Sud, de beurre, de tomates, de champignons, d'oignons et de poivrons en julienne | 27⁹⁹

QUINOA ROUGE ET BLANC

Servie avec courge musquée, noix de Grenoble et canneberges dans une sauce au lait de coco au gingembre avec des légumes frais sautés *Végétarien et sans gluten* | 25⁹⁹

Menu de cuisine

BIFTECK DE FAUX-FILET DE 12 ONCES *

Cuit à la perfection et agrémenté d'une riche sauce aux champignons sauvages et au cabernet sauvignon | 33⁹⁹

Plats servis avec légumes frais de saison et choix de pommes de terre ou de riz maison, ou avec une assiette de quinoa pour un supplément de 3,00

SUPRÊME DE POULET

Grillé et rehaussé d'une sauce aux champignons sauvages et à la sauge | 19⁹⁹

Plats servis avec légumes frais de saison et choix de pommes de terre ou de riz maison, ou avec une assiette de quinoa pour un supplément de 3,00

FLÉTAN ET FRITES *

Apprêté dans une pâte à frire anglaise classique, servi avec notre sauce tartare et des frites fraîchement préparées. Un morceau | 19⁹⁹ • Deux morceaux | 24⁹⁹

Assiettes maison

ASSIETTE DES MARITIMES *

Le plat qui a fait notre marque! Homard frais et entier de la Nouvelle Écosse cuit vapeur, pattes de crabe royal, crevettes tigrées, filet de saumon fumé et pétoncles, accompagnés de champignons sautés et garnis de beurre fondu | 58⁹⁹

Plats servis avec légumes frais de saison et choix de pommes de terre ou de riz maison, ou avec une assiette de quinoa pour un supplément de 3,00

PRÉ ET MARÉE *

Bifteck de faux-filet désossé de 10 onces Cuit à la perfection et agrémenté d'une sauce onctueuse aux champignons sauvages et au cabernet sauvignon. Servi avec, au choix, une queue de homard de 4 onces ou des crevettes sautées à l'ail avec poivron doux et fines herbes | 46⁹⁹

RAGOÛT DE POISSON DU MARCHÉ *

Mélange débordant de poisson et de fruits de mer frais – Chair de homard de la Nouvelle Écosse, pattes de crabe royal, crevettes tigrées succulentes, pétoncles, calmars, moules, poisson frais et fumé, accompagnés de pommes de terre et de légumes frais | 42⁹⁹

HOMARD FRAIS DU CANADA *

Frais pêché de notre réservoir, cuit vapeur et servi entier avec beurre fondu au citron | 44⁹⁹

PATTES DE CRABE ROYAL *

Une livre et demie de grosses pattes, cuites vapeur et servies avec beurre fondu | 39⁹⁹

PATTES DE CRABE ROYAL *

Une livre de pattes succulentes cuites à la vapeur et servies avec beurre fond | 58⁹⁹

Vu l'augmentation des allergies, nous préparons tous nos mets avec le plus grand soin. Assurez vous de faire connaître vos préoccupations au serveur concernant les allergies



Approuvé par Life By Design. Voir la circulaire laissée sur la table pour obtenir de l'information à ce sujet.



Nous sommes un restaurant adhérent au Programme Ocean Wise – Un fruit de mer durable est un poisson, mollusque ou crustacé pêché d'élevage en tenant compte de l'avenir de nos ressources océaniques.



AJOUTS AUX ENTRÉES

Queue de homard de 4oz * | 16⁹⁹

Pétoncles poêlés au beurre à l'ail * | 11⁹⁹

Poitrine de poulet grillé et assaisonné * | 6⁹⁹

Crevettes sautées à l'ail * | 9⁹⁹

Il est notre plaisir de préparer des repas sans gluten pour vous



MENU DU MIDI



Notre spécialité... Le poisson frais

Offert tous les jours de 11 h 30 à 16 h 00

Servis avec légumes frais de saison et choix de pommes de terre ou de riz maison, ou avec une assiette de quinoa pour un supplément de 3,00

ASSIETTE DE POISSON *

Le choix du chef – Assortiment de trois poissons frais dans une sauce crémeuse au beurre blanc et à la ciboulette | 19⁹⁹

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Grillé et recouvert d'une croûte au romarin et au basilic frais, à l'ail rôti et au zeste de citron | 19⁹⁹

FILET DE POISSON CHAT DE LA LOUISIANE * | *

Noirci dans nos épices du Sud et rehaussé d'une sauce créole cajun piquante | 17⁹⁹

FILET DE TRUITE ARC EN CIEL DE L'ONTARIO * | *

Grillé et rehaussé de notre salsa méditerranéenne fraîche, faite de tomates, de câpres, d'oignons, d'ail et d'olives noires | 18⁹⁹

TRANCHE D'ESPADON DE LA FLORIDE * | *

Grillé et rehaussé d'une sauce aux grains de poivre et aux fraises | 19⁹⁹

FILET DE TILAPIA DU HONDURAS *

Grillé et rehaussé d'une sauce crémeuse aux poivrons rouges rôtis | 17⁹⁹

FILET DE SÉBASTE DU PACIFIQUE *

Grillé dans une croûte panko au poivre au citron | 17⁹⁹

Menu de cuisine

ROULÉ AU HOMARD ET AU CRABE

Chair de homard frais et de crabe caillou, mélangée avec aioli au citron, tomates, oignons, céleri et fenouil frais. Présentée dans une tortilla grillée à la tomate et au basilic | 25⁹⁹

MOULES ET FRITES

Boulette de bœuf Angus certifié, préparée à la main, servie avec du fromage Monterey Jack, des tranches de bacon, de la mayonnaise au poivron rouge grillé, une tranche de tomate épaisse, de l'oignon grillé et de la laitue sur un pain fraîchement grillé | 15⁹⁹

BACON CHEESEBURGER

Certified Angus beef patty hand pressed with Monterey Jack cheese, bacon strips, roasted red pepper mayo, thick tomato, grilled onion and lettuce on a fresh toasted bun. | 17⁹⁹

TILAPIA ET FRITES *

Apprêté dans une pâte à frire anglaise, servi avec notre sauce tartare et des frites fraîchement préparées Un morceau | 14⁹⁹ Deux morceaux | 18⁹⁹

FLÉTAN ET FRITES *

Apprêté dans une pâte à frire anglaise, servi avec notre sauce tartare et des frites fraîchement préparées Un morceau | 18⁹⁹ Deux morceaux | 24⁹⁹

Laissez-nous planifier et organiser votre prochain événement spécial !

Menu du midi

Pour accéder à notre sélection de grands plats, consultez notre menu du souper

Salades en entrée

Consultez la première page pour obtenir des extras

SALADE CÉSAR DU MARCHÉ

Laitue romaine parsemée de bacon, de fromage parmesan frais, de croûtons et de notre vinaigrette crémeuse du marché | 10⁹⁹

SALADE DE THON GRILLÉ *

Tranche de thon frais, frottée de poivre au citron et saisie jusqu'à cuisson mi saignante dans de l'aioli au citron. Servie sur un mélange de légumes fraîches à la vinaigrette Dijon crémeuse et épicée | 24⁹⁹

SALADE D'AGRUMES ET DE FRUITS DE MER *

Crevettes tigrées, pétoncles, poisson frais et fumé, poêlés et servis chauds sur un mélange de légumes accompagné de fraises et d'oranges. Parsemés d'une vinaigrette crémeuse aux framboises, de noix de Grenoble grillées et de canneberges séchées | 26⁹⁹

SALADE DE SAUMON CAJUN *

Filet de saumon frais cuit au four et noirci de nos épices du Sud. Servi chaud sur un mélange de légumes agrémenté de poires fraîches en tranches, de fraises, de canneberges séchées et de noix de Grenoble confites, parsemé de notre vinaigrette crémeuse maison | 19⁹⁹

Crevettes et pétoncles

Servis avec légumes frais de saison et choix de pommes de terre ou de riz maison

CREVETTES FARCIES ET GRILLÉES

Crevettes en papillon, farcies de chair de crabe aux fines herbes fraîches et à la chapelure à l'ail | 20⁹⁹

CREVETTES ET PÉTONCLES *

Plat frais et simple, agrémenté de poivrons d'Amérique, de fines herbes et de beurre à l'ail OU sauté dans notre sauce créole onctueuse et regorgeant d'épices du Sud | 20⁹⁹

Pâtes

LINGUINIS AU SAUMON FUMÉ

Gros morceaux de saumon fumé, accompagnés de champignons, d'oignon rouge et de poivrons d'Amérique dans une sauce crémeuse au parmesan | 21⁹⁹

LINGUINIS AUX CREVETTES ÉPICÉES FAÇON CAJUN

Crevettes dans un mélange d'assaisonnements épicés du Sud, de beurre, de tomates, de champignons, d'oignons et de poivrons en julienne | 19⁹⁹

Contactez-nous, info@fishmarket.ca

Dinner Menu

Salads Entrees

SEARED TUNA SALAD *

Fresh cut tuna steak rubbed with lemon pepper and seared to a medium rare, with a lemon & garlic aioli. Served over fresh mixed greens in a spicy Dijon cream dressing | 30⁹⁹

CITRUS & SEAFOOD *

Tiger shrimp, sea scallops, smoked and fresh fish served warm over mixed greens with strawberries and orange quarters. Tossed in a creamy raspberry vinaigrette with toasted walnuts and dried cranberries | 29⁹⁹

CAJUN SALMON SALAD *

Fresh Salmon Fillet blackened with our southern spices, served warm over mixed greens with fresh pear slices, strawberries, dried cranberries and candied walnuts tossed in our house creamy vinaigrette | 24⁹⁹

MARKET CAESAR

Romaine lettuce tossed with bacon, fresh Parmesan cheese, red onion, croutons and our creamy market dressing | 13⁹⁹



DINNER MENU



Our Specialty... Fresh Fish

Served with fresh seasonal vegetables and a choice of potato or house rice, or upgrade to a side of quinoa | \$3.

HALIBUT FILLET *

Pan seared with a creamy chive beurre blanc sauce | 29⁹⁹

SMOKED SALMON FILLET *

Broiled with a Canadian maple syrup glaze and finished with toasted sesame seeds | 28⁹⁹

ATLANTIC SALMON FILLET

Broiled with a crusting of fresh rosemary, basil, roasted garlic & lemon zest | 26⁹⁹

LOUISIANA CATFISH FILLET * | *

Blackened in our southern spices and finished with a spicy Cajun Creole sauce | 25⁹⁹

YELLOW FIN TUNA STEAK *

BBQ'd and smothered in a piccata butter sauce of capers, parsley and fresh lemon juice | 30⁹⁹

FLORIDA SWORDFISH STEAK * | *

BBQ'd and finished with a strawberry peppercorn salsa | 27⁹⁹

RAINBOW TROUT FILLET * | *

Broiled and finished with our fresh Mediterranean salsa of tomatoes, capers, onions, garlic and black olives | 25⁹⁹

ARCTIC CHAR FILLET * | *

Broiled and finished with a fresh cool mango and mint salsa | 26⁹⁹

HONDURAS TILAPIA FILLET *

Broiled and finished with a rich roasted red pepper cream sauce | 24⁹⁹

COMBINATION FISH PLATE *

Chef's choice of assorted fresh fish with a creamy chive beurre blanc sauce | 26⁹⁹

PACIFIC SNAPPER FILLET *

Broiled with a lemon pepper panko crusting | 24⁹⁹

Shrimp & Scallops

Served with fresh seasonal vegetables and a choice of potato or house rice, or upgrade to a side of quinoa | \$3.

SHRIMP THREE WAYS

A collection of succulent tiger shrimp: broiled butterflied shrimp with a crabmeat stuffing, deep fried coconut shrimp with dijonaise, and the classic shrimp sauteed in garlic butter | 32⁹⁹

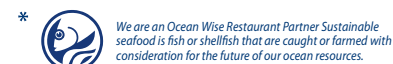
BROILED STUFFED SHRIMP

Butterflied shrimp with fresh crabmeat stuffing full of fresh herbs and garlic bread crumbs | 29⁹⁹

SHRIMP & SCALLOPS *

Fresh & simple with bell peppers & fine herbs & garlic butter OR sautéed in our spicy smooth tomato Creole sauce loaded with southern spices | 29⁹⁹

With allergies becoming more common we take the utmost precaution in all food preparation. Please be sure your server is aware of any allergy concerns.



DINNER MENU



Pasta

SMOKED SALMON LINGUINI

Chunks of fresh smoked salmon with mushroom, red onion and bell peppers in a Parmesan cream sauce | 27.99

LOBSTER LINGUINI

A rich lobster cream sauce with garlic, bell peppers, red onion and parmesan cheese with chunks of Nova Scotia lobster meat | 37.99

SPICY CAJUN SHRIMP LINGUINI

Shrimp with a blend of our spicy southern seasonings, butter, tomatoes, mushrooms, onions and julienne peppers | 27.99

QUINOA PLATE

With butternut squash, walnuts and cranberries in a ginger coconut milk sauce with fresh stir fry vegetables. **Vegan & Gluten Free** | 25.99

Galley Menu

RIB EYE STEAK 10 OUNCE BONELESS

Cooked to perfection with a rich wild mushroom cabernet sauvignon sauce | 35.99
Served with fresh seasonal vegetables and a choice of potato or house rice, or upgrade to a side of quinoa | \$3.

GRILLED CHICKEN WITH ROASTED RED PEPPER CREAM SAUCE

Grilled tender chicken breast finished with a rich roasted red pepper cream sauce | 19.99
Served with fresh seasonal vegetables and a choice of potato or house rice, or upgrade to a side of quinoa | \$3.

HALIBUT FISH & CHIPS *

In a classic English style batter with our tartar sauce and fresh cut fries
One piece | 19.99 • Two pieces | 24.99

House Platters

FISH MARKET STEW *

A fresh fish & lobster stock brimming with fresh Nova Scotia lobster meat, queen crab legs, succulent tiger shrimp, sea scallops, calamari, smoked and fresh fish, mussels, with potatoes & fresh vegetables | 42.99

The following are served with fresh seasonal vegetables and a choice of potato or house rice, or upgrade to a side of quinoa | \$3.

MARITIME PLATTER *

Our signature platter! A fresh whole steamed Nova Scotia lobster, queen crab legs, tiger shrimp, smoked salmon fillet, sea scallops, served with sautéed mushrooms and drawn butter | 58.99

SURF & TURF *

Rib Eye Steak 10 ounce Boneless Cooked to perfection served with a rich wild mushroom cabernet sauvignon sauce. Served with your choice of 4 ounce Lobster Tail OR sautéed garlic shrimp with bell peppers & fine herbs | 46.99

FRESH CANADIAN LOBSTER *

Steamed fresh to order from our tank, served whole with drawn butter and lemon | 44.99

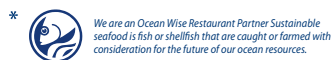
QUEEN CRAB LEGS *

One and a half pounds of succulent legs, steamed and served with drawn butter | 39.99

ALASKAN KING CRAB LEGS * | *

One pound of succulent legs, steamed and served with drawn butter | 58.99

With allergies becoming more common we take the utmost precaution in all food preparation. Please be sure your server is aware of any allergy concerns.



ADD TO ANY ENTRÉE

Lobster Tail 4 oz * | 16.99
Pan Seared Sea Scallops in Garlic Butter * | 11.99
Grilled Seasoned Chicken Breast * | 6.99
Sautéed Garlic Shrimp * | 9.99

It is our pleasure to prepare meals gluten free for you.



LUNCH MENU



Our Specialty... Fresh Fish

Available 11:30am - 4:00pm daily

Served with fresh seasonal vegetables and a choice of potato or house rice, or upgrade to a side of quinoa \$3.

COMBINATION FISH PLATE *

Chef's choice of assorted fresh fish with a creamy chive Beurre Blanc sauce | 19⁹⁹

ATLANTIC SALMON FILLET

Broiled with a crusting of fresh rosemary, basil, roasted garlic & lemon zest | 19⁹⁹

LOUISIANA CATFISH FILLET * | *

Blackened in our southern spices and finished with a spicy Cajun Creole sauce | 17⁹⁹

RAINBOW TROUT FILLET * | *

Broiled and finished with our fresh Mediterranean salsa of tomato, capers, onion, garlic and black olives | 18⁹⁹

FLORIDA SWORDFISH STEAK * | *

Broiled and finished with a strawberry peppercorn salsa | 19⁹⁹

HONDURAS TILAPIA FILLET *

Broiled and finished with a roasted red pepper cream sauce | 17⁹⁹

PACIFIC SNAPPER FILLET *

Broiled with a lemon pepper panko crusting | 17⁹⁹

Galley Menu

CRABBY LOBSTER WRAP

Fresh lobster and stone crab meat tossed with lemon & garlic aioli, tomato, onion, celery and fresh fennel in a tomato and basil grilled tortilla. | 25⁹⁹

MUSSELS & FRIES

Freshly steamed Canadian mussels in your choice of sauce: white wine with garlic and veggies OR spicy Creole tomato sauce OR creamy mushroom & leek. Served with your choice of fresh cut fries and lemon & garlic aioli mayo. | 15⁹⁹

BACON CHEESEBURGER

Certified Angus beef patty hand pressed with Monterey Jack cheese, bacon strips, roasted red pepper mayo, thick tomato, grilled onion and lettuce on a fresh toasted bun. | 17⁹⁹

TILAPIA FISH & CHIPS *

In a classic English style batter with our tartar sauce and fresh cut fries
One piece | 14⁹⁹ Two pieces | 18⁹⁹

HALIBUT FISH & CHIPS *

In a classic English style batter with our tartar sauce and fresh cut fries
One piece | 18⁹⁹ Two pieces | 24⁹⁹

Lunch Menu

For a selection of larger plates see dinner menu

Salad Entrees See first page for extras

MARKET CAESAR

Romaine lettuce tossed with bacon, fresh Parmesan cheese, croutons and our creamy market dressing | 9⁹⁹

SEARED TUNA *

Fresh cut tuna steak rubbed with lemon pepper and seared to a medium rare with a lemon and garlic aioli. Served over fresh mixed greens in a spicy Dijon cream dressing | 24⁹⁹

CITRUS & SEAFOOD *

Tiger shrimp, sea scallops, smoked and fresh fish pan seared and served warm over mixed greens with strawberries and oranges. Tossed in a creamy raspberry vinaigrette with toasted walnuts and dried cranberries | 24⁹⁹

CAJUN SALMON SALAD *

Fresh Salmon Fillet blackened with our southern spices, served warm over mixed greens with fresh pear slices, strawberries, dried cranberries and candied walnuts tossed in our house creamy vinaigrette | 19⁹⁹

Shrimp & Scallops

Served with fresh seasonal vegetables and a choice of potato or house rice

BROILED STUFFED SHRIMP

Butterflied shrimp with fresh crabmeat stuffing full of fresh herbs and garlic bread crumbs | 20⁹⁹

SHRIMP & SCALLOPS *

Fresh, simple with bell peppers & fine herbs & garlic butter Or sautéed in our spicy smooth tomato Creole sauce loaded with southern spices | 20⁹⁹

Pasta

SMOKED SALMON LINGUINI

Chunks of fresh smoked salmon with mushroom, red onion and bell peppers in a Parmesan cream sauce | 21⁹⁹

SPICY CAJUN SHRIMP LINGUINI

Shrimp with a blend of our spicy southern seasonings, butter, tomatoes, mushrooms, onions and julienne peppers | 19⁹⁹

With allergies becoming more common we take the utmost precaution in all food preparation. Please be sure your server is aware of any allergy concerns.

Let us plan & host your next special event!

Contact us at info@fishmarket.ca

*



Life By Design Approved see table top flyer for information.

*



We are an Ocean Wise Restaurant Partner Sustainable seafood is fish or shellfish that are caught or farmed with consideration for the future of our ocean resources.