

COASTERS

SEAFOOD GRILL

EVERY DAY FEATURES....\$29⁹⁹
Lobster, Crab Legs, Burger, apps and more...
 Coasters is a great spot for intimate gatherings or business events.
Let us arrange your next special occasion....

SIDES

Cheesy Garlic Bread \$7

Fresh toasted baguette with garlic butter & melted cheddar & mozzarella cheese.

Onion Rings \$8

Thick cut with you choice of lemon garlic aioli or roasted red pepper aioli.

Sweet Potato Fries \$7

Served with a roasted red pepper aioli.

Fresh Cut Fries \$5

Served with our lemon & garlic aioli.

APPETIZERS

Fresh Oysters on the Half Shell

Served with a variety of sauces.

One only \$3 | Half Dozen \$17 | Full Dozen \$33

Creamy Clam Chowder Cup \$5/Bowl \$9

Our own recipe made in house loaded with clams, potatoes & vegetables.

Caesar Salad \$12/add chicken \$17/add shrimp \$20

Crisp romaine tossed in asiago Caesar dressing with crispy bacon, croutons and Parmesan cheese.

Warm Goat Cheese Salad \$12/add chicken \$16/ add shrimp \$20

Candied walnuts, fresh strawberry slices and shaved onion are tossed with fresh mixed greens in a balsamic dressing finished with a warm goat cheese puck. So fresh & vibrant.

Smoked Salmon Rosettes \$10

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

Spicy Crab Cakes \$12

Fresh crab meat blended with herbs, shallow fried and finished with lemon and garlic aioli.

Mussels \$13/with Fries \$17

Freshly steamed Canadian mussels in your choice of sauce: white wine garlic & bell peppers OR our spicy Cajun style tomato Creole sauce.

Lobster & Crab Dip \$13

Fresh lobster meat & stone crab meat in a cream cheese spinach dip warmed and served with warm grilled pita.

Fried Calamari \$10

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

Smoked Chicken Poutine \$11

Fresh smoked chicken with caramelized shallots and cheddar cheese curds draped over fresh cut fries and rich gravy, finished with a drizzle of balsamic glaze.

Classic Poutine \$9

Fresh cut fries, rich gravy and cheddar cheese curds.

BBQ Pulled Pork Poutine \$13

Fresh cut fries, cheddar cheese curds, bbq gravy topped with delicious smoky pulled pork.

Coconut Shrimp \$12

Coconut crusted shrimp, deep fried and served with dijon aioli.

All You Can Eat Mussels, A Coasters tradition! \$19

Fresh Canadian mussels steamed in a garlic and white wine sauce with onion and bell peppers. Want a bit of spice... try them in our Cajun style tomato Creole Sauce.

"no sharing please"



MAINS

Mains are served with our garlic & fennel dipping oil & fresh baked baguette

"See our Chef's Daily Fresh Fish Specials"

Served with fresh cut fries or mixed greens.

Coasters Burger \$18

Certified Angus beef patty with Monterey Jack cheese,bacon strips, thick tomato, red onion slice and lettuce on a fresh toasted bun.

Tilapia Fishwich \$18

Fresh tilapia fillet tempura fried, served on a fresh toasted bun with tomato, lettuce and our house made tartar sauce.

Pulled Pork Burger \$19

Pulled pork with smoky bbq sauce, Monterey jack cheese, caramelized onions, on a fresh toasted bun.

Veggie Burger \$17

Grilled patty of black beans, corn, brown rice, onion, tomato, chili peppers, lettuce and lemon garlic aioli on a toasted bun.

Steak Caesar & Fries \$18

Grilled patty of black beans, corn, brown rice, onion, tomato, chili peppers and our lemon garlic aioli, with lettuce on a toasted bun.

Spicy Cajun Shrimp Linguini \$20

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

Stuffed Salmon Fillet \$20

Fresh salmon fillet with a stuffing of cream cheese, dill,lemon, red peppers and green onion served with mixed green salad, tossed in a balsamic dressing.



Lobster Grilled Cheese \$26

Fresh lobster meat sliced and tossed in a lemon and garlic aioli, on fresh thick cut crusty bread with Monterey Jack cheese. This is a grown up grilled cheese!

Tilapia Fish & Chips 1 pc \$14 - 2 pc \$18

In a classic English batter with our tartar sauce and fresh cut fries.

Halibut Fish & Chips 1 pc \$19 - 2pc \$23

Fresh halibut fillet deep fried in a classic English style batter with our tartar sauce and fresh cut fries.

Fish Tacos \$19

Cajun tuna tempura fried with shaved radicchio, red grapes, red onion and wasabi mayo on a warm flour tortilla. Seasoned tilapia tempura fried with shaved radicchio, mango, caramelized shallots and lime crème fraiche on a warm flour tortilla.

For more extensive seafood menu see our Fish Market Restaurant menu.

Take home your own jar of our yummy garlic & fennel infused dipping oil... \$8⁹⁹

18% gratuity is added on all parties over 8 guests

COASTERS

SEAFOOD GRILL

MENU VEDETTE DE TOUS LES JOURS... 29⁹⁹ \$
Homard, pattes de crabe, hamburger, entrées et plus encore...
Coasters est un endroit parfait pour les rendez-vous en
tête-à-tête ou les soupers d'affaires.
Laissez-nous organiser votre prochaine
occasion spéciale...

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Pain gratiné à l'ail 7 \$

Baguette de pain fraîche avec beurre à l'ail, cheddar fondu et fromage Mozzarella.

Frites de pomme de terre douce 7 \$

Servies avec une mayonnaise aux poivrons rouges grillés.

Rondelles d'oignon 8 \$

Thick cut with you choice of lemon garlic aioli or roasted red pepper aioli.

Assiette de frites 5 \$

Servies avec notre aioli au citron.

ENTRÉE

Huîtres fraîches en demi-coquilles

Servies refroidies dans notre sauce aux fruits de mer maison.

À l'unité 3 \$ | Demi-douzaine 17 \$ | Douzaine 33 \$

Chaudrée de crème de palourdes Tasse 5 \$ Bol 9 \$

Notre propre recette maison, faite avec des palourdes, des pommes de terre et des légumes.

Salade César 12 \$/ajoutez du poulet 17 \$/ajoutez des crevettes 20\$

Laitue romaine croquante recouverte de vinaigrette César au fromage asagio avec bacon croustillant, croûtons et parmesan.

Salade de roquette au fromage de chèvre chaud 12\$/ajoutez du poulet 16 \$/ajoutez des crevettes 20\$

Noix confites, tranches de fraises fraîches et oignon râpé, mélangés avec une salade verte fraîche arrosée d'une vinaigrette balsamique et agrémentés d'une rondelle de fromage de chèvre chaud. Un goût tellement vif et frais!

Rosettes de saumon fumé 10 \$

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

Beignets de crabe épicé 12 \$

Chair de crabe fraîche mélangée avec des fines herbes, légèrement frite et rehaussée d'aioli au citron.

Moules 13\$/avec frites 17 \$

Moules fraîches canadienne, cuites à la vapeur dans une sauce au choix : vin blanc, ail et piments doux OU notre sauce tomate créole aux épices cajun.

Trempelette de homard et de crabe 13 \$

Morceaux de homard de la Nouvelle-Écosse et chair de crabe cuite sur la pierrade dans une trempelette chaude au fromage crème et aux épinards, servis sur pita chaud et grillé.

Calmars frits 10 \$

Calmars tendres assaisonnés et frits à point, dans une sauce à la crème sûre et à l'aneth.

Poutine au poulet fumé 11 \$

Poulet fumé frais agrémenté d'échalotes caramélisées et de fromage cheddar en grain, recouvrant un lit de frites et de sauce riche, le tout rehaussé d'une bruite de glacis balsamique.

Poutine classique 9 \$

Frites fraîchement coupées, sauce onctueuse et cheddar en grains.

Poutine barbecue au porc effiloché 13 \$

Frites fraîchement coupées, cheddar en grains et sauce barbecue, recouverts de délicieux porc effiloché fumé.

Crevettes à la noix de coco 12 \$

Crevettes frites et croustillantes à la noix de coco, servie avec sauce dijon aioli.

Moules à volonté ! Une tradition chez Coasters ! 19 \$

Moules fraîches canadiennes, cuites à la vapeur dans une sauce à l'ail et au vin blanc, avec oignon et piments doux. Vous désirez un mets légèrement épicé?...

Dégustez les moules dans notre sauce tomate créole à la cajun!

« Pas de partage, SVP »



PLATS PRINCIPAUX

Servis avec de l'ail et fenouil et baguette fraîchement cuite.

« Voir nos spéciaux du Chef sur le poisson frais du jour »
Plats servis avec nos frites maison.

Hamburger Coasters 18 \$

Boulette de bœuf Angus certifié, avec fromage Monterey Jack, lanières de bacon et une épaisse tranche de tomate et d'oignon sur petit pain frais grillé.

Sandwich au tilapia 18 \$

Filet de tilapia frais cuit à point dans une pâte à frire tempura, servi sur un petit pain frais grillé avec tomate, laitue et notre sauce tartare maison.

Hamburger de porc effiloché 19 \$

Porc effiloché avec sauce BBQ à saveur de fumée, fromage Monterey Jack et oignons caramélisés, sur un pain frais grillé.

Hamburger végétarien 17 \$

Boulette grillée de haricots noirs sur pain grillé avec maïs, riz brun, oignon, tomate, piment de Cayenne, laitue et aioli au citron et à l'ail.

Bifteck César et frites 18 \$

Bifteck de surlonge de 6 oz servi avec salade César et frites.

Linguine aux crevettes cajun épicé 20 \$

Linguine aux crevettes, accompagné d'un mélange de nos assaisonnements épicés du Sud, de beurre, de tomates, de champignons, d'oignons et de poivrons en juliennes.

Filet de saumon farci 20 \$

Filet de saumon frais accompagné d'une farce faite de fromage à la crème, d'aneth, de citron, de poivrons rouges et d'un oignon vert, servi avec une salade verte, assaisonnée d'une vinaigrette balsamique.



Sandwich au fromage fondant et homard 25 \$

Homard frais en morceaux mélangés avec de l'aioli au citron, sur une tranche épaisse de pain croûté frais agrémenté de fromage Monterey Jack. Un sandwich au fromage fondant pour adultes!

Tilapia et frites 1 morceau : 14 \$ - 2 morceaux : 18 \$

Filet frit dans une pâte classique à l'anglaise, servi avec notre sauce tartare et des frites fraîchement coupées.

Flétan et frites 1 morceau : 19 \$ - 2 morceaux : 23 \$

Filet de flétan frais, cuit à point dans une pâte à frire à l'anglaise, accompagné de notre sauce tartare et de frites.

Tacos de poisson 19 \$

Tempuras frits de thon à la cajun, agrémentés de radicchio râpé, de raisins rouges, d'oignon rouge et de mayonnaise au wasabi sur tortilla chaude.

Tempuras frits de tilapia assaisonné, agrémentés de radicchio râpé, de mangue, d'échalotes caramélisées et de crème fraîche à la lime sur tortilla chaude.

Procurez-vous une bouteille de notre délicieuse huile infusée à tremper à l'ail et au fenouil... 8⁹⁹ \$

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