



Le Bar à huîtres

L'Assiette du Pêcheur

cold water oysters, Madagascar prawn cocktail, jonah crab claws, chilled seafood salad, traditional accoutrements (serves 1 / 42)

Le Royal

1/2 Maine lobster, cold water oysters, Madagascar prawn cocktail, jonah crab claws, chilled seafood salad, traditional acoutrements (serves 2 / 95)

À LA CARTE

Huitres \$3/each

Madagascar Prawn Cocktail \$16

Jonah Crab Claws (4) \$14

Peconic Bay Dayboat Scallop Crue \$16

1/2 Maine Lobster \$29



à Partager



Panier De Crudités

sang lee farm organic seasonal vegetables, aioli et tapenade 24

Moules à-la-Plancha

cracked pepper, beurre fondue 18

Artichokes Frites

crispy long-stemmed artichokes, aioli 17

Les hors d'oeuvres

Les tartines

Gazpacho Blanc

cucumber, almonds, grapes, olive oil 12

Chilled Seafood Salad

shrimps, mussels, clams, calamari, lemon vinaigrette 17/35

La Régime

whole milk ricotta, tomato, aged balsamic reduction 12

Salade du Marché

SATUR farms mixed greens 14

Hudson Valley Mousse de Foie de Canard

gelée of André Balazs rosé 22



L'Atlantique

Shrimp, artichokes, Tarama 17

Burratina Salad

truffle vinaigrette 17

Crispy Calamari Salad

frisée, carrot-ginger dressing 18

La Norvégienne

whipped goats' cheese, smoked salmon, dill 16



Entrées



Sandwich au Jambon gruyère, moutarde 18

Sunset Beach Burger gruyère, frites, cornichons 24

Moules Marinières white wine, confit garlic, frites 29

Salade Niçoise Traditionnelle oeuf, tomate, pomme de terre, olives, anchois 28

Chopped Salade Tropicézienne Romaine, Mango, Avocado, Nuts, Yogurt Vinaigrette 28

Sardines Grillées lemon olive oil 29

pour les Veggie tofu crispy basil, eggplant, curry 27

Pépé's Rigatoni Madagascar prawns, petits poids 27

Truite Grillée salade verte 28

Octopus à la Plancha artichokes barigoule, olives, oregano vinaigrette 32

Steak Frites (Pat LeFrieda) sauce au poivre 42



decompagnements \$10⁰⁰

frites, riz, haricots verts
ratatouille, légume du jour