

# HARBOUR ROCKS

## FROM THE WELL

### FRESH-SHUCKED OYSTER

Mignonette, fresh horseradish, cocktail sauce

### BUCKET OF SHRIMP (PEEL & EAT)

Lemon dill aioli, cocktail sauce

### CANNER'S LOBSTER LUNCH (MP)

Chilled & cracked 1¼ lb Atlantic canner lobster, potato salad, coleslaw, clarified butter, lemon

### SEACUTERIE PLATTER

Fresh shucked oysters, chilled shrimp, cracked lobster claws, cocktail sauce, mignonette, lemon dill aioli

## FROM THE KETTLE

### SEAFOOD CHOWDER

Haddock, scallops, shrimp, potatoes, bacon, cream, warm biscuit

### SOUP OF THE DAY

## SMALL PLATES

### FRIED CLAM BASKET

Crispy breaded clams, lemon dill aioli

### TUNA POKE

Sushi-grade tuna, sesame-soy marinade, diced avocado, side kettle chips

### LOBSTER POUTINE

Crispy fries, Atlantic lobster, cheese curds, caramelized onions, lobster bisque, green onions

### BROTHERS PEPPERONI

A true Scotian' Classic, deep fried, honey mustard sauce

### SEA SALTED KETTLE CHIPS

Caramelized onion dip

## GETTIN' CHEESY

### CROBSTER MAC & CHEESE

White cheddar mac & cheese, crab, lobster, toasted breadcrumbs

### BACON MAC & CHEESE

White cheddar mac & cheese, bacon, toasted breadcrumbs

### COD AU GRATIN

Tender cod fillet, baked in cheesy cream sauce, toasted breadcrumbs

## HANDHELDS

*Served with choice of sea salted kettle chips or potato salad*

### CROBSTER ROLL

Chilled crab & lobster, lemon dill mayo, buttered roll

### FRIED CLAM PO'BOY

Crispy breaded clams, vine-ripe tomatoes, iceberg lettuce, bread & butter pickles, chipotle aioli, hoagie roll

### TURKEY BACON CLUB

Smoked turkey, bacon, provolone, vine ripe tomatoes, pickled red onion, iceberg lettuce, garlic aioli, honey Dijon mustard, hoagie roll

### ROAST BEEF

House roast beef, provolone, caramelized onions, arugula, pesto mayo, muffaletta, hoagie roll

### CAPRESE

Fresh mozzarella, vine ripe tomatoes, balsamic glaze, arugula, pesto aioli, hoagie roll

## DESSERTS

### BLUEBERRY BREAD PUDDING

Maple blueberry compote

### LEMON PIE

# HARBOUR ROCKS

## DE LA MER

### HUÎTRES FRAÎCHES SUR COQUILLE

Mignonnette, raifort frais et sauce cocktail

### SEAU DE CREVETTES (À DÉCORTIQUER)

Aïoli au citron et à l'aneth, et sauce cocktail

### DÎNER DE HOMARD (PRIX DU MARCHÉ)

Petit homard de l'Atlantique (1¼ lb) ouvert et refroidi, salade de pommes de terre, salade de chou, beurre clarifié et citron

### PLATEAU MARIN

Huîtres fraîches sur coquille, crevettes froides, pinces de homard ouvertes, sauce cocktail, mignonnette, et aïoli au citron et à l'aneth

## DE LA MARMITE

### CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER

Aiglefin, pétoncles, crevettes, pommes de terre, bacon, crème et biscuit chaud

### SOUPE DU JOUR

## PETITES ASSIETTES

### PANIER DE PALOURDES FRITES

Palourdes panées et frites, et aïoli au citron et à l'aneth

### POKÉ DE THON

Thon de qualité sushi, marinade sésame-soya, avocat en dés, et croustilles cuites à la marmite en accompagnement

### POUTINE AU HOMARD

Frites croustillantes, homard de l'Atlantique, fromage en grains, oignons caramélisés, bisque de homard et oignons verts

### PEPPERONI BROTHERS

Grand classique de la Nouvelle-Écosse, frit, et sauce miel-moutarde

### CROUSTILLES CUITES À LA MARMITE AU SEL DE MER

Trempe à l'oignon caramélisé

## ON SE RÉGALE DE FROMAGE

### MACARONI AU FROMAGE, CRABE ET HOMARD

Macaroni au cheddar blanc, crabe, homard et chapelure grillée

### MACARONI AU FROMAGE ET BACON

Macaroni au cheddar blanc, bacon et chapelure grillée

### MORUE AU GRATIN

Tendre filet de morue cuit dans une sauce crémeuse au fromage avec chapelure grillée

## SANDWICHES

*Servis au choix avec croustilles cuites à la marmite au sel de mer ou salade de pommes de terre*

### ROULÉ AU CRABE ET AU HOMARD

Chair de crabe et de homard refroidie, mayonnaise au citron et à l'aneth, et petit pain beurré

### PO' BOY AUX PALOURDES FRITES

Palourdes panées croustillantes, tomates mûries sur pied, laitue iceberg, cornichons sucrés, aïoli au chipotle et pain à sous-marin

### CLUB À LA DINDE ET AU BACON

Dinde fumée, bacon, provolone, tomates mûries sur pied, oignons rouges marinés, laitue iceberg, aïoli, moutarde miel-Dijon et pain à sous-marin

### RÔTI DE BŒUF

Bœuf rôti sur place, provolone, oignons caramélisés, roquette, mayonnaise au pesto, muffaleta et pain à sous-marin

### CAPRESE

Mozzarella fraîche, tomates mûries sur pied, glaçage balsamique, roquette, aïoli au pesto et pain à sous-marin

## DESSERTS

### POUDING AU PAIN AUX BLEUETS

Compote de bleuets à l'érable

### TARTE AU CITRON