



AIX CUISINE DU TERROIR



MENU

13 huitres malpèque de l'Île du prince Édouard	
13 Malpec oysters from Prince Edward Island	20 \$
½ dz d'huitres malpèque	
½ dozen Malpec oysters	13 \$
Huitres Village Bay du Nouveau-Brunswick à l'unité	
Village Bay oysters from New Brunswick/ per oyster	3 \$
Huitres Chipagane du Nouveau-Brunswick à l'unité	
Chipagan oysters from New Brunswick/ per oyster	3 \$
Grosse crevette cocktail à l'unité	
Giant shrimp cocktail/ per shrimp	3 \$
Queue d'homard du Québec	
Quebec lobster tail	16 \$
Pétoncle princesse style céviche à l'unité	
Princess scallops (ceviche)/ per scallop	6 \$
Huitres Rockefeller 5 par assiette	
Rockerfeller oysters (5)	18 \$
Huitres Casino 5 par assiette	
Casino oysters (5)	18 \$
Huitres Rockefeller au homard (5)	
Lobster Rockefeller oysters (5)	22 \$
Huitres aux confits et sorbet d'agrumes (5)	
Citrus sorbet and confit oysters (5)	18 \$
Huitres frites 1/2 dz. par assiette	
Fried oysters ½ dozen per plate	15 \$
Dégustation de 3 sortes d'huitres et 1 pétoncle (7 pièces)	
Tasting: 3 assorted flavors of oysters and 1 scallop (7 pieces)	20 \$
Dégustation de 3 sortes d'huitres et 1 pétoncle (4 pièces)	
avec 1 verre de Vodka ou Mousseux	
Tasting: 3 assorted flavors of oysters and 1 scallop (4 pieces)	
with 1 glass of vodka or bubbly	20 \$
Plateau de dégustation	
Tasting platter:	60 \$
1 queue d'homard, 4 grosses crevettes, 1dz d'huitres	
(4 Malpèque, 4 Village bay et 4 Chipagane)	
2 pétoncles princesse, 2 morceaux de saumon fumé	
1 lobster tail, 4 giant shrimp, 1 dozen oysters	
(4 Malpec, 4 Village Bay and 4 Chipagane), 2 princess scallops and	
2 slices of smoked salmon.	