

Flaherty's Famous Lazy Man's Cioppino **30.95**
Ragout de fruits de mer aux tomates et au vin blanc. Crevettes roses / Coquilles Saint Jacques / Poisson du jour / Palourdes/ Moules / Crabe et Calamars

APPELIZERS

Baked Brie And Roasted Garlic **8.95**
Brie fondant accompagné d'ail rôti. Servi avec une sauce aux raisins et des tranches de pain grillé

Sesame-crusted Seared Ahi Tuna And Avocado **12.95**
Thon rouge enrobé de sésames avec de l'avocat Thon rouge Ahi poêlé. Servi avec du wasabi, de la sauce soja et du gingembre

Oysters On The Half Shell
Huîtres fraîches en demi-coquille Au vinaigre balsamique et aux échalotes. à la demi-douzaine MP à la douzaine MP

Oysters Rockefeller **14.95**
Huîtres Rockefeller Huîtres du Pacifique (4)

Fried Oysters **11.95**
Huîtres gratinées avec le Panko à la sauce au citron et aux haricots noirs.Servies avec de la rémoulade Flaherty et de la sauce cocktail

Clams or Mussels or Combination **14.95**
Moules Marinières / Palourdes Marinières/ Ou assortiment des deux

Dungeness Crab And Fire-Roasted Artichoke Quesadilla **13.95**
Tortilla farcie au crabe Dungeness et à l'artichaut rôti. Servie avec une sauce piquante et une mousse d'avocat

Crab Cocktail **15.95**
Cocktail de Crabe Crabe Dungeness à la sauce cocktail. Servi dans un verre à martini

Crispy Local Calamari **10.95**
Calamars croustillants de la Baie de Monterey anneaux et tentacules de calamar frites. Servis avec une sauce cocktail et une sauce tartare

Signature Crab Cakes **12.95**
Tartelettes de Crabe Accompagnées d'une sauce citron au mais et aux haricots noirs

Castroville Artichoke **9.95**
Artichaut de Castroville Cuit à vapeur, dégusté chaud ou froid

Salmon And Tuna Tartare **11.95**
Tartare de thon et de saumon

Abalone **MP**
Médailles d'ormeau dorés

Seared Diver Sea Scallops **15.95**
Coquilles Saint Jacques

Jumbo Prawns Cocktail **14.95**
Cocktail de gambas avec une sauce cocktail piquante

SOUPS AND CHOWDERS

Flaherty's Signature Clam Chowders:
CREAMY NEW ENGLAND OR MANHATTAN RED **8.95**
Clam Chowder Flaherty Velouté de palourdes à la façon de la Nouvelle-Angleterre ou «Manhattan Red »

Dans un panier fait de pain blanc **12.95**

Lobster and Tomato Bisque **tasse 9.95 bol 11.95**
Bisque de homards et tomates avec artichauts

Oyster Stew **15.95**
Velouté d'huîtres A la crème piquante et au xérès

Crab Chowder **13.95**
Velouté de Crabe au mais et aux pommes de terre

SALADS

Classic Wedge Salad With Bay Shrimp **11.95**
Salade classique avec crevettes: laitue, fromage bleu, tomates, noix de Pecan confites, lard fumé

Salinas Valley Mixed Greens **5.95**
Salade verte: avec haricots et tomates, sauce au choix

Seafood Mediterranean Salad **14.95**
Salade méditerranéenne aux fruits de mer: feta, olives, concombre, tomates, poivrons grillés, oignons rouges, calamars, crevettes de la Baie de Monterey, sauce vinaigrette

Flaherty's Seafood Cobb **19.95**
Salade Cobb aux fruits de mer: crabe et crevettes de la Baie de Monterey, œuf dur, lard fumé, fromage bleu Maytag, tomates, avocat, laitue romaine, sauce au choix

Classic Caesar Salad **10.95**
Salade Caesar: laitue romaine, parmesan, croûtons à l'ail

Avec crevettes roses grillées **15.95** **Avec poulet rôti** **13.95**

Dungeness Crab Louis **18.95**
Salade au crabe Dungeness: Crabe Dungeness haché, œuf dur, concombre, tomates, olives, laitue romaine

SHELLFISH AND PASTA

Homemade Crab Ravioli **25.95**
Raviolis de crabe à la crème et au xérès

Prawns Italiano **25.95**
Gambas à l'italienne poêlées à l'ail. Avec échalotes, câpres, tomates, cœurs d'artichaut, champignons, olives noires. Accompagnés de pâtes linguini

Linguini Con Pescatore **26.95**
Linguine au xérès Coquilles Saint Jacques, gambas, palourdes, moules, câpres, cœurs d'artichaut, champignons, olives

Dungeness Crab And Fresh Pasta **26.95**
Linguine au crabe huile d'olive, ail, tomates, champignons

Linguini With Fresh Clams **21.95**
Linguine aux palourdes huile d'olive, ail, échalottes, épices fraîches, tomates en dès

LOBSTER and CRAB

Australian Lobster Tail **MP**
Queue de langouste australienne cuite au beurre

Live Maine Lobster **MP**
Langouste de Maine cuite à la vapeur

Fresh Dungeness Whole Cracked Crab **MP**
Crabe Dungeness servi chaud ou froid

Alaskan King Crab Legs **MP**
Pattes de crabe vapeur / mais grillé / beurre fondu

BISTRO

Amazing Croissant Lobster Melt **18.95**
Sandwiché au homard, croissant chaud. Salade Caesar, tomates

Crab Bit And Chowder **18.95**
Sandwiché au crabe et velouté Pain complet

“Painted Hills” Natural Beef Hamburger **13.95**
Hamburger de bœuf Pain brioché

English Fish And Chips **15.95**
Poisson du jour et pommes frites

FRESH CATCH SEAFOOD

Grilled Pacific Coast Sand Dabs **25.95**
Limande-sole gratinée croustillante au beurre blanc

Seared Hawaiian Ahi Tuna **25.95**
Thon rouge hawaïen enrobé de grains de sésame noir et blanc, à la sauce soja et au wasabi

Charbroiled Pacific Swordfish **25.95**
Espadon sauce vinaigrette à la noix de coco, au gingembre, et à l'ananas

Wild Halibut **MP**
Flétan grillé enrobé de noix de cajou, sauce à la crème .Champignons, basilic.

SPECIALTIES

Mixed Seafood Grill **29.95**
Fruits de mer assortis grillés Coquilles Saint Jacques, gambas, palourdes, moules

Monterey Bay Abalone **MP**
Médailles d'ormeau dorés

Calamari Steak Piccata **22.95**
Blanc de seiche au beurre blanc

European Scampi **26.95**
Gambas frites

Lobster And Fire Roasted **34.95**

FROM THE GRILL

Scallops with beans & bacon **26.95**
Pétoncles grillées, sauce coco gingembre

Grilled Wild Salmon **MP**
Saumon grillé nappé au coulis aux fruits de la passion

Pan Roasted Chicken Breast **21.95**
Poitrine de poulet pan grillé marinée au jus de saison

Rib Eye Steak **35.95**
Côte de bœuf

Petit Filet Mignon **MP**

Steak from the Grill
Steak Grillé: **Accompagné de poisson frais** **ajouter 6.95**
Accompagné de crevettes roses **ajouter 7.95**
Accompagné de queue d'homard **MP**

A l'exception des pâtes, tous les plats principaux sont accompagnés de légumes et soit du riz soit des pommes de terre. MP : Les prix peuvent varier selon les prix du marché
Attention : les poissons sont susceptibles à contenir des arêtes, l'eau est servie uniquement sur demande, nous pouvons choisir d'inclure un pourboire de 18%, consommer du poisson ou de la viande crue peut accroître le risque d'intoxication alimentaire



D I N E R M E N U
M E N U D Î N E R

MENU FRANÇAIS • FRENCH MENU



On Sixth Avenue
between Dolores & San Carlos
Carmel-by-the-Sea

OPEN DAILY

for lunch & dinner
from 11:00 am

On Sixth Avenue Between
Dolores and San Carlos
Carmel-by-the-Sea

831.625.1500

831.624.0311

www.flahertysseafood.com

Carmel-by-the-Sea



**BUS
PARKING**

