

MENU

HORS D'ŒUVRES

- TREMPETTE DE POISSON FUMÉ** 🌾🐟🍷 14 \$
Craquelins De Pain Plat Au Sésame, Câpres Et Tranches De Piment Jalapeño Mariné
- GUAC & CHIPS DES CARAÏBES** 14 \$
Guacamole Avocat-papaye-mangue, Chips Tortilla Au Maïs Maison
- *THON AHI SAISI** 🐟🍷🍷 16 \$
Mariné Au Ponzu, Gingembre Mariné, Algues, Wasabi
- *TOUR DE THON POKE** 🐟 17 \$
Couches De Thon Ahi Cru, Algues, Salsa À La Mangue Et Au Gingembre, Croustilles Wonton Maison
- CEVICHE** 🐟 16 \$
Séroles Fraîches Locales, Marinade À La Mode Des Keys, Lait De Coco, Croustilles De Maïs Maison

ENTRÉES

- FRIES DE LA HAVANE** 🍷 14 \$
Frites De Yuca, Porc Effiloché, Confiture D'oignons Southern Comfort, Cheddar Et Fromage Monterrey, Crème À La Coriandre Et À L'ail
- NACHOS AUX FRUITS DE MER** 🍷🍷 16 \$
Croustilles De Maïs, Crevettes, Pétoncles, Mahiu, Cheddar Fondu, Crème Sure, Pico
- ELOTE AU FOUR** 🍷 12 \$
Maïs Blanc, Crème De Coriandre, Parmesan Râpé, Poivre Au Citron Vert Assaisonné
- CREVETTES JAMAÏCAINES À PELER ET À MANGER** 🍷 17 \$
225g De Crevettes Roses Capturées À L'état Sauvage, Cuites À La Vapeur De Bière Yuengling, Assaisonnées À La Jamaïcaine
- CALAMARS CROUSTILLANTS** 🍷🍷 15 \$
Saupoudrés De Farine De Maïs, Frits À La Flamme, Sauce Chili À L'orange
- TREMPETTE AU HOMARD & AU CRABE** 🍷🍷 15 \$
Épinards Crémeux, Crabe Enrobé, Chair De Homard, Chips Tortilla Au Maïs Maison
- CONCH FRITTER BITES** 🍷🍷🍷 14 \$
Beignets De Conque Traditionnels, Sauce Moutarde Au Citron Vert

SOUPES

- CHAUDRÉE DE CONQUE BAHAMIENNE** 9 \$
Saucisse, Rhum Noir, Tomates Et Légumes
- BISQUE DE CRABE** 🍷🍷 9 \$
Bisque De Crabe Au Sherry, À La Crème Et Au Bleu

SALADES

Poulet Élevé En Liberté 7 ~ Crevettes Géantes 12 ~ Mahi 6oz 12 ~ Thon 12

- LOADED RICE BOWL** 🍷🍷 17 \$
Riz Des Îles, Pico, Élote, Brocoli, Salade De Jicama, Tomate, Aioli Sriracha, Crème De Coriandre, Fromage Jack Et Cheddar.
- CÉSAR TRADITIONNEL** 🍷🍷 14 \$
Romaine, Croûtons Challah, Parmesan Râpé
- SALADE ORIENTALE** 🍷🍷🍷 16 \$
Salade De Verdure, Salade D'algues, Lanières De Wonton Croustillantes, Amandes Tranchées, Mandarine, Julienne De Radis, Vinaigrette Ponzu
- BAYSIDE ORIGINAL** 15 \$
Romaine-Mélange Printanier, Radis En Julienne, Papaye En Dés, Mandarines, Tomates Raisin, Chou Rouge, Vinaigrette Green Goddess

TWO HANDS REQUIRED

SANDWICHES BAYSIDE

- BAYSIDE MAHI SANDWICH** 🍷🍷🍷 19 \$
Mozzarella, Brioche, Galettes De Pommes De Terre Enrobées De Bière, Laitue, Tomate, Tranches D'oignon Rouge, Tranches De Cornichons, Salade De Chou
- BAHAMA MAHI SANDWICH** 🍷🍷🍷 19 \$
Panés Au Panko & Frits Croustillants, Salade De Jicama Et De Radis, Confiture D'oignons Southern Comfort, Mozzarella, Aioli Au Rocou, Boucles De Pommes De Terre Enrobées De Pâte À La Bière & Salade De Chou.
- CHORIZO BURGER** 🍷🍷🍷 18 \$
½lb Mélange Chorizo-Bœuf, Salade De Jicama-Radish, Pico, Mozzarella Fondue, Galettes De Pommes De Terre En Pâte À La Bière, Salade De Choux
- TACOS DE POISSON DES ÎLES** 🍷🍷🍷 21 \$
Pico Di Gallo, Salade De Jicama Et De Radis, Crème À La Coriandre Et À L'ail, Choix De Mahi Grillé Ou De Porc Effiloché Rôti Maison.
- *CHEESBURGER** 🍷🍷🍷 16 \$
225g Côtes De Bœufs Certifiées CAB®, American Cheese, Brioche, Laitue, Tomate, Oignon Rouge Tranché, Beer Battered Potato Curly, Pickle Slices, Cole Slaw

LITTLE MINNOWS

12 Ans Et Moins

GRILLED CHEESE 🍷 🍷	8 \$
Pain Challah En Tranches Épaisses, Vrai Fromage Américain, Frites	
FILET & CHIPS	18 \$
• Filet De Bœuf 140g, Grillé À La Flamme, Frites	
CHICKEN FINGERS & CHIPS 🍷	12 \$
Poulet Entièrement Naturel, Pané À La Main Avec Du Panko, Frites	
LINGUINI 🍷	12 \$
Sauce Marinara Ou Beurre Fondu	

BOISSONS

Sans Alcool

SOFT DRINKS	5 \$
Pepsi, Pepsi Light, Sierra Mist, Ginger Ale, Tropicana, Lemonade, Orange Crush, Dr Pepper, 0.6l Fountain Soda, Recharges Gratuites	
JUS	5 \$
Orange, Pamplemousse, Canneberge, Ananas, 10oz, <i>Pas De Recharge.</i>	
THÉ GLACÉ	5 \$
0.6l, <i>Recharges Gratuites</i>	
PANNA	Moitié De Bouteille: 5 \$ Bouteille Complète: 10 \$
Encore	
LAIT	5 \$
10oz, Lait Entier, <i>Non Rechargeable</i>	
PELLEGRINO	Moitié De Bouteille: 5 \$ Bouteille Complète: 10 \$
Pétillant	

DEPUIS LE QUAI, PÊCHE DU JOUR

Mahi 29 ~ Yellowtail 36 ~ Fresh Catch Of The Day MP (Pêche Fraîche Du Jour)

BAKED 🍷 🍷	
Beurre Blanc Au Citron Vert, Krispy Kapers	
BLACKENED	
Salsa À La Mangue Et Au Gingembre, Assaisonnée À La Cajun	
KEYRIBBIAN STYLE 🍷 🍷	
Câpres, Ail, Citron Vert, Vin Blanc, Sauce Au Beurre	
BAYSIDE STYLE 🍷 🍷	
Saupoudré Et Saisi, Câpre, Piment, Tomate, Artichaut, Sauce Au Vin Blanc	

SPÉCIALITÉS DE FRUITS DE MER DE KEYRIBBEAN

VIVANEAU ENTIER FRIT 🐟 🍷	36 \$
Vivaneau Local Entier, Frit Croustillant, Sauce Au Citron Vert, Au Piment Et Au Beurre À L'ail & Riz Des Îles	
SÉLECTION KEY LARGO 🦞 🍷	45 \$
½ Queue De Homard, Crevettes Géantes, Coquilles Saint-Jacques Géantes, Mahi, Beurre Blanc Au Citron Vert, Câpres Croustillantes, Riz Des Îles	
TRIO DE POISSONS 🐟 🍷	38 \$
Mahi ~ Yellowtail ~ Prise Fraîche Du Jour, Beurre Blanc Au Citron Vert, Câpres Croustillantes, Riz Des Îles	
CURRY DE FRUITS DE MER DES ÎLES 🦞 🍷 🍷	34 \$
Crevettes Géantes & Pétoncles De L'Atlantique Nord, Sauce Curry Vert-coco-ananas, Amandes Grillées, Riz Des Îles	
JAMBALAYA AUX CREVETTES 🦞	27 \$
Crevettes Géantes, Saucisse Andouille, Poivrons, Oignons, Sauce Tomate Cajun & Riz Des Îles	
CREVETTES KEYRIBBEAN 🦞 🍷	27 \$
Crevettes Géantes Saupoudrées De Farine De Maïs, Sauce Au Citron Vert, Au Piment, À L'ail Et Au Beurre & Riz Des Îles	
ENCHILADAS AUX FRUITS DE MER 🦞 🍷 🍷	24 \$
Tortillas De Maïs Farcies De Crevettes, Pétoncles Et Mahi, Sauce Enchilada Maison, Fromages Monterey Et Jack, Riz Des Îles	

PANÉ, ENROBÉ DE PÂTE À FRIRE, LA PERFECTION

FRUITS DE MER FRITS

OCEAN BOUNTY BUCKET 🍷 🦞 🍷 🍷	29 \$
Crevettes Frites, Morceaux De Pétoncles, Beignets De Conque, Mahi, Sauce Tartare À L'aneth Ou Sauce Cocktail Bloody Mary, Pommes De Terre Enrobées De Pâte À La Bière Et Salade De Chou.	
CREVETTES ET CHIPS À LA NOIX DE COCO 🦞 🍷	26 \$
Pâte À La Noix De Coco, Frites Dorées, Tremlette Au Chili À L'orange, Pommes De Terre Enrobées De Pâte À La Bière & Salade De Chou.	
CREVETTES FRITES ET FRITES 🍷 🦞 🍷 🍷	24 \$
Crevettes Géantes, Panées À La Main Avec Du Panko, Sauce Tartare À L'aneth Ou Sauce Cocktail Bloody Mary, Pommes De Terre Enrobées De Pâte À La Bière Et Salade De Chou.	
FISH & CHIPS 🍷 🍷 🐟 🍷	21 \$
Filet De Mahi, Pané À La Main Au Panko, Frit Doré, Sauce Tartare À L'aneth Ou Sauce Cocktail Bloody Mary, Pommes De Terre Enrobées De Pâte À La Bière & Salade De Chou.	

VIANDES SALÉES ET AUTRES

LANDLUBBERS

*RIBEYE 🍷 39 \$

340g Certifié CAB® Tranche Centrale, Grillée À La Flamme Ouverte, Beurre Rocoto Maison, Purée De Cheddar À La Peau Rouge ET Mélange De Légumes.

CARIBBEAN BBQ RIBS 🍷🍷 32 \$

Carré Complet De Côtes Levées Rôties Avec La Sauce Barbecue Maison Au Rhum Épicé Captain Morgan, Pommes De Terre Enrobées De Pâte À La Bière Et Salade De Chou.

*MÉDAILLONS DE FILET 🍷 39 \$

Deux Filets De 140g, Grillés À La Flamme Nue, Chimichurri Maison À La Mangue, Cheddar À La Peau Rouge Écrasé & Potée De Légumes

POULET FARÇI 🍷🍷 24 \$

Deux Poitrines De Poulet Grillées Au Charbon De Bois, Entièrement Naturelles, Garnies De Porc Effiloché Et De Mozzarella, Avec Une Sauce BBQ Des Caraïbes Maison.

🍷 *ISLAND CHURRASCO 37 \$

280g Certifié CAB®, Grillé À La Flamme Nue, Tomatillo Chimichurri, Cheddar À La Peau Rouge, Écrasé Et Mélange De Légumes

CAPTAIN MORGAN RIBS 🍷🍷 28 \$

Carré Complet De Côtes Levées Rôties Avec La Sauce Barbecue Maison Au Rhum Épicé Captain Morgan, Pommes De Terre Enrobées De Pâte À La Bière Et Salade De Chou.

OSO BUCO CUBAIN 🍷 28 \$

Jarret De Porc Désossé Frit Et Croustillant De 680g, Oignons Marinés, Cheddar À Peau Rouge Écrasé

AL DENTE KEYRIBBEAN STYLE PASTA

FRUITS DE MER DI'AVOLO 🍷🍷🍷 28 \$

Crevettes Géantes, Pétoncles De L'Atlantique Nord, Palourdes, Moules, Sauce Marinara Épicée Maison Et Pâtes Linguini

PÂTES DE L'ÎLE 🍷🍷🍷 35 \$

Coquilles Saint-Jacques De L'Atlantique Nord Et Crevettes Géantes, Sauce Crème Cajun Au Gingembre Et Pâtes Linguini

LINGUINI AUX HARICOTS ROUGES 🍷🍷🍷 27 \$

Poitrine De Poulet Grillée & Crevettes Géantes, Sauce Au Beurre D'ail Et Au Citron Vert Et Pâtes Linguini

GARNITURES

Salade De Chou 3 \$

Cheddar À Peau Rouge Écrasé 5 \$

Riz Des Îles 4 \$

Frites 5 \$

Salade César En Accompagnement 5 \$

Légumes 5 \$

Chips Et Pico 6 \$

Salade Maison 5 \$

🍷🍷🍷 25 \$

* La Consommation De Viande, De Volaille, De Crustacés Ou D'œufs Crus Ou Insuffisamment Cuits Peut Augmenter Le Risque De Maladie D'origine Alimentaire, En Particulier Si Vous Souffrez De Certaines Affections Médicales.

LISTE DES VINS

BAR À CHAMPAGNE

Happy Hour Au Champagne De 16h À 18h ½ Prix Du Verre Ou De La Bouteille.

101 PROSECCO, BOCELLI (Veneto)

Par Le Ténor Italien Andrea Bocelli

102 PROSECCO ROSE, MIONETTO (Veneto)

Sec, Collection Prestige

103 FERRARI PERLE RISERVA, FERRARI (Trentino)

Blanc De Blanc Millésimé, Magnifique Fruit Vibrant, Crémeux, Croquant.

104 MOET IMPERIAL RESERVE Champagne, France

Magnifique Fruit Brillant, Toast, Séduisant, Élégant

105 VEUVE CLIQUOT Champagne, France

Brut Yellow Label : Vanille, Caramel, Fruits Crémeux

106 BOLLINGER BRUT SPECIAL CUVÉE

007's Favorite. Magnifique Arôme, Fruits Éclatants, Amandes Grillées, Bulles Comme Du Velours.

BLANC ET ROSÉ

201 ROSE, WHISPERING ANGEL (France)

Côtes De Provence

202 MOSCATO, STEMMARI (Terre Siciliane, Italy)

Doux Et Croquant

204 MOONLITE, ROCCA DELLE MACIE (Tuscany)

Assemblage Chardonnay/Pinot Grigio, Un Vin Exquis Moderne Et Frais, Fruité Et Doux.

205 PINOT GRIGIO, CASTELLO BANFI "SAN ANGELO" (Tuscany)

Plein De Corps

206 PINOT GRIGIO, SANTA MARGHERITA (Alto Adige, Italy)

Croustillant, Parfaitement Équilibré

207 SAUVIGNON BLANC, RODNEY STRONG (Sonoma)

"La Maison De Charlottes"

208 SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD (New Zealand)

Délicieux, Croquant, Fruit Vibrant

209 CHARDONNAY, RODNEY STRONG (Sonoma)

Fruits Croquants, Beurre Et Chêne

210 CHARDONNAY, NAPA CELLARS (Rich, Napa)

Classique, Plein, Croustillant, Doux

211 CHARDONNAY CUVÉE, STEELE (Santa Barbara)

Fruits Tropicaux, Pop-corn Beurré, Délicieux, Onctueux

212 POUILLY FUISSE, LOUIS LATOUR (France)

Belle & Riche, Pleine & Croustillante, Non Exaltée

213 BLINDFOLD BLANC DE NOIR California

Un Pinot Noir Blanc De La Prisoner Wine Company.
Pensez Au Bordeaux Blanc Conçu Pour Éveiller Vos Sens. Vibrant, Élégant, Vif, Notre Préféré.

301 TOSCANA ROSSO, SANTA CRISTINA (Tuscany)

Mélange Rouge Toscan
Doux, Enveloppant, Style Moderne

302 MALBEC, TERRAZAS ALTOS PLATA (Mendoza, Argentina)

Jeune, Dynamique Et Équilibré

303 TEMPRANILLO, NUMANTHIA TERMES (Toro, Spain)

N° 10 James Suckling Top 100 Value Wines, Mûr, Sombre, Profond, Puissant

304 SIENA, FERRARI CARANO (Sonoma)

Un Excellent Mélange De Sangiovese !

305 COTES DU RHONE, GUIGAL (Rhône Valley, France)

Constamment L'une Des Meilleures Côtes Du Rhône.

306 PINOT NOIR, SEA SUN (Wagner Family, California)

307 PINOT NOIR, MEIOMI (Sonoma)

Moyennement Riche Et Riche, Doux Et Fruité

308 PINOT NOIR, BELLE GLOS "DAIRYMAN" (Russian River)

Magnifiquement Lisse

309 MERLOT, ROBERT MONDAVI (California)

"Réserve Privée", Facile À Boire, Doux Et Sec

310 MERLOT, FOLIE A DEUX (Alexander Valley)

Riche & Crémeux, Soyeux

311 CABERNET SAUVIGNON, BONANZA (California)

Chuck Wagner De Caymus Vineyards

312 CABERNET SAUVIGNON, NAPA CELLARS (Napa Valley)

Napa Classique, Complet Et Équilibré

313 CABERNET, MY FAVORITE NEIGHBOR (Booker Vineyard)

Paso Robles, Surpasse Les Attentes, Noté 96 Points. Tannins Luxueux Et Soyeux, Texture Chocolatée & Longue Finale.

314 CABERNET SAUVIGNON, STAGS LEAP, ARTEMIS (Napa Valley)

Excellent & Gras

315 CABERNET SAUVIGNON, CAYMUS VINEYARDS (Napa Valley)

Exceptionnel, Grande Profondeur, Hypnotisant

VIN ROUGE

CARTE DES BIÈRES ET DES COCKTAILS

KOLD KRAFTS

CIDRE DE CHAUX ET DE POMME

5% Alc.
3 Daughters Brewery : Cidre De Pomme Dur Mélangé À Du Jus De Citron Vert.

MANGUE GOYAVE PREMIUM HARD SELTZER

5% Alc.
Bouddha Funky

DOGFISH HEAD 90

9% Alc.
IPA De La Côte Est, Caractère D'agrumes Et De Houblon

DOGFISH HEAD 60

6% Alc.
IPA De La Côte Est, Agrumes, Épine Dorsale Maltée

LAGUNITAS IPA

6% Alc.
IPA De La Côte Ouest Californienne

GOIN' COASTAL, SWEETWATER BREWING

6% Alc.
IPA Américaine Infusée À L'ananas

FROST PROOF, CIGAR CITY

6% Alc.
Ale Blanche Brassée Avec De L'écorce D'orange, De La Coriandre Et Du Blé

KEYBILLY ISLAND ALE, BREW HUB

6% Alc.
Ale Ambrée, Soupçon De Citron Vert De Key West

IGUANA BAIT, FLORIDA KEYS BREWING

5% Alc.
Miel Local Et Hibiscus, Léger Et Rafraîchissant.

WYNWOOD "LA RUBIA"

5% Alc.
Blond Ale. Belle Amertume Croustillante Avec Un Léger Goût De Pain Et Une Saveur Sucrée.

DIVER DOWN RED ALE, BREW HUB

8% Alc.
Corsé, Gros, Riche, Malté, Vif

BIERE DOMESTIQUE

5% Alc.
Bud, Bud Light, Miller Lite, Coors Light, Yuengling

BIERE IMPORTEE

5% Alc.
Pacífico, Corona, Heineken, Stella Artois, Becks NA

KEYRIBBEAN KOCKTAILS

THE BLACK PEARL

Pina Colada Glacée & Rhum Noir Captain Morgan

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

Rhum Flor De Cana

PUSSER'S PAINKILLER

Rhum Pusser's, Jus D'ananas Et D'orange, Noix De Coco, Noix De Muscade

APEROL SPRITZ

Prosecco De La Famille Bocelli, Aperol Aperitivo, Eau Gazeuse

EMPRESS LAVENDER LEMONADE

Empress Indigo 1908, Eau De Lavande, Limonade

PAPER PLANE

Bourbon Bulleit, Aperol, Amaro, Citron

PERFECT OLD FASHIONED

Woodford Reserve, Orange, Cerise, Amers, Sucre, Soda

GRAPEFRUIT MARGARITA

Tequila Milagro, St Germain, Pamplemousse, Citron, Agave

SUNSET MARGARITA

Tequila Milagro, Liqueur D'orange, Jus De Citron Vert, Flotteur Pama, Bord En Sucre

HAVANA MARGARITA

Orange, Citron Vert Et Jalapeno Mélangés, Tequila Sauza, Liqueur D'orange, Agave, Sel De Sriracha.

WATERMELON MOJITO

Rhum Flor De Cana, Citron Vert, Menthe, Jus De Pastèque Frais, Soda

KEY LIME MOJITO

Rhum Cruzan Vieilli Infusé Au Key Lime, Menthe, Citron Vert, Soda

BUILD A MULE

Choisissez Votre Vodka, Tequila, Rhum, Gin, Bourbon Ou Whisky, Ainsi Que De La Bière De Gingembre Et Du Jus De Citron Vert.