

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

***TUNA NACHOS** 🍷🐟🍷🍷 15 \$

Thon Cru Mariné Au Ponzu, Salade D'algues, Wontons Croustillants, Aïoli Sriracha, Crème De Coriandre

***Nous Ne Sommes Pas En Mesure De Garantir Contre La Possibilité De Contamination Croisée Keyribbean™**

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

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

NACHOS AUX FRUITS DE MER 🍷🍷🍷 16 \$

Croustilles De Maïs, Crevettes, Pétoncles, Mahiu, Cheddar Fondu, Crème Sure, Pico

CALAMARS CROUSTILLANTS 🍷🍷 15 \$

Saupoudrés De Farine De Maïs, Frits À La Flamme, Sauce Chili À L'orange

CONCH FRITTER BITES 🍷🍷🍷🍷 14 \$

Beignets De Conque Traditionnels, Sauce Moutarde Au Citron Vert

AILES DE POULET À L'AIL ET AU BŒUF 15 \$

Ailes De Poulet Purdue, Sauce Buffalo À L'ail Maison

Soupes Et Salades

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

CÉSAR TRADITIONNEL 🍷🍷 12 \$

Romaine, Croûtons Challah, Parmesan Râpé Poulet 7 ~ Mahi 6oz 12 ~ Crevettes 12 ~ Thon 12

Sunset Happy Hour

Du Lundi Au Vendredi, De 16h À 19h

BIERE DOMESTIQUE 🍷

5% Alc.

Bud, Bud Light, Miller Lite, Coors Light, Yuengling

BIERE IMPORTEE 🍷

5% Alc.

Pacifico, Corona, Heineken, Stella Artois, Becks NA

CALL DRINKS 5 \$

Smirnoff, Bacardi, Sauza, Captain Morgan

VIN DE LA MAISON 4,5 \$

Chard, Pinot Grigio, Cab, White Zin

WELL DRINKS 4,25 \$

Vodka, Gin, Rhum, Whisky, Tequila

T-SHIRTS 19 \$

KOOLIE KUPS 5 \$

DRAPEAUX 3X5 DE LA RÉPUBLIQUE DE CONQUE LA PLUS SEPTENTRIONALE 35 \$

Two Hands Required

SANDWICHES BAYSIDE

BAYSIDE MAHI SANDWICH 🌾🥛🍷 19 \$

Mozzarella, Brioche, Galettes De Pommes De Terre Enrobées De Bière, Laitue, Tomate, Tranches Doignon Rouge, Tranches De Cornichons, Salade De Chou

*CHEESEBURGER 🌾🥛🍷 18 \$

225g Certifié CAB® Mélange De Côtes De Bœuf, Fromage Américain, Pain Brioché, Laitue, Tomate, Oignon Rouge En Tranches, Pommes De Terre En Spirales Enrobées De Pâte À La Bière, Tranches De Cornichon, 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

BAYSIDE TACOS 🌾🍷 21 \$

Pico De 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

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.

Spécialités De Keyribbean

QUEUE DE HOMARD À LA KEYRIBBEAN 🦞🍷

Queue De Homard De 225g, Beurre Blanc À La Lime, Câpres Croustillantes, Riz Des Îles

PÂTES DE L'ÎLE 🌾🦞🍷🥛 35 \$

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

*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

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.

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, Trempette 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.

Douceurs Gourmandes

KEY LIME PIE 🌾🥚🍷 8 \$

Fait Maison, Croûte De Biscuits Graham, Pâte Épaisse

COCONUT LAYER CAKE 🌾🥚🍷 12 \$

Gâteau Blanc, Double Sirop De Noix De Coco, Garniture De Fromage Fouetté Et De Fromage À La Crème, Noix De Coco Fraîche, Glaçage Au Fromage À La Crème.

CHOCOLATE LAYER CAKE 🌾🥚🍷 12 \$

12cm De Haut. Plusieurs Couches De Gâteau Moelleux Au Chocolat Noir, Fourré Et Glacé De Ganache Au Chocolat Et De Fondant. Garni De Boucles De Chocolat.

GUAVA RUM CHEESECAKE 🌾🥚🍷 12 \$

Fait Maison, Fromage À La Crème, Croûte De Graham

***La Consommation De Viandes, De Volailles, 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 Maladies.**

Menu Des Boissons



Keyribbean Kocktails

CRUZAN BUCKET

Pour 2 Personnes

Cruzan Rum Flavors, OJ, Pineapple, Cranberry AND 7up, 0.7l Cruzan Bucket

FROZEN MANGO MARGARITA

Sauza, Triple Sec, Mangu-citron Vert, Floater 2

PUSSER'S PAINKILLER

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

THE CAPTAIN COLADA

Pina Colada Avec Captain Morgan, Floater 2

KEY LIME MOJITO

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

TEQUILA SUNSET

Margarita De Sauza Hacienda, Triple Sec, Pama Grenade

BAYSIDE SUNSET PUNCH

Mélange De Rhums Cruzan Ananas Et Mangu Avec Des Jus D'orange, D'ananas Et De Canneberge.

RUM HOOHAA

Rhum De Coco Cruzan, Rhum Noir, Jus D'orange Et D'ananas Avec Crème D'amande

MANGO GUAVA HARD SELTZER

5% Alc.

Bouddha Funky

Bières Artisanales Du Sunset Bar

SUNSET BAR CRAFT BEERS

5% Alc.

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

DOGFISH 90 IPA

9% Alc.

IPA De La Côte Est, Houblon Citronné

DOGFISH 60 IPA

6% Alc.

IPA De La Côte Est, Houblon Citronné

LAGUNITAS IPA

6% Alc.

IPA De La Côte Ouest Californienne

GOIN' COASTAL, SWEETWATER BREWING

6% Alc.

IPA Américaine Infusée À L'ananas

IGUANA BAIT, FLORIDA KEYS BREWING

5% Alc.

Miel Local Et Hibiscus, Léger Et Rafrâichissant.

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

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

BIÈRE IMPORTÉE

Pacifico, Stella Artois, Corona, Corona Light, Heineken

BIÈRE DOMESTIQUE

5% Alc.

Bud, Bud Light, Miller Lite, Coors Light, Yuengling