

Flaherty's Famous Lazy Man's Cioppino 29.95
Ragout de fruits de mer aux tomates et au vin blanc. Crevettes roses / Coquilles Saint Jacques / Poisson du jour / Palourdes/ Moules / Crabe et Calamars

APPETIZERS

Brie And Roasted Garlic 8.50
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 10.95
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
Huitres fraîches en demi-coquille Au vinaigre balsamique et aux échalotes. à la demi-douzaine MP à la douzaine MP

Oysters Rockefeller 14.50
Huitres Rockefeller Huitres du Pacifique (4)

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

Clams or Mussels or Combination 11.95
Moules Marinières / Palourdes Marinières/ Ou assortiment des deux

Dungeness Crab And Fire-Roasted Artichoke Quesadilla 12.95
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 8.95
Calamars croustillants de la Baie de Monterey Anneaux et tentacules de calamari frits. Servis avec une sauce cocktail et une sauce tartare

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

Castroville Artichoke 8.95
Artichaut de Castroville Cuit à vapeur, dégusté chaud ou froid

Salmon And Tuna Tartare 10.95
Tartare de thon et de saumon

Abalone MP
Médailles d'orveau dorés

Seared Diver Sea Scallops 10.50
Coquilles Saint Jacques poêlées à la noix de coco et au gingembre Garnies avec de l'ananas grillé

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 8.50
Clam Chowder Flaherty Velouté de palourdes façon Nouvelle-Angleterre ou «Manhattan Red »

Lobster and Tomato Bisque tasse 8.50 bol 10.50
Le homard et tomates Bisque avec les artichauts

Oyster Stew 13.95
Velouté d'huitres A la crème piquante et au xérès

Crab Chowder 12.95
Velouté de Crabe Au maïs et aux pommes de terre

SALADS

Classic Wedge Salad With Bay Shrimp 10.95
Salade classique avec crevettes : laitue, fromage bleu, tomates, noix 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 à choix

Classic Caesar Salad 9.50
Salade Caesar : laitue romaine, parmesan, croûtons à l'ail
Avec crevettes roses grillées 14.95 Avec poulet rôti 12.95

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 24.50
Raviolis de crabe à la crème et au xérès

Porcini Mushroom Agnolletti 17.95
PORCINI AUX CHAMPIGNONS FARCIS PÂTES
AVEC UNE SAUCE PROVENÇALE / TOMATES / ÉCHALOTES

Prawns Italiano 25.50
Gambas à l'italienne Gambas poêlés à l'ail. Avec échalotes, câpres, tomates, cœurs d'artichaut, champignons, olives noires. Accompagnés de pâtes pappardelles

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 25.50
Linguine au crabe Huile d'olive, ail, tomates, champignons

Linguini With Fresh Clams 19.50
Linguine aux palourdes Huile d'olive, ail, échalotes, épices fraîches, tomates en dés

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

Alaskin King Crab Legs MP
Crabe jambes incendie du maïs grillé / dessiné beurre

BISTRO

Amazing Croissant Lobster Melt 18.95
Sandwiche à l'homard Croissant chaud. Salade Caesar, tomates

Crab Blt And Chowder 16.95
Sandwiche 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 et pommes frites Poisson du jour et pommes frites

FRESH CATCH SEAFOOD

Grilled Pacific Coast Sand Dabs 24
Limande-sole gratinée croustillante au beurre blanc

Seared Hawaiian Ahi Tuna 25
Thon rouge hawaïen enrobé de sésames noirs et blancs, à la sauce soja et au wasabi

Charbroiled Pacific Swordfish 24
Espadon Sauce vinaigrette à la noix de coco, au gingembre, et à l'ananas

Alaskan Halibut MP
Flétan Grillé Enrobé de noix de cajou, à la sauce crème .Champignons, basilique.

SPECIALTIES

Mixed Seafood Grill 29
Fruits de mer assortis grillés Coquilles Saint Jacques, gambas, palourdes, moules

Monterey Bay Abalone MP
Médailles d'orveau dorés

Calamari Steak Piccata 21
Blanc de seiche Au beurre blanc

European Scampi 26
Gambas Frits

Lobster And Fire Roasted 34

FROM THE GRILL

Grilled Diver Sea Scallops 25
Grillé pétoncles Sauce coco gingembre

Grilled Wild Salmon MP
Saumon Grillé Nappé au coulis aux fruits de la passion

Pan Roasted Chicken Breast 21
Pan grillé Poirtrine de poulet marinées / au jus naturel

Rib Eye Steak 35
Côte de bœuf

Petit Filet Mignon 34

Steak from the Grill
Steak Grillé : **Accompagné de poisson frais** **ajouter 6**
Accompagné de crevettes roses **ajouter 7**
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, un pourboire de 18 % sera ajouté aux couverts de six personnes ou plus, consommer du poisson ou de la viande crue peut accroître le risque d'intoxication alimentaire