

# CAPTAIN OLIVER'S RESTAURANT Carte Déjeuner

## LES SOUPES

Gazpacho Andalous	\$ 9.00
Soupe de Poisson Maison, croûton et sa rouille	\$ 9.75
Bisque de Langouste façon « Perpétue »	\$10.25

## LES ENTREES & LES SALADES

La Salade César Classique, copeaux de Parmesan	\$ 7.50
Salade Ceasar au Poulet, copeaux de Parmesan	\$10.75
Salade Ceasar aux crevettes, shaved parmesan	\$12.75
La Salade du Capitaine, Saumon Fumé, Carpaccio de Mahi Mahi	
A l'huile de noix et gâteau de crabe, mayo « horseradish »	\$13.50
Tomate Mozzarella, vinaigrette Balsamique de Basilic	\$10.75
L'Eventail d'Avocat au Crabe et sa sauce Cocktail	\$13.50
Les Calamars frit à la Romaine et leur sauce Marinara	\$13.00
L'Unique Thon Coco du Captain Oliver mariné à l'huile d'Olive pimentée	\$12.50
Le Feuilleté d'Escargot à la crème d'Ail et Persil	\$10.75
Le Tartare de Saumon Frais et Fumé avec sa crème légère au Fromage Blanc et son Bagel toasté	\$14.50
La Tortilla de Poulet au fromage fondu, crème Fraîche et Guacamole	\$15.50

## LES POISSONS

Le Sashimi de Thon, Saumon et St Jacques, Gingembre confit et Wasabi	\$16.50
Dos de Saumon poché et son émulsion d'Echalotte au Vinaigre Blanc	\$18.50
Le Filet de Mahi Mahi poêlé et sa crème légère à la Badiane	\$18.50
Filet de Vivaneau braisé, sauce Coraline à la Langouste	\$18.50
L'Assiette Panaché du Pêcheur sauté à l'Ail et au Persil	\$22.50

La Langouste Fraîche du Vivier grillée et son beurre citronné \$36.00 les 450 grammes

## VIANDES ET VOLAILLES

Le Carré d'Agneau grillé aux herbes de Provence, jus de romarin	\$17.75
Le Colombo de Poulet façon « Chef Perpétue »	\$15.75
Le Tartare de Bœuf traditionnel prépare devant vous et ses Frites	\$17.75
Faux Filet Grillé aux Epices Cajun de Louisiane	\$19.50
L'Escalope de volaille grillée à l'estragon	\$16.75

## SANDWICHES

Captain Oliver's Club Sandwich	\$ 9.50
Fish Sandwich au Mérou –	\$11.50
Sandwich au Poulet Grillé –	\$10.50
Sandwich Végétarien, avocat, tomate, Fromage	\$10.50
Sandwich au Thon et Fromage fondu	\$11.00
Assiette de Fromages	\$12.00

## HAMBURGERS

Hamburger Classique	\$ 7.50
American Cheeseburger	\$ 8.00
Bacon Cheeseburger	\$ 9.00
Roquefort « Blue Cheese » burger	\$ 9.00

(15% service non compris)

# CAPTAIN OLIVER'S RESTAURANT Carte Diner

## LES SOUPES

Gazpacho Andalous	\$10.00
Soupe de Poisson « maison », croûtons et sa rouille	\$12.00
Bisque de Langouste façon « Perpétue »	\$13.00
Soupe à l'Oignon gratinée	\$11.00

## LES ENTREES

Salade Caesar classique, copeaux de Parmesan	\$ 9.50
Salade du Capitaine, Saumon Fumé, Carpaccio de Mahi Mahi à l'huile de noix, et Crabs Cake mayo « horseradish »	\$15.00
Crevettes tièdes marinées au Citron Vert sur coulis glacé de Tomates au vinaigre de Framboises, Guacamole Mexicain	\$13.00
Mille feuilles de Crabe au Gingembre et arôme de Menthe Fraîche	\$14.00
Feuilleté d'Escargots à la Crème d'Ail persillé	\$12.00
Emincé de Volaille en croûte d'épices exotiques, déglacé au Miel cajun et flambé au rhum vieux sur son lit de verdure	\$15.50
Feuillantine de Tomates fraîches gratinée au Chèvre et Mozzarella, Vinaigrette Balsamique au Basilic	\$14.00
L'unique Thon Coco du Captain Oliver, mariné à l'huile d'Olive pimenté	\$14.00
Tartare de Saumon Frais et Fumé sur sa Crème Légère au Fromage Blanc et son Bagel toasté	\$15.50

## LES VIANDES

Colombo de Poulet à la Créole mode « Perpétue »	\$19.50
Fricassée de Volaille à l'Indienne, Curry Madras et lait de Coco, riz au Jasmin	\$20.00
Escalope de volaille grillée, sauce façon « mafé » au beurre d'Arachide et Tomates séchées écrasées	\$20.00
Magret de Canard rôti, et son coulis à l'ananas épicé	\$23.50
Carré d'Agneau grillé et gratiné au Chèvre sur son lit de Pommes de Terre écrasées, jus de Romarin.	\$24.00
Filet de Boeuf « Black Angus » grillé et sa Crème de Foie Gras au Cognac	\$27.00
Faux Filet roulé en croûte Cajun et son Chutney de Mangue au Miel «saveurs de Louisiane »	\$24.00
Le Faux Filet grillé « tout simplement » et ses Pommes Frites	\$22.50
Le Tartare de Filet de bœuf prépare à la minute et ses pommes frites	\$23.00

## LES POISSONS

Méli-mélo de St Jacques, Gambas et Mérou en potage de Safran	\$22.00
Fricassée de gambas sautées à la Thaïlandaise, Curry Rouge, lait de Coco et feuilles de citronnier Khaffir.	\$23.00
Dorade Coryphène poêle, Flambée au Pastis et sa sauce à l'Anis Etoilé	\$21.00
Filet de Saumon poché, Crème réduite au Vinaigre d'Echalote	\$22.00
Dos de Vivaneau braisé, Beurre rouge façon Homardine, Riz au Jasmin	\$23.00
Filet de Mérou vapeur et sa Crème de Basilic, façon méditerranéenne	\$22.00
Filet de Bar Chilien sauté, Infusion de Gingembre frais et d'Estragon	\$25.00
L'Assiette Panachée du Pêcheur sauté à l'Ail et au Persil	\$27.50
Sashimi de Thon, Saumon et St Jacques, Gingembre confit et Wasabi	\$25.00

La Langouste Fraîche du Vivier grillée et son beurre citronné \$36.00 les 450 grammes

(15% service non compris)

### ***POUR LES ENFANTS (moins de 15 ans)***

Nuggets de Poulet, frites	\$11.00
Steak hache, frites	\$ 9.50
Escalope de volaille grille, Frites	\$11.00
Filet de Mérou poche, Riz Blanc	\$11.50
L'assiette de légumes assortis	\$ 8.50

### ***LES DESSERTS***

“New York Cheese Cake” et sauce aux fruits rouges	\$ 7.00
Mousse au chocolat Maison et sa sauce a l'orange	\$ 8.50
Profiteroles et sauce au chocolat chaud	\$ 9.50
Crème Brûlée	\$ 9.00
Tarte Tatin et sa sauce à la vanille	\$ 9.00
Charlotte aux poires et sa sauce au chocolat	\$ 9.50

### ***COUPES GLACEES***

Dame Blanche	\$ 6.50
Banana Split	\$ 8.50
Coupe Colonel	\$ 7.00
Ananas Melba	\$ 7.50
Chocolat ou Café Liégeois	\$ 8.00
Coupe de fruits du Captain	\$ 7.50

### ***CAFES SPECIAUX***

Irish Coffee, Irish Whiskey et Crème Chantilly	\$ 8.00
Café Italien Amaretto et Crème Chantilly	\$ 8.00
French Coffee, Grand Marnier et Crème Chantilly	\$ 8.00
Café Jamaican Rhum Myers et Crème Chantilly	\$ 8.00
Café Dominicain, Tia Maria et Crème Chantilly	\$ 8.00

# Captain Oliver's Restaurant Lunch Menu

## SOUPS

Andalousian Gazpacho	\$9.00
Home made Fish Soup, croûtons and Saffron Mayonnaise	\$9.75
Lobster Bisque <i>a la Perpétue</i>	\$10.25

## APPETIZERS & SALADS

Classic Ceasar Salad with Shaved Parmesan	\$7.50
Chicken Ceasar Salad with Shaved Parmesan	\$10.75
Shrimps Ceasar salad with shaved Parmesan	\$12.75
Captain Salad, Smoked Salmon & Mahi Mahi Carpaccio with Walnut Vinaigrette plus Crab Cakes with Horseradish Mayonnaise	\$13.50
Tomato and Fresh Mozzarella with Homemade Balsamic and Basil Vinaigrette	\$10.75
Sliced Avocado and Fresh Crab Meat with Cocktail Sauce	\$13.50
Fried Calamaris <i>a la Romana</i> with Marinara Sauce	\$13.00
The Unique Captain Oliver's Tuna and Coconut Carpaccio, Marinated in a Delicately Spiced Olive Oil	\$12.50
Traditional Mouth-Watering Escargot Sautéed in Cream of Garlic and Parsley	\$10.75
Tartar of Smoked and Fresh Salmon Assorted with a Light Smooth Cream Cheese Sauce and Toasted Bagel	\$14.50
Creole Style Chicken Quesadilla with Sour Cream and Guacamole	\$14.50

## SEAFOOD

Sashimi Platter with Tuna, Salmon and Sea Scallops Preserved Ginger and Wasabi	\$16.50
Delicately Steamed Fresh Salmon Fillet Topped with a Unique Shallot and White Vinegar Cream Sauce Reduction	\$18.50
Pan Fried Mahi Mahi fillet Smothered with an Anise Star Cream Sauce	\$18.50
Lightly Fried Red Snapper Fillet Topping a Lobster Sauce	\$18.50
Fisherman Mixed Seafood Plate Sautéed with Garlic and Parsley <i>a la plancha</i> Style	\$22.50
Grilled Live Lobster and its Lemon Butter Sauce	\$36.00 per pound

## *BURGERS*

Classic Hamburger	\$7.50
American Cheeseburger	\$8.00
Bacon Cheeseburger	\$9.00
Roquefort Cheeseburger	\$9.00

## *MEAT and POULTRY*

Grilled Rack of Lamb with Provençal Herbs and Rosemary Juice	\$17.75
Caribbean Chicken Columbo Stew <i>Chef Perpetue</i> Style	\$15.75
Traditional Beef Tartar served with French Fries and Salad	\$17.75
Grilled New York Steak with Cajun Spices	\$19.50
Grilled Chicken Breast with Tarragon Flavors	\$16.75

## *SANDWICHES*

Captain Oliver's Club Sandwich	\$9.50
Grouper Burger	\$11.50
Grilled Chicken Burger	\$10.50
Avocado, Tomato and Cheese Sandwich	\$10.50
Tuna Melt	\$11.00
Assorted Cheese Plate	\$12.00

(15% Service Charge Not Included)

# Captain Oliver's Restaurant Dinner Menu

## SOUPS

Andalousian Gazpacho	\$10.00
Homemade Fish Soup with Croutons and Saffron Mayonnaise	\$12.00
Lobster Bisque <i>a la Perpétue</i>	\$13.00
Traditional French Onion Soup	\$11.00

## APPETIZERS and SALADS

Classic Caesar Salad with shaved Parmesan cheese	\$ 9.50
Captain's Salad, Smoke Salmon and Mahi Mahi Carpaccio with Walnut Vinaigrette plus Crab Cakes with Horseradish Mayonnaise	\$15.00
Lime Marinated Shrimp on a Tomato & Raspberry Vinegar Sauce Served with Homemade Mexican guacamole	\$13.00
Fresh Crabmeat <i>Rillet</i> Aromatized with Fresh Mint and Slices of Preserved Ginger	\$14.00
Traditional Mouth-Watering Escargots Sautéed in a Cream of Garlic and Parsley Sauce	\$12.00
Sauteed Sliced Chicken Breast Rolled and Seasoned in a Variety of Caribbean Spices, Flambé with Old Dark Rum and Cajun Honey on a Bed of Fresh Garden Greens	\$15.50
Broiled <i>Napoleon</i> of Fresh Sliced Tomato, Goat Cheese and Mozzarella with Homemade Balsamic and Basil Vinaigrette.	\$14.00
The Unique Captain Oliver's Tuna and Coconut Carpaccio, Marinated in a Delicately Spiced Olive Oil	\$14.00
Tartar of Smoked and Fresh Salmon served with a Light Smooth Cream Cheese Sauce and Toasted Bagel	\$15.50

## MEAT and POULTRY

Traditional Caribbean Chicken Colombo Stew <i>a la Perpétue</i>	\$19.50
Chunked Chicken Breast Simmered in a Mild Indian Style Madras Curry and Coconut Milk with Jasmine Rice and Assorted Vegetables	\$20.00
Grilled Chicken Breast with Medium Spiced Peanut & Tomato Sauce	\$20.00
Roasted Duck Breast Smothered with a Sweet & Spicy Pineapple Sauce	\$23.50
Rack of Lamb <i>gratinated</i> with Goat Cheese Topping and Homemade Garlic Smashed Potatoes Gratin and Rosemary Juice.	\$24.00
Grilled 8oz USDA Beef Tenderloin, Cognac and <i>Fois Gras</i> Cream Sauce, <i>Dauphinois</i> Gratin and Asparagus.	\$27.00
Grilled New York Steak with Spicy Cajun Honey Mango Sauce, Garnished with Broccoli and Carrot Mousse	\$24.00
12oz USDA New York Steak, Simply Grilled, and Served with Fried Potatoe Wedges	\$22.50
Traditional Beef Tartar, Prepared at Your Table to Your Liking, served with French Fries	\$23.00

## SEAFOOD

Mix of Scallops, Jumbo Shrimp and Grouper Simmered in Saffron Sauce	\$22.00
Sautéed Prawn Shrimp with Spicy Red Thai Curry, Coconut Milk and Kaffhir Lime Leaves, Jasmine Rice, and Fried Plantains	\$23.00
Lightly Floured and Pan Fried Mahi Mahi Fillet, Smothered with Pernod and Anise Star Cream Sauce, Selection of Spring Vegetables	\$21.00
Steamed Salmon Fillet with Shallot & White Vinegar Cream Sauce	\$22.00
Lightly fried Red Snapper Fillet Topping a Lobster Red Butter Sauce	\$23.00
Steamed Grouper Fillet Over a Fresh Basil Cream Sauce	\$22.00
Sautéed Chilean Sea Bass, Fresh Ginger & Tarragon Infusion	\$25.00
Fisherman's Mixed Seafood Plate, Sauteed with Garlic and Parsley,	\$27.50
Sashimi Platter with Tuna, Salmon, Scallops, Preserved Ginger & Wasabi	\$25.00
Grilled Live Lobster and Its Lemon Butter Sauce	\$36.00 per pound

(15% Service Charge Not Included)

## CHILDREN'S MENU (12 years old and under)

Chicken Nuggets and French fries	\$11.00
Grilled Beef patty, French fries	\$ 9.50
Grilled Chicken Breast and fries	\$11.00
Poached Grouper filet and rice	\$11.50
Plate of assorted vegetables	\$ 8.50

## LES DESSERTS

New York Cheese Cake, red fruit sauce	\$7.00
Homemade Chocolate Mousse and orange sauce	\$8.50
Vanilla Profiteroles and hot chocolate sauce	\$9.50
Traditional French vanilla Crème Brûlée	\$9.00
Warm Apple tart « upside down », vanilla ice cream and cinnamon	\$9.00
Pears Charlotte and chocolate sauce	\$9.50

## ICE CREAM CUPS

Dame Blanche	\$6.50
3 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce and wiped cream	
Banana Split	\$8.50
Coupe Colonel	\$7.00
Lemon sherbet and vodka	
Ananas Melba	\$7.50
Fresh Pineapple, vanilla ice cream, Melba sauce and wiped cream	
Chocolat ou Café Liégeois	\$8.00

Chocolate or coffee ice cream, vanilla, chocolate sauce wiped cream	
<b>Coupe de fruits du Captain</b>	<b>\$7.50</b>
Fresh fruits salad and Rum Raisin ice cream	

### **SPECIALTY COFFEES**

<b>Irish Coffee,</b> Irish Whiskey et Crème Chantilly	<b>\$8.00</b>
<b>Café Italien</b> Amaretto et Crème Chantilly	<b>\$8.00</b>
<b>French Coffee,</b> Grand Marnier et Crème Chantilly	<b>\$8.00</b>
<b>Café Jamaican</b> Rhum Myers et Crème Chantilly	<b>\$8.00</b>
<b>Café Dominicain,</b> Tia Maria et Crème Chantilly	<b>\$8.00</b>

(15% Service Charge Not Included)