★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Bateau

Bateau

Menu Prices — October 24, 2026

Bateau menu with prices in United States, updated March 2022: 43 items across 9 categories, prices from $3.00 to $28.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Bateau Menu with Prices (United States)

Bateau menu with prices in United States, updated March 2022: 43 items across 9 categories, prices from $3.00 to $28.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/bateau

Menu categories: Snacks · Small Plates · Soup & Salad · Entrees · Desserts · Brunch · Sides · Dessert · Mimosas

Snacks

ITEM	PRICE
Oven Roasted Hazelnuts Hazelnuts délicatement rôtis au four et relevés d'une touche d'huile d'olive savoureuse et de sel de mer.	**$5.00**
Marinated Olives Castelvetrano olives, preserved lemon, herbs.	**$5.00**
Charcuterie Board Served with nuts, seasonal fruit and crostini.	**$15.00**
Smoked Salmon Board Fines tranches de saumon fumé d'Alaska accompagnées d'un assortiment d'accompagnements.	**$15.00**

Small Plates

ITEM	PRICE
Roasted Brussel Sprouts Choux de Bruxelles rôtis, enrobés d'un assaisonnement au balsamique.	**$8.00**
Saffron Mussels Moules fraîches cuites dans un bouillon parfumé au riesling, ail et thym, rehaussées de la richesse du safran.	**$15.00**
Roasted Mixed Vegetables Un mélange de légumes grillés composé de pommes de terre fingerling délicatement rôties accompagnées de riz brun savoure...	**$8.00**
Grilled Halloumi Cheese And Mixed Vegetables Grilled halloumi cheese with roasted red peppers and mixed vegetables.	**$11.00**

Soup & Salad

ITEM	PRICE
Roasted Red Pepper and Crab Bisque	**$9.00**
Endive Salad With Grilled Peaches Grilled peaches, candied pecans with a honey vinaigrette.	**$12.00**
House Salad Feuilles de salade variées, tomates cerises juteuses, concombres croustillants et croûtons dorés.	**$7.00**
Caesar Salad Romaine lettuce, shaved Parmesan cheese, croutons, cracked black pepper.	**$9.00**

Entrees

ITEM	PRICE
Pan-roasted Salmon Atlantic salmon, saffron rice, and sautéed spinach.	**$22.00**
Chicken Pepperoni Penne accompagné de poitrine de poulet grillée, poêlée dans des tomates morzano, enrichie de tranches de pepperoni, de v...	**$18.00**

ITEM	PRICE
Lamb Chops or New York Strip (12 oz) Accompagnés de pommes de terre fingerling rôties et d'asperges nappées de sauce hollandaise onctueuse.	**$28.00**
Baked Sweet Potato Stuffed With Grilled Chicken Patate douce au four, garnie de poulet grillé et accompagnée d'asperges.	**$22.00**
Penne Pasta Pennes agrémentées de poivrons grillés, oignons rouges et asperges.	**$18.00**

Desserts

ITEM	PRICE
The Bateau Vanilla bean ice cream served with a trio of wine infused strawberry, pear and orange fruit toppings.	**$12.00**
Flower Apple Tart Warm flower shaped apple tart wrapped in a delicate flaky pastry. Served with vanilla ice cream.	**$10.00**
Cheesecake Gourmet cheesecake served with wine infused fruit (pear, strawberry, orange)	**$10.00**
Wine Poached Pear Poire pochée au vin rouge, nappée d'un filet de caramel et de sirop de vin.	**$10.00**
High Tide Chocolate Cake Triple layer devil's food chocolate cake with milk chocolate frosting.	**$10.00**

Brunch

ITEM	PRICE
Bateau Chicken and Waffles Belgian waffle served with honey dijon oven-fried chicken and house-made syrup with choice of two sides.	**$16.00**
Omelette Your Way Création d'omelette sur mesure avec trois œufs. Personnalisez votre plat en choisissant trois garnitures et deux accompa...	**$14.00**
Bateauman Pan-fried Salmon Cakes Galettes de saumon croustillantes, dorées à la poêle, accompagnées d'une sauce hollandaise à l'orange. Sélectionnez deux...	**$16.00**
Padget Shrimp and Grits Crevettes Padget et gruau façon New Orleans, nappés d'une sauce créole, accompagnés de deux accompagnements au choix.	**$14.00**
LOX Saumon fumé de l'Atlantique accompagné de tomates fraîches, câpres et oignons, le tout servi sur un bagel façon New York...	**$12.00**
Salmon Salad Smoked atlantic salmon served on a bed of field greens, dried cranberries, blueberries, strawberries and sliced almonds...	**$14.00**
Fresh Seasonal Fruit Served with a side of yogurt and granola.	**$8.00**

Sides

ITEM	PRICE
Biscuit	**$3.00**
Baked Apples Pommes au four délicatement rôties jusqu'à tendreté, garnies de sucre brun fondu et de cannelle parfumée. Chaque bouchée...	**$3.00**
Apple-wood Smoked Bacon	**$3.00**
Grilled English Bangers	**$3.00**

ITEM	PRICE
Vegetarian Sausage	**$3.00**
Scrambled Eggs Oeufs brouillés crémeux, préparés lentement à la française pour une texture onctueuse. Un soupçon de crème fraîche et de...	**$3.00**

Dessert

ITEM	PRICE
High-Tide Chocolate Cake	**$10.00**
The Bateau (Dessert) Glace de vanille onctueuse accompagnée d’un ensemble artistique de garnitures de fraises, de poires et d’oranges, infusé...	**$10.00**
Apple Flower Tart	**$10.00**
Cheesecake (Dessert) Gourmet cheesecake served with wine-infused fruit (pear and strawberry orange).	**$10.00**

Mimosas

ITEM	PRICE
Pineapple	**$10.00**
Orange	**$10.00**
Mango	**$10.00**
Peach	**$10.00**