



Bateau

Menu Prices — August 1, 2026

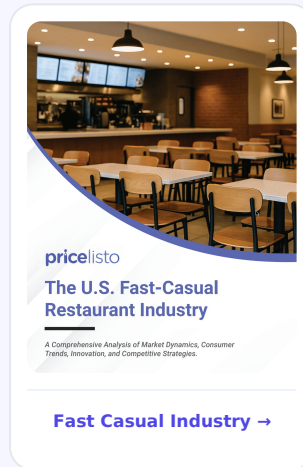
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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
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 gruaux 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
Vegetarian Sausage false	\$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
false	
The Bateau (Dessert)	\$10.00
Glace de vanille onctueuse accompagnée d'un ensemble artistique de garnitures de fraises, de poires et d'oranges, infusé...	
Apple Flower Tart	\$10.00
Cheesecake (Dessert)	\$10.00
Gourmet cheesecake served with wine-infused fruit (pear and strawberry orange).	

Mimosas

ITEM	PRICE
Pineapple	\$10.00
Orange	\$10.00
false	
Mango	\$10.00
Peach	\$10.00