



Blue Point Grille

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

Pizza Industry →



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Starters	
ITEM	PRICE
Blue Point Oysters Huîtres Blue Point servies avec une mignonette au cabernet franc et une sauce cocktail.	\$18.00
Gulf Shrimp Cocktail Bloody Mary cocktail sauce.	\$17.00
Alaskan King Crab Fauxilles d'Alaska, accompagnées d'une sauce au miel et à la moutarde. Une demi-livre de crabe tendre et savoureux.	\$28.00
Salt & Pepper Calamari Black garlic aioli, sweet & sour.	\$15.00
Steamed Mussels Moules à la vapeur baignées dans un bouillon de vin blanc parfumé à l'ail rôti et au sofrito.	\$12.00
Berkshire Pork Belly Kimchi, peanuts, bourbon glaze.	\$13.00
Chilled Seafood Tower Assortiment de fruits de mer servi froid avec huîtres, cocktail de crevettes, moules fumées, crabe royal, salade de homa...	\$85.00

Soups and Salads	
ITEM	PRICE
Lobster Bisque Un velouté de homard onctueux, infusé de morceaux de homard du Maine et rehaussé par une touche crémeuse de crème fraîch...	\$12.00
Roasted Tomato Bisque Gorgonzola, herb croutons.	\$8.00
Mixed Greens Salad Une salade de jeunes pousses accompagnée d'un chèvre crémeux, de quelques tranches d'oignon rouge et de pacanes caraméli...	\$9.00
Caesar Salad Parmesan en copeaux, anchois blancs, olives kalamata, miettes de pain à l'ail.	\$10.00
Arugula Salad Feuilles de roquette croquantes accompagnées de fromage bleu crémeux, amandes grillées, tranches de pomme juteuses, oign...	\$12.00
Beet Salad Tranches de betteraves dorées et rouges se mêlent à de la roquette fraîche, agrémentées de pistaches croquantes. Les fra...	\$12.00
Titanic Wedge Salad hickory bacon, boiled egg, red onion, creamy roquefort or 1,000 island.	\$11.00

House Specialties	
ITEM	PRICE
Nags Head Grouper Lobster mashed potatoes, braised spinach, vermouth cream.	\$42.00
Hawaiian Ahi Tuna Seed crusted, rice noodles, carrots, baby bok choy, miso corn broth.	\$34.00
Gulf of Maine Salmon Saumon du golfe du Maine, accompagné d'un ragout d'aubergines et fenouil aux grains de farro. Servi avec du broccolini l...	\$28.00
Herb Crusted Day Boat Cod Beets, fingerlings, brussels sprouts, Dijon brown butter.	\$26.00
Grilled Swordfish Morceaux de patate douce grillée, accompagnés de blettes tendres et de jambon tasso, le tout surmonté de poireaux crémeu...	\$32.00

ITEM	PRICE
New Bedford Scallops Purée onctueuse de panais fumé, oignons perlés, courgettes grillées, vinaigrette de Poblano.	\$38.00
Lobster Bolognese Morceaux de homard du Maine, mariés à des penne al dente, avec une touche de crème de homard au brandy et des feuilles d...	\$28.00
Crab Cake Entree Napa slaw, klondike rose potatoes, honey mustard.	\$35.00
Coleman Farms Chicken Breast Broccoli, mashed potato, chicken jus.	\$23.00
Surf & Turf Filet mignon de 7 oz accompagné d'une queue de homard de 6 oz, servi avec purée de pommes de terre crémeuse et asperges...	\$59.00
My Blue Point Heaven Queue un délice de la mer avec une queue de homard du Maine accompagnée de crevettes et de pétoncles délicatement cuits....	\$55.00

Spa Selections

ITEM	PRICE
Grilled Salmon	\$17.00
Petite Filet Un tendre morceau découpé pour une expérience pure, ce filet mignon est grillé avec soin à votre goût préféré. Sa textur...	\$16.00
Grilled Shrimp false	\$15.00
Seared Scallops Des tendres pétoncles soigneusement saisis, rehaussés d'une légère croûte dorée. Servis sur un lit de purée de chou-fleu...	\$18.00
Seared Ahi Tuna Découvrez notre Ahi Tuna saisi, enveloppé dans une croûte de sésame croustillante. Ce thon est grillé avec précision pou...	\$19.00
Blackened Swordfish Épaisse et juteuse, la chair tendre de l'espadon est relevée par un enrobage de fines épices avant d'être saisie à la pe...	\$19.00

Blue Point Express

ITEM	PRICE
Turkey Reuben Sandwich false	\$15.00
Lobster & Shrimp Roll Un pain brioché légèrement grillé accueille un mélange copieux de chair de homard et crevettes juteuses, liées par une t...	\$15.00
Beer Battered Cod Sandwich	\$15.00
Petite Filet Mignon Bearnaise.	\$19.00
Sauteed Shrimp Crevettes sautées dans un beurre citronné.	\$19.00
Grilled Salmon (Blue Point Express) Un filet de saumon grillé délicatement, nappé d'une sauce crémeuse au chardonnay, équilibrant parfaitement saveurs terre...	\$19.00

Big Salads and Sandwiches

ITEM	PRICE
Grilled Salmon Salad Feuilles tendres de roquette accompagnées de pacanes sucrées, rondelles d'oignon rouge, et fromage de chèvre crémeux, le...	\$17.00

ITEM	PRICE
Chicken & Berry Salad Combinaison de pousses d'épinards avec un mélange de baies, amandes croquantes et pecorino romano, liée par une douce vi...	\$14.00
Maine Lobster Cobb Salad Oeuf dur, tomate fraîche, bacon croustillant, feta crémeux, avocat, accompagné d'une vinaigrette à l'érable et Dijon.	\$21.00
Blue Point Burger Amish cheddar, applewood smoked bacon, lettuce, tomato, onion, ketttle chips.	\$16.00
Blackened Grouper Jalapeño tartar, napa cabbage slaw, kettle chips.	\$19.00
Turkey Reuben Sandwich (Big Salads and Sandwiches) Faux filet de dinde garni de fromage suisse jeune, accompagné de chou rouge mariné, le tout nappé de sauce russe et nich...	\$13.00
Grilled Chicken Club Bacon, cheddar, avocado, tomato, romaine, ciabatta, kettle chips.	\$14.00
Salmon BLT Sandwich Bacon fumé au bois de pommier, tomate, laitue Bibb, aioli au pesto, chips maison.	\$16.00
Chilled	

ITEM	PRICE
Blue Point Oysters (Chilled) Fraîches sur glace, ces huîtres Blue Point sont accompagnées d'une mignonnette au cabernet franc et d'une sauce cocktail...	\$18.00
Oyster Sampler Four pairs of boutique oysters.	\$25.00
Gulf Shrimp Cocktail (Chilled) Crevettes du Golfe refroidies accompagnées d'une sauce cocktail inspirée du Bloody Mary.	\$17.00
Alaskan King Crab (Chilled) Demi-livre de crabe royal d'Alaska servi froid, accompagné d'une sauce moutarde au miel.	\$28.00
Smoked PEI Mussels Moules de l'Île-du-Prince-Édouard fumées, servies avec une sauce tartare au jalapeño pour une touche de piquant.	\$12.00
Ahi Tuna Tartare Wasabi-avocado mousse, sweet potato chips.	\$18.00
Chilled Seafood Tower (Chilled) Oysters, shrimp cocktail, smoked mussels, king crab, lobster & shrimp salad, Jonah crab claws & accoutrements.	\$85.00

Hot	
ITEM	PRICE
Salt & Pepper Calamari (Hot) Morceaux de calamars croustillants agrémentés de sel et de poivre accompagnés d'une sauce à l'ail noir et d'une touche d...	\$15.00
Roasted Wild Mushrooms Gnocchi à la semoule de maïs accompagnés de champignons sauvages rôtis, arrosés d'une vinaigrette à la truffe.	\$11.00
Crab Cake Napa cabbage slaw, honey mustard.	\$18.00
Berkshire Pork Belly (Hot) Pork belly de Berkshire tendrement cuit, accompagné de kimchi piquant, parsemé de cacahuètes croquantes et nappé d'un gl...	\$13.00
Oysters Rock Spinach, pernod, bacon.	\$14.00
Seared Scallops (Hot) Ginger carrot puree, apple radish slaw, soy vinaigrette.	\$20.00

ITEM	PRICE
Grand Seafood Tower Une tour de fruits de mer impressionnante composée de deux homards du Maine, un assortiment généreux d'huîtres, cocktail...	\$145.00
Simply Prepared Seafood	
Grilled Atlantic Salmon Deux filets de saumon de l'Atlantique, grillés à la perfection, offrent une chair tendre et un goût délicatement fumé. A...	\$27.00
Blackened Swordfish (Simply Prepared Seafood) false	\$29.00
Shrimp & Scallop Saute	\$34.00
Jumbo Lobster Tail 10 oz.	\$49.00
Steamed Jumbo King Crab false	\$75.00
Simply Grilled Steaks	
Center Cut Filet Mignon false	\$39.00
Double Cut Filet Mignon 10 oz.	\$49.00
U.S.D.A. Prime Sirloin false	\$29.00
U.S.D.A. Prime NY Strip 14 oz.	\$55.00
Bone-In Cowboy Ribeye false	\$59.00
Sides	
Brussels Sprouts with Maple Pecans Choux de Bruxelles croustillants agrémentés de pacanes caramélisées à l'érable, légèrement rôtis pour révéler leur douce...	\$8.00
Szechuan Green Beans	\$8.00
Roasted Broccoli & Sweet Potatoes Fleurs de brocoli rôties et patates douces caramélisées se rencontrent sous une pluie d'huile d'olive vierge extra. Un s...	\$8.00
Cider Glazed Carrots with Swiss Chard Carottes dorées à la vapeur, enrobées d'un glaçage au cidre pour une touche sucrée et acidulée. Le mariage des carottes...	\$8.00
Fingerling Potato Hash Pommes de terre fingerling rissolées avec soin, mélangées à des oignons caramélisés et du poivron rouge croquant. Ajout...	\$8.00
Wild Mushrooms & Garlic Spinach Sautéed wild mushrooms meet tender garlic-infused spinach, combining earthy richness with a hint of aromatic zest. A dis...	\$8.00
Lobster Mashed Potatoes Purée de pommes de terre crémeuse avec morceaux de homard du Maine, parsemée de ciboulette fraîche.	\$14.00

Desserts	
ITEM	PRICE
Valrhona Chocolate Flourless Cake Un gâteau au chocolat Valrhona sans farine, garni de confiture de cerises au vin-de-porto et d'un coulis de cerises, nap...	\$9.00
Bourbon Apple Crisp Un mélange de pommes mijotées au bourbon et d'épices, accompagné de morceaux de bacon fumé au bois de pommier. Le tout e...	\$10.00
Sweet Potato Mousse Brown butter rice crispy, cranberry compote, almond caramel white chocolate ganache.	\$10.00
Key Lime Tart Tranches de myrtilles, croûte de biscuits Graham, crumble de noix de coco grillée, crème fouettée.	\$9.00
Creme Brulee Traditional vanilla bean creme brulee, fresh berries, Madeleine.	\$7.00
Mitchell's Ice Cream & Sorbet false	\$5.00
Cheese Plate Chef's selection of 3 cheeses with accoutrements.	\$12.00