



Bostonia Public House

Menu Prices — August 24, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Starters

ITEM	PRICE
BPH Clam Chowder Bacon fumé, poireaux, céleri et pommes de terre marbrées se rencontrent dans ce chowder crémeux.	\$12.00
House Made French Onion Dip Un dip d'oignons caramélisés sans gluten, accompagné de croustilles de pommes de terre assaisonnées au sel et au poivre.	\$11.00
Fork Tender Meatballs De tendres boulettes de viande nappées d'une sauce tomate maison, parsemées de parmesan et de chapelure aux herbes.	\$15.00
"Salt and Pepper" Wings Serrano pepper, blue cheese ranch dressing.	\$16.00
Sweet Potato Doughnuts Doux beignets de patate douce nappés d'un glaçage au bourbon.	\$11.00

Salads & Bowls

ITEM	PRICE
Chopped Salad Un mélange de verdures croquantes, agrémenté de tomates cerises, concombres frais, oignons rouges, carottes râpées et œu...	\$15.00

Brunch Classics

ITEM	PRICE
Strawberry Shortcake Pancakes Desolé	\$16.00
Smoked Salmon Bagel Caper cream cheese, cucumber, spinach, red onion, everything bagel, tater tots.	\$19.00
Ham and Cheese Frittata Gluten-free. Black forest ham, onions, piquillo pepper, asiago cheese, tater tots.	\$19.00
Bacon Frittata Œufs battus cuits au four avec du bacon croustillant et des fleurettes de brocoli fondantes. Agrémenté de rondelles de f...	\$18.00
Lobster Frittata Un plat sans gluten, cette frittata réunit des morceaux de homard savoureux avec des épinards frais et du fromage gruyère...	\$28.00
Short-Rib Breakfast Poutine Un mélange chaleureux de côtes levées braisées, nappé d'une sauce au jus doré, garni de fromage fondant. Poivrons, oigno...	\$22.00
Breakfast Nachos Faux.	\$24.00
The Hangover Breakfast Burger Gluten-free. Angus beef double patty, Vermont cheddar, bacon, tomato, onions, spinach, fried egg, charred jalapeño mayo,...	\$25.00

Bun

ITEM	PRICE
Sourdough Grilled Cheese Tranches de pain au levain garnies de tomates mûries à point, fromage fontina crémeux, cheddar du Vermont et mozzarella...	\$16.00
The All American Hot Dog Servi dans un pain brioché, ce hot-dog sans gluten est accompagné d'une moutarde au bretzel unique, agrémentée de poivro...	\$16.00
BPH Burger Savourez un burger sans gluten avec du bœuf nourri à l'herbe, accompagné de laitue croquante, de tomates fraîches et d'u...	\$18.00

ITEM	PRICE
BPH Ultimate Burger Gluten-free. Grass-fed ground beef, butter-poached lobster, bacon, spicy mayo, cheddar cheese, lettuce, tomato, onions,...	\$30.00
Beyond Vegetable Burger Gluten-free. Shaved red onion, vine ripe tomatoes, cucumber, spinach, guacamole, brioche bun.	\$18.00
Nashville Hot Chicken Sandwich Poitrine de poulet grillée sans gluten ou marinée au babeurre pour une panure croustillante, nappée de sriracha ranch, g...	\$18.00
Classic Hot Lobster Roll Faux brioche doré, héberge une généreuse portion de homard du Maine chauffé, rehaussé d'un soupçon de beurre fondant et...	\$30.00

Entrées

ITEM	PRICE
Fish and Chips Morceaux de cabillaud enrobés d'une pâte légère à la bière, accompagnés de frites dorées. Servi avec de la sauce tartare...	\$25.00
Roasted Cauliflower Filet Un filet de chou-fleur rôti accompagné d'une salsa verde aux piments Calabrais. Des noisettes croquantes et des poivrons...	\$22.00
Lobster Mac and Cheese Artisan hand-made fresh pasta, a sophisticated cheese sauce, herb breadcrumbs.	\$32.00

Appetizers

ITEM	PRICE
Chowder Une soupe épaisse et réconfortante avec du bacon fumé, des poireaux tendres, du céleri croquant et des pommes de terre m...	\$12.00
Onion Dip false	\$11.00
Meatballs Fork tender meatballs, house-made tomato sauce, basil pesto	\$15.00
Salt and Pepper Wings (Appetizers) Serrano pepper, blue cheese ranch	\$16.00
Avocado Toast Pain de blé entier garni d'avocat tranché, betterave rôtie, radis croquant, accompagné d'un œuf mollet et d'un assaisonn...	\$12.00
Korean Sticky Pork Ribs Côtelette de porc tendrement laquée, enrobée d'un glaçage collant piqué de piment thaï. Semez de graines de sésame et de...	\$18.00

Salad/Bowls

ITEM	PRICE
Chopped Salad Laitue variée, tomates cerises, concombre, oignon rouge, carotte, œuf dur et graines de tournesol grillées, accompagnés...	\$15.00
Kale and Beet Salad chevre, shaved fennel, citrus segments, candied walnuts, pomegranate vinaigrette	\$15.00
Wedge Salad Laitue iceberg croquante garnie de lardons poivrés, tranches de tomate ancestrale, oignons verts ciselés, morceaux de bl...	\$16.00

Sandwiches

ITEM	PRICE
------	-------

Sourdough Grilled Cheese	\$16.00
Fines tranches de tomate mûre, accompagnées d'une combinaison fondante de fromage fontina, cheddar du Vermont et mozzare...	
The All American Hot Dog	\$16.00
Saucisse garnie de moutarde de bretzel, petits dés de poivrons et d'oignons, piments serrano, relish de cornichons et gr...	
BPH Burger (Sandwiches)	\$18.00
grass-fed ground beef, lettuce, vine ripe tomato, red onion, shishito pepper aioli, american cheese, brioche bun	
BPH Ultimate Burger	\$30.00
Un juteux bœuf haché nourri à l'herbe rencontre des morceaux de homard pochés au beurre sur ce burger. Ajoutez-y du baco...	
Nashville Hot Chicken Sandwich (Sandwiches)	\$18.00
grilled or buttermilk fried, sriracha ranch, house made bread & butter pickles, brioche bun	
Beyond Vegetable Burger	\$18.00
Un méli-mélo de jeunes épinards, de tomates bien mûres et de concombres croquants, le tout accompagné de guacamole crème...	
Classic Hot Lobster Roll (Sandwiches)	\$30.00
warm maine lobster, sea salt, chives	
Cold Lobster Roll	\$30.00
steamed lobster, celery, minced shallot, butter lettuce, lemon aioli	

Entrees

ITEM	PRICE
Roasted Acorn Squash	\$22.00
swiss chard, celery root, cippolini onions, piquillo peppers, almond romesco	
Lobster Mac and Cheese	\$32.00
artisan hand made fresh pasta, sophisticated cheese sauce, herb breadcrumbs	
Spicy Beef and Pork Bolognese	\$27.00
Bœuf et porc hachés se mélangent dans une sauce tomate relevée, servie avec des pâtes artisanales. Le tout est rehaussé...	
Hangar Steak and Potatoes	\$35.00
Hangar Steak, charred broccolini, fried smashed potatoes, stilton blue, chimichurri	
Apple Glazed Grilled Pork Chop	\$29.00
Pépité de porc grillée nappée d'un glaçage aux pommes, accompagnée d'un succotash de maïs rôti, piments poblanos, et oig...	
Pan Seared Blackened Salmon Filet	\$28.00
faroe island salmon, organic heirloom quinoa, spring vegetables, citrus pesto	

Dessert

ITEM	PRICE
Doughnuts (Dessert)	\$11.00
Bourbon glazed sweet potato doughnuts	
Vanilla Bean Cheesecake	\$10.00
Cheesecake facile aux gousses de vanille, arrosé d'une compote de fraises fraîches.	
Flourless Chocolate Torte	\$8.00
Lemon Tart	\$13.00
Curd de citron vibrant sur une croûte de biscuits Graham au beurre, garni de crème Chantilly légère. Terminé avec des ba...	

Drinks

ITEM	PRICE
Spindrift Raspberry Lime	\$2.00
false	

ITEM	PRICE
Spindrift Orange Mango 12oz can	\$2.00
Spindrift Half tea half lemonade 12oz can	\$2.00
RedBull Sugar Free 8.4oz can	\$4.00
RedBull 8.4oz can	\$4.00
Coke false	\$2.00
Diet Coke false	\$2.00
Sprite false	\$2.00
Bottled Water false	\$2.00

Picked for you

ITEM	PRICE
Salt and Pepper Wings Ailes de poulet relevées avec du poivre de Cayenne, accompagnées d'une sauce ranch au fromage bleu crémeux.	\$16.00
BPH Burger Avec du bœuf haché nourri à l'herbe, une feuille de laitue croquante, une tomate mûrie sur vigne et des rondelles d'oign...	\$18.00
Nashville Hot Chicken Sandwich grilled or buttermilk fried, sriracha ranch, house made bread & butter pickles, brioche bun	\$18.00
Classic Hot Lobster Roll Chair de homard du Maine tiède, légèrement saupoudrée de sel de mer, agrémentée de ciboulette fraîche.	\$30.00
Doughnuts Beignets de patate douce nappés d'un glaçage au bourbon.	\$11.00

Sides

ITEM	PRICE
char grilled broccolini Grilled Broccolini, olive oil blend, salt, pepper	\$10.00
Fried smashed potatoes Pommes de terre écrasées et frites, garnies de bacon croustillant, de fromage bleu Stilton, de cives fraîches et d'aïoli...	\$13.00

Picked for you

ITEM	PRICE
Short-rib Breakfast Poutine scallions, peppers, onions, braised beef short-rib, brown gravy, melted cheese, cage free sunny side up egg	\$22.00
The Hangover Breakfast Burger angus beef double patty, vermont cheddar, bacon, tomato, onions, spinach, fried egg, charred jalapeno mayo, griddled eng...	\$25.00
Breakfast Tacos (crisp bacon & sausage) Œufs brouillés délicatement cuits, pico de gallo au maïs grillé, cheddar râpé enveloppés dans des tortillas de farine, a...	\$14.00

ITEM	PRICE
Breakfast Tacos (spanish chorizo) soft scrambled eggs, grilled corn pico, grated cheddar, flour tortillas, roasted breakfast potatoes (2 per order)	\$14.00
Breakfast Tacos (roasted mushrooms & spinach) soft scrambled eggs, grilled corn pico, grated cheddar, flour tortillas, roasted breakfast potatoes (2 per order)	\$14.00
Buttermilk Pancakes Pommes pancakes légers garnis de baies de saison, arrosés de sirop d'érable du Vermont et servis avec une touche de beur...	\$16.00
Benedict - avocado Avocat fouetté, tomate bien mûre, épinards frais sur un muffin anglais grillé. Accompagné de deux œufs pochés issus de p...	\$19.00

Brunch

ITEM	PRICE
Buttermilk Pancakes (Brunch) Trois douces piles de crêpes au babeurre, garnies de fruits rouges de saison. Arrosées de sirop d'érable du Vermont, ell...	\$16.00
Smoked Salmon Bagel Un bagel tout garni orné de saumon fumé, accompagné d'une tartinade de fromage à la crème aux câpres. Garnitures fraîche...	\$19.00
Lobster Frittata Oeufs battus, enrichis de morceaux de homard tendre, s'ouvrent avec des notes subtils de gruyère fondant. Des épinards f...	\$28.00
Short-rib Breakfast Poutine (Brunch) Frites dorées garnies de côtes de bœuf braisées, nappées de sauce brune et fromages fondus. Couronnées de poivrons, d'oi...	\$22.00
Breakfast Nachos crispy tortilla chips, house-made green chili pork queso, black beans, corn pico de gallo, guacamole, queso fresco chee...	\$24.00
The Hangover Breakfast Burger (Brunch) angus beef double patty, vermont cheddar, bacon, tomato, onions, spinach, fried egg, charred jalapeno mayo, griddled eng...	\$25.00
Eggs Your Way two cage free eggs any style, roasted breakfast potatoes, griddled english muffin, choice of bacon or sausage	\$16.00
Breakfast Tacos (crisp bacon & sausage) (Brunch) soft scrambled eggs, grilled corn pico, grated cheddar, flour tortillas, roasted breakfast potatoes (2 per order)	\$14.00
Breakfast Tacos (spanish chorizo) (Brunch) Œufs brouillés moelleux, pico de gallo de maïs grillé, cheddar râpé, le tout enveloppé dans des tortillas de farine serv...	\$14.00
Breakfast Tacos (roasted mushrooms & spinach) (Brunch) Œufs brouillés moelleux accompagnés de pico de maïs grillé et de cheddar râpé, le tout niché dans des tortillas de farin...	\$14.00
Benedict - ham shaved country ham, griddled english muffin, two cage free poached eggs, roasted breakfast potatoes, hollandaise	\$18.00
Benedict - avocado (Brunch) Grillez un muffin anglais jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis garnissez-le d'un avocat onctueux. Ajoutez une tranch...	\$19.00
Benedict - lobster Morceaux de homard pochés au beurre sur un muffin anglais grillé, garnis de deux œufs pochés de poules élevées en libert...	\$30.00
Breakfast Sandwich Faites votre choix entre un muffin anglais ou un croissant beurré, garnis de deux œufs préparés selon votre préférence....	\$17.00