★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Different Pointe of View

Different Pointe of View

Menu Prices — October 24, 2026

Different Pointe of View menu with prices in United States, updated February 2022: 26 items across 5 categories, prices from $9.00 to $49.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Different Pointe of View Menu with Prices (United States)

Different Pointe of View menu with prices in United States, updated February 2022: 26 items across 5 categories, prices from $9.00 to $49.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/different-pointe-of-view

Menu categories: Sides · Desserts · Starters · Entrees · Salads

Sides

ITEM	PRICE
Sauteed wild Mushrooms Un mélange savoureux de champignons sauvages, sautés à la perfection pour révéler leurs notes boisées. Ces champignons s...	**$11.95**
Piquillo Goat Cheese and Chive Potaotes	**$9.50**
Braised Baby Artichokes	**$9.75**
Roasted Pancetta Heirloom Fingerling Potatoes	**$9.50**
Seasonal Fresh Vegetables	**$9.95**

Desserts

ITEM	PRICE
Tahitian Vanilla Bean Creme Brulee Crème brûlée à la vanille de Tahiti, garnie de fruits rouges frais.	**$9.25**
Chocolate and P.B. Peanut butter honey ice cream and pretzel potato chip cereal treat.	**$9.95**
Passion Fruit Caramel Crème Milk chocolate wafer crisp.	**$9.50**
Chocolate Almond Cake Un cœur doux de ganache chocolat-banane accompagné d'une glace banane épicée au rhum.	**$9.00**
Lemon Blueberry Cheesecake Une mousse au fromage à la crème citronnée parsemée de myrtilles juteuses.	**$9.25**

Starters

ITEM	PRICE
Seared Lump Blue Crab Cake Crabe bleu en croûte grillé accompagné d'avocat crémeux, de concombre croquant, rehaussé d'une sauce aïoli au safran et...	**$13.95**
Ancho Brasied Berkshire Pork Belly Pointe de poitrine de porc Berkshire braisé à l'ancho délicatement servi avec des chilaquiles au fromage de chèvre. Acco...	**$15.50**
Artichoke Ricotta Agnolotti Sweet corn pesto and truffles.	**$14.50**
Smoked Prime Beef Carpaccio Shaved parmesan, perigord truffles, grain mustard, and grilled crostini.	**$14.95**
Lobster Bisque Creme de maïs doux nappée de miel.	**$12.95**

Entrees

ITEM	PRICE

Achiote Grilled Pork Tenderloin **$34.00**

Faux filet de porc d'Arizona grillé à l'achiote, accompagné de polenta au cheddar croustillant et ciboulette. Servi avec...

Seared Diver Scallops **$44.00**

Sweet corn and parmesan risotto, English pea and hemp seed pesto, charred patty pan squash, baby corn, crispy garlic chi...

Truffle Grilled Prime Filet Mignon **$47.00**

Pointe reyes blue cheese, sauteed asparagus, crispy porcini parmesan risotto, roasted tomato puree, and dried porcini mu...

Seared Mediterranean Sea Bass **$38.00**

Filet de bar méditerranéen doré, accompagné de riz au bambou et ciboule. Rehaussé de graines de moutarde marinées dans d...

Butter Poached Maine Lobster **$49.00**

Faux filet de homard du Maine, raviolis au safran garnis de crevettes et chorizo, romanesco sautés, jeunes pousses de ka...

Garlic and Thyme Bistro Steak **$36.00**

Faux-filet rehaussé d'ail et thym, accompagné de pommes de terre au fromage de chèvre et ciboulette, champignons estivau...

Seared Fulton Farms Chicken **$30.00**

Poulet fermier de Fulton rôti avec une cuisse confite, des raviolis au fromage jack, une tapenade d'artichauts au zeste...

Salads

ITEM	PRICE
Charred Octopus and Frisee Salad Baby tomatoes, onion, cucumber gelee, and kalamata leaves, black garlic puree, red quinoa, feta, and lemon zest vinaigre...	**$15.95**
Chopped Romaine Salad Prosciutto, provolone, roasted tomatoes, crispy parmesan, pepperoncini, olives, and sweet garlic dressing.	**$13.95**
Hydroponic Butter Lettuce Salad Fraises fraîchement coupées, fromage de chèvre crémeux, amandes marcona croquantes et purée de basilic, le tout agrément...	**$12.75**
Cucumber Avocado and Pea Tendril Salad Petits pois tendres, corn grillé, jalapeños marinés, purée de poivrons piquillo et vinaigrette crémeuse au concombre et...	**$12.95**