



Different Pointe of View

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

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 false	\$9.50
Braised Baby Artichokes	\$9.75
Roasted Pancetta Heirloom Fingerling Potatoes	\$9.50
Seasonal Fresh Vegetables false	\$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 Faux filet de porc d'Arizona grillé à l'achiote, accompagné de polenta au cheddar croustillant et ciboulette. Servi avec...	\$34.00
Seared Diver Scallops Sweet corn and parmesan risotto, English pea and hemp seed pesto, charred patty pan squash, baby corn, crispy garlic chi...	\$44.00

ITEM	PRICE
Truffle Grilled Prime Filet Mignon Pointe reyes blue cheese, sauteed asparagus, crispy porcini parmesan risotto, roasted tomato puree, and dried porcini mu...	\$47.00
Seared Mediterranean Sea Bass Filet de bar méditerranéen doré, accompagné de riz au bambou et ciboule. Rehaussé de graines de moutarde marinées dans d...	\$38.00
Butter Poached Maine Lobster Faux filet de homard du Maine, raviolis au safran garnis de crevettes et chorizo, romanesco sautés, jeunes pousses de ka...	\$49.00
Garlic and Thyme Bistro Steak Faux-filet rehaussé d'ail et thym, accompagné de pommes de terre au fromage de chèvre et ciboulette, champignons estivau...	\$36.00
Seared Fulton Farms Chicken Poulet fermier de Fulton rôti avec une cuisse confite, des raviolis au fromage jack, une tapenade d'artichauts au zeste...	\$30.00
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