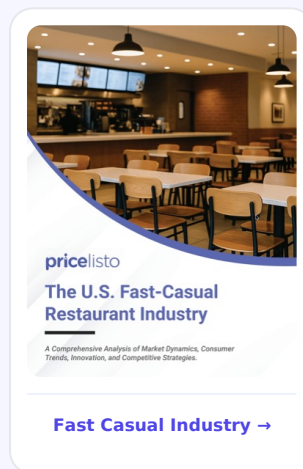




Liberty Hound

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Shared Plates

ITEM	PRICE
Hungarian Pepper Dip Un mélange de poivrons grillés et frais, associé à quatre fromages fondants, servi avec des tranches de baguette crousti...	\$12.00
Truffle Fries Frites croustillantes rehaussées d'huile de truffe, garnies de Parmesan, d'ail et de persil.	\$8.00
Buffalo Shrimp Crevettes enrobées d'une sauce pimentée à la mode de Buffalo, accompagnées de fromage bleu émietté, de bâtonnets de céle...	\$14.00
Shrimp Cocktail Des crevettes géantes sans gluten, pochées dans un bouillon savoureux, accompagnées de sauces cocktail et rémoulade.	\$13.00
Crescent City Spring Roll Poulet noirci, saucisse andouille, légumes trinité, haricots rouges, fromage cheddar, gelée de poivre.	\$9.00
Tuna Nachos Sushi grade tuna, fried wontons, wakame, shredded carrots, sesame seeds, scallions, sirachi aioli.	\$14.00
Blue Crab Cakes Bouchées de crabe bleu accompagnées d'une onctueuse sauce rémoulade.	\$13.00
Wings De grandes ailes savoureuses, croustillantes à l'extérieur, proposées avec une sauce chaude, moyenne, douce ou BBQ.	\$13.00

Soups & Salads

ITEM	PRICE
New England Clam Chowder (Cup) false	\$4.00
New England Clam Chowder (Bowl) Une recette authentique de la Nouvelle-Angleterre, ce copieux chowder met en valeur des palourdes fraîches, incorporées...	\$7.00
French Onion false	\$7.00
Crock Mista Un mélange de légumes frais, sans gluten, composé de laitue variée, tomates juteuses, concombres croquants, oignons roug...	\$5.00
Caesar Coeurs de romaine croquants, nappés d'une sauce emblématique, accompagnés de pecorino et Romano râpés, filet d'anchois b...	\$9.00
Buffalo Wedge Salad Poulet pané à la panko façon Buffalo, accompagné de laitue iceberg croquante, morceaux de bacon, tomates juteuses, carot...	\$14.00

Hand Held

ITEM	PRICE
Liberty Burger Une demi-livre de notre mélange maison, rehaussé de ketchup aux oignons grillés, garni de fromage américain fondant et d...	\$14.00
Lobster Grilled Cheese Maine lobster, grilled tomatoes, four cheeses, sour dough.	\$14.00
Chicken & Brie Poulet grillé, Brie fondant, touche de mojo framboise chipotle, le tout dans un pain brioché.	\$14.00
Beef on Weck Faux d'utilisation du terme renseigné.	\$14.00
Shrimp Po'boy Crevettes croustillantes, laitue croquante, tomates juteuses, cornichons acidulés, avec une sauce rémoulade, servis dans...	\$17.00

ITEM	PRICE
Fish Sandwich Morue enrobée d'une pâte à la bière, accompagnée de laitue fraîche et de tomate juteuse, servie avec notre sauce tartare...	\$13.00
Entrées	
Jambalaya Shrimp, chicken, andouille sausage, spicy creole rice.	\$17.00
Fisherman's Chowder Frais assortiment de crevettes, pétoncles, morue et palourdes, agrémenté de pommes de terre et accompagné de pain croust...	\$17.00
Baked Cod with Lobster Sauce Filet de morue cuit au four avec sauce de homard, accompagné de pommes de terre assaisonnées d'Old Bay. Homard du Maine...	\$18.00
Diver Scallops Butternut squash risotto, brown butter, sage.	\$18.00
Ribeye Steak Ribeye de 12 oz parfaitement grillé, garni d'oignons croustillants au tabac, accompagné de pommes de terre écrasées et d...	\$27.00
Chicken Milanese Escalope de poulet panée servie avec une salade d'arugula et de tomates, accompagnée d'une touche de citron frais.	\$18.00
Bacon Wrapped Meatloaf Boulettes de viande étoffées de fromage bleu, enrobées de bacon croustillant, nappées d'une sauce barbecue tiède. Servie...	\$16.00
Mushroom Bolognese Sauce onctueuse aux champignons sauvages, accompagnant des pâtes pappardelle, parsemées de parmesan et pecorino.	\$16.00
Seafood Platters	
Beer Batter Fish Fry 10 oz. Alaskan cod dipped in ommegang beer batter.	\$14.00
Shrimp Basket Des crevettes frites parsemées d'épices cajun, accompagnées d'une sauce cocktail. Une généreuse portion d'une demi-livre...	\$18.00
Crab Cakes Trois galettes de crabe bleues garnies d'une sauce rémoulade.	\$20.50
Seafood Beer battered cod, fried shrimp, fried scallops.	\$22.50