★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Lobster Lady Seafood Market & Bistro

Lobster Lady Seafood Market & Bistro

Menu Prices — October 24, 2026

Lobster Lady Seafood Market & Bistro menu with prices in United States, updated September 2021: 425 items across 23 categories, prices from $1.00 to $125.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Lobster Lady Seafood Market & Bistro Menu with Prices (United States)

Lobster Lady Seafood Market & Bistro menu with prices in United States, updated September 2021: 425 items across 23 categories, prices from $1.00 to $125.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/lobster-lady-seafood-market-bistro

Menu categories: Sharables · Dips · Sushi Bar - Specialty Roll · Sushi Bar - Sushi and Sashimi · Sushi Bar - Sushi Roll · Sushi Bar - Sushi Bar Appetizer · Baked Oysters · Mussels · Clams · Crab · Soup · Salads · Rolls and Melts · Po-boy ~ Sammies ~ Burgers · Favorites · Pasta and More · Lobster · Prime Steaks and Chicken · Surf and Turf · Dress Up My Dinner · Kids Menu · Tasty Desserts · Beverages

Sharables

ITEM	PRICE
Coconut Crusted Lobster Bites 1/4lb lobster meat, coconut, raspberry mint sauce	**$22.00**
Fried Lobster Bites Morceaux de homard croustillants, légèrement enrobés et rehaussés d'une sauce sriracha au piment de Cayenne, accompagnés...	**$20.00**
Fried Gator Bites 7oz chunked filet, buttermilk, seasoned flour, sriracha garlic aioli	**$12.00**
Key West Conch Fritters Morceaux de conque mélangés à de la chapelure de biscuit, servis avec une sauce rémoulade.	**$12.00**
Crab Cake Jumbo & super lump, herbs, key lime aioli	**$12.00**
Cocktail Shrimp Cinq crevettes géantes, accompagnées d'une sauce cocktail classique, servies avec un quartier de citron.	**$12.00**
Sauteed Jalapeno Shrimp Six grosses crevettes sautées à l'ail rencontrent la chaleur piquante des jalapenos, le tout couronné de parmesan. Servi...	**$13.00**
Bada Bing Shrimp Fried shrimp, spicy bada bing sauce on the side	**$12.00**
Bacon Wrapped Shrimp 5 bacon wrapped shrimp, thai chile sauce	**$14.00**
Old Bay Peel and Eat Large (16/20ct 1/2 lb) Des crevettes dodues, finement assaisonnées avec le mélange épicé d'Old Bay, sont proposées avec leur carapace pour cons...	**$14.00**
Old Bay Peel and Eat Large (16/20ct 1lb)	**$22.00**
Old Bay Peel and Eat Jumbo (10/15 ct 1/2lb) Ces généreux crustacés, améliorés d'une touche d'Old Bay, se parent d'une subtile touche épicée. Savourez chaque bouchée...	**$22.00**
Old Bay Peel and Eat Jumbo (10/15 ct 1lb) Faites-vous plaisir avec des crevettes jumbo, infusées à la main dans un bouillon marin bien assaisonné avec Old Bay. Se...	**$30.00**
Fried Calamari Rings and tentacles, parmesan cheese, marinara or thai chili sauce	**$12.00**
Sauteed Calamari Tender calamari rings and tentacles expertly sautéed with a splash of white wine, a touch of butter, and fresh green oni...	**$12.00**
Lobster Lady Seafood Tower Appetizer (2 -3 People) 1 1/4 lb lobster, cocktail shrimp, gulf oysters, steamed middle neck clams, snow crab, dungeness crab, surimi salad, coc...	**$85.00**
Lobster Lady Seafood Tower Appetizer (4 - 6 People) Un somptueux plateau de fruits de mer réunissant 1 1/4 lb de homard, crevettes cocktail, huîtres du golfe, palourdes vap...	**$125.00**
Crabacado Chair de crabe tendre, tomate juteuse, basilic frais, avec une touche de fromage bleu et parmesan, le tout rehaussé par...	**$12.00**

ITEM	PRICE
Wasabi Tuna Deviled Eggs Egg, wasabi, wakame, tuna, cucumber, wasabi sauce, ginger, sesame seeds	**$7.00**
Crispy Wonton Tuna Tacos Fins morceaux de thon saisis délicatement nichés dans trois wontons croustillants, accompagnés d'une salade de wakame fr...	**$14.00**
Seared Ahi Tuna Appetizer (4oz) Ahi tuna, cucumber wasabi drizzle, soy sauce, wakame, ginger	**$12.00**
Seared Ahi Tuna Appetizer (8oz) Thon ahi saisi, nappé de concombre au wasabi, accompagné de sauce soja, wakame et gingembre.	**$23.00**
Hawaiian Tuna Poke Cubes de thon ahi tendre, enveloppés de sauce poke, accompagnés d'algues wakame, avocat crémeux et un filet de sauce was...	**$15.00**
Chicken Wings 8 jumbo wings	**$10.00**

Dips

ITEM	PRICE
Fresh Smoked Fish Jalapenos & crostini	**$11.00**
Hot Lobster Dip Fromage à la crème onctueux marié à des oignons verts croquants et des amandes effilées, le tout gratiné au parmesan. Se...	**$15.00**
Hot Spinach and Artichoke Dip Un mélange onctueux de jeunes épinards et morceaux d'artichaut, combiné avec du fromage à la crème et une touche de crèm...	**$11.00**

Sushi Bar - Specialty Roll

ITEM	PRICE
Lobster Lady Un quart de livre de chair de homard soigneusement sélectionnée, enrobée de concombre et d'avocat, accompagnée de salade...	**$29.00**
Dragonfly Krab, cucumber, avocado, asparagus inside, topped with spicy tuna, tempura flakes, spicy mayo, eel sauce, masago, black...	**$15.00**
You So Crazy Thon épicé, fromage à la crème, concombre et avocat enveloppés ensemble. Couronné de sériole, jalapeños, flocons tempura...	**$18.00**
Premium Philly Une base généreuse de fromage à la crème, de crabe et d'avocat, agrémentée de saumon fumé tendre. Parsemé de croustillan...	**$15.00**
Volcano Vegetable roll with baked spicy krab on top, eel sauce and scallions	**$14.00**
Dragon Faux-filet de thon épicé avec une touche de concombre, couronné d'anguille, d'avocat crémeux, de tobiko noir et d'une gé...	**$15.00**
Rainbow California roll topped with tuna, salmon, whitefish, and avocado	**$15.00**
Samurai Un mélange délicieusement équilibré de crevettes tempura croustillantes, avocat crémeux et concombre frais caché à l'int...	**$18.00**
Krabby Roll Rouleau au krab épicé avec concombre et fromage à la crème, garni de krab, krab frit, mayo épicée et sauce d'anguille.	**$16.00**
Riverside Yellowtail and avocado inside, topped with tuna, seaweed salad, tempura flakes, spicy mayo, eel sauce, and tobiko	**$17.00**
3 Amigos Concombre, avocat, crevette et crabe garnis de thon épicé. Servi avec ponzu relevé, salade d'algues et tobiko rouge.	**$18.00**

ITEM	PRICE
Firecracker Spicy krab, avocado, cream cheese, topped with spicy tuna, tempura flakes, spicy mayo, eel sauce, scallions	**$17.00**
Protege Au centre, des morceaux de krab épicé se mêlent à l'avocat crémeux et aux tranches de concombre croquantes. Vient ensuit...	**$16.00**
Tiger Roll Crabe épicé, avocat et fromage à la crème se réunissent sous une couverture de saumon. Ajoutez une touche de mayonnaise...	**$17.00**
The Spicy Alaskan Salmon, cream cheese, jalapeno, avocado, topped with baked spicy scallops, tempura flakes	**$20.00**
Celebration Roll Faux filet de crabe garni de fromage à la crème et concombre, coiffé de thon frais, flocons tempura croustillants, mayon...	**$18.00**
E.T Shrimp tempura, scallions, spicy mayo inside, topped with avocado, spicy eel sauce, jalapeno fish eggs	**$15.00**
Godzilla Un rouleau vibrant avec du krab, du concombre et des crevettes tempura, rehaussé de saumon épicé à l'intérieur. L'avocat...	**$18.00**
Cape Coral Roll Thon savoureux accompagné de fromage à la crème, agrémenté de concombre frais et de fines tranches d'oignons verts.	**$10.00**
Fort Myers Roll Salmon, cream cheese, cucumber, avocado	**$10.00**
Florida Roll Rouleau rempli de chair de crabe épicée, de concombre frais et d'un soupçon de fromage à la crème velouté.	**$9.00**
Dessert Tomago & krab inside, topped with eel, eel sauce, toasted sesame seeds, scallions	**$15.00**

Sushi Bar - Sushi and Sashimi

ITEM	PRICE
Tuna	**$6.00**
Salmon	**$6.00**
Yellowtail	**$7.00**
Eel	**$7.00**
Octopus	**$7.00**
Krab	**$5.00**
Whitefish	**$5.00**
Smoked Salmon	**$6.00**
Shrimp	**$5.00**

Sushi Bar - Sushi Roll

ITEM	PRICE
Tuna Roll Suivez le voyage du thon fraîchement pêché, enveloppé dans une feuille de nori grillée avec une touche de riz vinaigré....	**$7.00**
Salmon Roll	**$7.00**
Yellowtail Roll	**$7.00**
Spicy Tuna	**$7.00**

ITEM	PRICE
Spicy Salmon	**$7.00**
California Faux-crabe, concombre, avocat, masago en extérieur.	**$6.00**
Philly Un pain garni de fromage à la crème, saumon fumé, et oignons verts.	**$7.00**
Vegetable Cucumber, avocado, asparagus	**$5.00**

Sushi Bar - Sushi Bar Appetizer

ITEM	PRICE
Wakame Seaweed Salad	**$5.00**
Cucumber Salad Salade croquante de concombre agrémentée d'algues marines délicates et de miettes de crabe.	**$5.00**
Tuna Tataki Des morceaux d'ahi tuna délicatement saisis, accompagnés d'une sauce ponzu savoureuse. Garniture de fines rondelles de c...	**$16.00**
Sunomo Salad Shrimp, krab, octopus, over cucumber salad, spicy ponzu, masago, sesame seeds	**$10.00**
Special Cucumber Salad Une salade vivifiante où le croquant des concombres rencontre la délicatesse des algues marines, accentuées par des morc...	**$11.00**
Sushi App 3 kinds of sushi and a california roll	**$15.00**

Baked Oysters

ITEM	PRICE
Oysters Rockefeller (6) Fausses ostréocades sur lit d'épinard, garnies de beurre au brandy et pernod, le tout rehaussé par le croquant du bacon...	**$16.00**
Cowboy up Oysters (6) Oignons caramélisés, sauce chipotle, bacon fumé au bois de pommier et mélange de trois fromages.	**$16.00**
Lobster Lady Baked Oysters (6) Artichoke, spinach, cream cheese, parmesan	**$16.00**
4 X 4 X 4 Hot (12) Quatre bouchées de chaque saveur : Rockefeller, Cowboy Up, et Lobster Lady. Douze pièces au total, combinant l'onctuosit...	**$28.00**

Mussels

ITEM	PRICE
Coconut Thai Mussels Moules à la thaïlandaise parfumées au lait de coco, relevées de curry et de gingembre, avec une touche de citron vert. S...	**$13.00**
Steamed Pei Mussels Moules de l'Î.-P.-É. cuites à la vapeur avec votre choix de sauce marinara ou beurre à l'ail et vin blanc, accompagnées...	**$12.00**

Clams

ITEM	PRICE
Sauteed Middle Neck Clams Douze palourdes mijotées dans un mélange de vin blanc et beurre à l'ail, accompagnées de crostinis croustillants.	**$13.00**

ITEM	PRICE
Chorizo Clams Clams, spinach, onions, chorizo, lime, crostini	**$16.00**
Clams Casino 5 top necks, compound butter, bacon, parmesan	**$12.00**
Lobster Lady Baked Clams Top necks garnis de cœurs d'artichaut, épinards frais, et fromage à la crème, le tout gratiné sous une croûte de parmesa...	**$12.00**

Crab

ITEM	PRICE
Dungeness Crab	**$25.00**
Snow Crab Un livre de crabe des neiges cuit avec soin, imprégné de beurre et jus de citron.	**$26.00**
King Crab - Whole Leg 1 lb Alaskan King Crab	**$43.00**
King Crab - Split Leg Une livre de pattes de crabe royal d'Alaska fendues.	**$48.00**

Soup

ITEM	PRICE
Lobster Bisque (8oz)	**$8.00**
Lobster Bisque (16oz) Une riche bisque de homard, doucement mijotée avec du homard frais, du sherry subtil et une touche de crème. Chaque cuil...	**$15.00**
Lobster Bisque (32oz)	**$26.00**
Seafood Gumbo (8 oz) Chaudron fumant garnissant une généreuse portion de fruits de mer: crevettes juteuses, chair de crabe tendre, et morceau...	**$8.00**
Seafood Gumbo (16 oz) Un riche mélange de fruits de mer avec du crabe tendre, des crevettes savoureuses et du poisson blanc dans une sauce de...	**$15.00**
Seafood Gumbo (32 oz)	**$26.00**
New England Clam Chowder (16 oz) Veloutée et crémeuse, notre chaudrée de palourdes à la New England marie à la perfection palourdes fraîches, pommes de t...	**$15.00**
New England Clam Chowder (32 oz)	**$26.00**
New England Clam Chowder (8 oz) Crème mantecosa abraza almejas tiernas y papas fundentes en un tazón de 8 oz. Un toque de panceta ahumada realza este cl...	**$8.00**

Salads

ITEM	PRICE
Grilled Romaine and Asparagus Salad (Full) Romaine et asperges grillées, parsemées de gorgonzola crémeux, accompagnées de tomates juteuses et de bacon croustillant...	**$13.00**
Grilled Romaine and Asparagus Salad (Half) Grilled romaine, grilled asparagus, gorgonzola cheese, tomatoes, bacon, balsamic glaze	**$8.00**
Seafood Salad (Full) Un mélange de jeunes pousses, parsemé de tomates en dés, accueille des moules, des pétoncles, du crabe en morceaux et de...	**$20.00**
Seafood Salad (Half) Spring mix, diced tomatoes, mussels, scallops, jumbo lump crab, jumbo shrimp, lemon vinaigrette	**$12.00**

ITEM	PRICE
Cranberry Walnut Salad (Full) Un mélange printanier accompagné de canneberges séchées, noix de Grenoble caramélisées, tomates cerises juteuses, fromag...	**$13.00**
Cranberry Walnut Salad (Half) Un mélange printanier accompagné de canneberges séchées, de noix confites, de tomates cerises, de gorgonzola crémeux et...	**$8.00**
Gorgonzola Pear Salad (Full) Spring mix, roasted pears, cucumbers, cherry tomatoes, gorgonzola, red onions, strawberries	**$14.00**
Gorgonzola Pear Salad (Half) Mélange de jeunes pousses garni de poires rôties, concombres croquants, tomates cerises, et oignons rouges. Le tout pars...	**$8.00**
Strawberry and Avocado Spinach Salad (Full) Spinach, strawberries, avocado, red onion, edamame, candied walnuts, gorgonzola	**$14.00**
Strawberry and Avocado Spinach Salad (Half) Épinards garnis de fraises juteuses, avocat crémeux, oignon rouge croquant et edamame. Noix de Grenoble caramélisées pou...	**$8.00**
Caesar Salad (Full) Fausses.	**$9.00**
Caesar Salad (Half) Romain, homemade caesar dressing, fresh croutons, parmesan cheese	**$6.00**
Lobster Lady Signature Salad (Full) Un mélange de verdure croquante, agrémenté de cœurs de palmier moelleux, de poivrons rouges grillés, de tomates cerises...	**$10.00**
Lobster Lady Signature Salad (Half) Spring mix, hearts of palm, roasted red pepper, cherry tomatoes, english cucumber	**$6.00**
Caprese Salad Tomates juteuses et mozzarella de bufflonne se marient avec du basilic fraîchement cueilli. Rehaussé de pico de gallo vi...	**$14.00**

Rolls and Melts

ITEM	PRICE
Whole Belly Clam Roll With tartar sauce	**$20.00**
Clam Strip Roll Des faux-filets de palourdes croustillants servis dans un petit pain moelleux, accompagnés d'une généreuse dose de sauce...	**$13.00**
Lobster Roll Mayo or butter	**$22.00**
Tuna Salad Melt	**$15.00**
Shrimp Salad Melt Un medley de crevettes juteuses, soigneusement mélangées avec une mayonnaise maison légère, déposées sur une tranche de...	**$15.00**
Lobster Melt	**$22.00**
Patty Melt Un hamburger grillé avec des oignons caramélisés, garni de fromage suisse fondant, enveloppé dans du pain de seigle gril...	**$14.00**

Po-boy ~ Sammies ~ Burgers

ITEM	PRICE
Po-Boy (10/20 Scallops) 6 oz protein, hoagie roll, lettuce, tomato, lobster lady sauce	**$18.00**
Po-Boy (Ahi Tuna) Tranches de thon ahi frais de 6 oz nichées dans un pain hoagie, accompagnées de laitue croquante, de tranches de tomate...	**$20.00**

ITEM	PRICE
Po-Boy (Chicken) 6 oz protein, hoagie roll, lettuce, tomato, lobster lady sauce	**$13.00**
Po-Boy (Clam Strips) 6 oz protein, hoagie roll, lettuce, tomato, lobster lady sauce	**$13.00**
Po-Boy (Cod) Morue délicatement enrobée d'assaisonnements et nichée dans un pain hoagie moelleux, garnie de laitue croustillante, de...	**$16.00**
Po-Boy (Fried Oyster) 6 oz protein, hoagie roll, lettuce, tomato, lobster lady sauce	**$16.00**
Po-Boy (Grouper) Grouper de 6 oz, niché dans un pain hoagie moelleux, accompagné de laitue croquante et de tranches de tomate juteuses, l...	**$20.00**
Po-Boy (Haddock) Faux-filet de poisson.	**$18.00**
Po-Boy (Lobster) 6 oz protein, hoagie roll, lettuce, tomato, lobster lady sauce	**$30.00**
Po-Boy (Mahi) Faux.	**$16.00**
Po-Boy (Salmon) 6 oz protein, hoagie roll, lettuce, tomato, lobster lady sauce	**$18.00**
Po-Boy (Sea Bass) Un tendre filet de bar grillé délicatement, niché dans un pain baguette moelleux, accompagné de laitue croquante et de t...	**$25.00**
Po-Boy (Shrimp) Faux	**$16.00**
Po-Boy (Snapper) 6 oz protein, hoagie roll, lettuce, tomato, lobster lady sauce	**$18.00**
Po-Boy (Swordfish) Tranche de 6 oz de poisson, servie dans un pain hoagie garni de laitue croquante et de tranches de tomate. Rehaussé avec...	**$20.00**
David's Surf and Turf Hoagie De tendres morceaux de homard de 2oz fusionnent avec un filet de 4oz sur un lit de jeunes pousses croquantes. Enrobé de...	**$24.00**
Grilled Very Gouda Grouper Filet de mérou grillé accompagné de bacon fumé au bois de pommier et de tranches de pomme granny. Le tout est garni de l...	**$22.00**
Blackened BLTA Mahi Sandwich Applewood smoked bacon, avocado, key lime aioli	**$18.00**
Salmon BSTA Bacon fumé au bois de pommier, épinards frais, tomates juteuses, avocat crémeux et aïoli au citron vert.	**$20.00**
Grouper Rueben Grilled or fried, rye bread, sauerkraut, swiss, thousand island	**$20.00**
Seared Asian Ahi Tuna Filet Faux-filet d'ahi saisi, accompagné de salade de chou croquante, gingembre mariné et sauce au concombre et wasabi.	**$21.00**

Favorites

ITEM	PRICE
Taco's (Cod 6oz) 3 Flour tortillas, slaw, diced tomato, sliced avacado, protein choice, key lime aioli, homemade pico de gallo, 2 side ch...	**$18.00**
Taco's (Scallops 10/20 4oz) Trois tortillas de farine garnies de pétoncles tendres (10/20, 4 oz), couronnées d'une salade de chou croquante, de toma...	**$18.00**
Taco's (Cod 8oz) 3 Flour tortillas, slaw, diced tomato, sliced avacado, protein choice, key lime aioli, homemade pico de gallo, 2 side ch...	**$23.00**

ITEM	PRICE
Taco's (Jumbo Lump Crab 4oz) Des tortillas moelleuses garnies de chair de crabe juteuse de 4 oz, accompagnées d'une salade de chou croquante, de toma...	**$26.00**
Taco's (Jumbo Lump Crab 6oz) Trois tortillas de farine abritent une garniture de chair de crabe juteuse de 6 oz, agrémentée de chou croquant, de toma...	**$32.00**
Taco's (Prime Angus Filet 12oz) Trois tortillas souples garnies d'un filet Angus de 12oz, accompagnées de salade de chou croquante, dés de tomates, et t...	**$42.00**
Taco's (Prime Angus Filet 4oz) 3 Flour tortillas, slaw, diced tomato, sliced avacado, protein choice, key lime aioli, homemade pico de gallo, 2 side ch...	**$23.00**
Taco's (Prime Angus Filet 6oz) Trois tortillas de farine garnies de filet Angus de 6 oz, effiloché avec précision. Un mélange croquant de salade de cho...	**$27.00**
Taco's (Prime Angus Filet 8oz) 3 Flour tortillas, slaw, diced tomato, sliced avacado, protein choice, key lime aioli, homemade pico de gallo, 2 side ch...	**$34.00**
Taco's (Scottish Salmon 6oz) Trois tortillas de farine garnies de saumon écossais de 6 oz, accompagnées de coleslaw croquant, de tomates en dés et d'...	**$19.00**
Taco's (Scottish Salmon 8oz) Trois tortillas de farine garnies de saumon écossais de 8 oz. accompagnées de chou croquant, dés de tomate fraîche, tran...	**$25.00**
Taco's (Scallops 10/20 6oz) 3 Flour tortillas, slaw, diced tomato, sliced avacado, protein choice, key lime aioli, homemade pico de gallo, 2 side ch...	**$24.00**
Taco's (Sauteed Calamari 6oz) Trois tortillas de farine garnies de calamars sautés 6 oz, de chou croquant, de tomates en dés et d'avocat tranché. Reha...	**$19.00**
Taco's (Sauteed Calamari 8oz) 3 Flour tortillas, slaw, diced tomato, sliced avacado, protein choice, key lime aioli, homemade pico de gallo, 2 side ch...	**$25.00**
Taco's (Grouper 6oz) 3 Flour tortillas, slaw, diced tomato, sliced avacado, protein choice, key lime aioli, homemade pico de gallo, 2 side ch...	**$25.00**
Taco's (Grouper 8oz) Trois tortillas de farine garnies de chou croquant, de morceaux de tomate, et de tranches d'avocat. Le choix de protéine...	**$30.00**
Taco's (Lobster Meat 4oz) 3 Flour tortillas, slaw, diced tomato, sliced avacado, protein choice, key lime aioli, homemade pico de gallo, 2 side ch...	**$27.00**
Taco's (PEI Mussels 1lb) Trois tortillas de farine garnies de moules de l'Île-du-Prince-Édouard d'une livre, accompagnées de salade de chou croqu...	**$19.00**
Taco's (Lobster Meat 6oz) Fines lanières de homard se blottissent dans trois tortillas de farine tendres, accompagnées de chou croquant, de tomate...	**$33.00**
Taco's (PEI Mussels 2lb) Trois tortillas de farine enveloppant une généreuse portion de moules de l'Î.-P.-É., rehaussées de chou finement émincé...	**$26.00**
Taco's (Shrimp 6 pieces) Trois tortillas de farine garnies de six crevettes, de chou croquant, de tomates en dés et de tranches d'avocat. Servies...	**$16.00**
Taco's (Shrimp 8 pieces) 3 Flour tortillas, slaw, diced tomato, sliced avacado, protein choice, key lime aioli, homemade pico de gallo, 2 side ch...	**$20.00**
Taco's (Snapper 6oz) Trois tortillas de farine garnies de chou croquant, tomates en dés, tranches d'avocat, choix de protéine, une touche de...	**$19.00**
Taco's (Snapper 8oz) 3 Flour tortillas, slaw, diced tomato, sliced avacado, protein choice, key lime aioli, homemade pico de gallo, 2 side ch...	**$25.00**
Taco's (Swordfish 6oz) Trois tortillas de farine garnies de chou croquant, dés de tomate et tranches d'avocat, accompagnées d'une portion de 6o...	**$20.00**
Taco's (Swordfish 8oz) Trois tortillas de farine garnies de chou croquant, tomates en dés et tranches d'avocat. Choix de protéine de 8 oz d'esp...	**$26.00**

ITEM	PRICE
Taco's (Chicken Breast 6oz) 3 Flour tortillas, slaw, diced tomato, sliced avacado, protein choice, key lime aioli, homemade pico de gallo, 2 side ch...	**$15.00**
Taco's (Chicken Breast 8oz) Trois tortillas de farine garnies de poulet (8 oz), accompagnées de chou croquant, tomates en dés, tranches d'avocat, et...	**$20.00**
Cranberry Pumpkin Sea Bass Sea bass, maple aioli, cranberry pumpkin seed crust - 6 oz Appetizer without Sides	**$36.00**
Lump Crab Cakes De généreux morceaux de chair de crabe, accompagnés d'une sauce aïoli au citron vert.	**$28.00**
Trout Almondine Truite cuisinée à la perfection, croûte d'amandes grillées, nappée de beurre et parsemée de fines rondelles d'oignons ve...	**$22.00**
Bacon Wrapped Salmon Salmon, dijon mustard, apple wood smoked bacon	**$28.00**
Seared Dry Scallops Faux seulement	**$29.00**
Sesame Ahi Tuna Black & white sesame seeds, wakame, pickled ginger, wasabi & soy sauce	**$28.00**
Macadamia Coconut Snapper Faux-filet de vivaneau enrobé d'une croûte croquante de noix de macadamia et de noix de coco, accompagné d'une salsa fra...	**$27.00**
Parmesan Encrusted Salmon Un filet de saumon recouvert d'une croûte d'herbes et de parmesan, servi avec une onctueuse sauce aioli citronnée.	**$27.00**
Fish and Chips Cod, beer battered, shoestring fries	**$21.00**
Chicken Tender Platter Faux-filets de poulet préparés avec le choix de votre pâte préférée.	**$15.00**

Pasta and More

ITEM	PRICE
Fra Diavolo (Cod 6oz) Une généreuse portion de cabillaud de 6 oz repose sur un lit de linguine, enrobée dans une sauce marinara épicée.	**$18.00**
Fra Diavolo (Scallops 10/20 4oz) Des savoureuses pétoncles 10/20 de 4 oz reposent sur une généreuse portion de linguine, le tout nappé d'une sauce marina...	**$18.00**
Fra Diavolo (Cod 8oz) Spicy marinara, linguini	**$23.00**
Fra Diavolo (Jumbo Lump Crab 4oz) Un plat de linguini accompagné de 4 oz de crabe en morceaux généreux, le tout nappé d'une sauce marinara épicée qui réve...	**$26.00**
Fra Diavolo (Jumbo Lump Crab 6oz) Spicy marinara, linguini	**$32.00**
Fra Diavolo (Prime Angus Filet 12oz) Pour un repas qui allie le piquant et la tendreté, découvrez notre filet Angus de 12 oz accompagné d'une sauce marinara...	**$42.00**
Fra Diavolo (Prime Angus Filet 4oz) Sauce marinara piquante nappée sur des linguines accompagne un tendre filet d'Angus de 4oz, grillé à la perfection.	**$23.00**
Fra Diavolo (Prime Angus Filet 6oz) Un filet de bœuf Angus de 6 oz, parfaitement grillé, nappé d'une sauce marinara relevée. Servi sur un lit de linguini al...	**$27.00**
Fra Diavolo (Prime Angus Filet 8oz) Un filet de bœuf Angus de 8 oz accompagné de linguine enrobé d'une sauce marinara épicée.	**$34.00**
Fra Diavolo (Scottish Salmon 6oz) Marinara épicée avec linguine	**$19.00**

ITEM	PRICE
Fra Diavolo (Scottish Salmon 8oz) Saumon écossais poêlé de 8 oz nappé d'une sauce marinara relevée, accompagné de pâtes linguini.	**$25.00**
Fra Diavolo (Scallops 10/20 6oz) Scallops tendres de calibre 10/20 nageant dans une sauce marinara pimentée, accompagnés de linguinis al dente.	**$24.00**
Fra Diavolo (Sauteed Calamari 6oz) Calmars sautés de 6 oz rehaussés d'une sauce marinara épicée, servis sur un lit de linguine.	**$19.00**
Fra Diavolo (Sauteed Calamari 8oz) Spicy marinara, linguini	**$25.00**
Fra Diavolo (Grouper 6oz) Grouper servi avec une sauce marinara épicée sur un lit de linguine.	**$25.00**
Fra Diavolo (Grouper 8oz) Spicy marinara, linguini	**$30.00**
Fra Diavolo (Lobster Meat 4oz) Faux	**$27.00**
Fra Diavolo (PEI Mussels 1lb) Moules de l'Île-du-Prince-Édouard, plongez dans une sauce marinara aux épices, sur un lit de linguini.	**$19.00**
Fra Diavolo (Lobster Meat 6oz) Spicy marinara, linguini	**$33.00**
Fra Diavolo (PEI Mussels 2lb) Moules de l'Île-du-Prince-Édouard, 2 livres, nappées d'une sauce marinara épicée, servies avec linguine.	**$26.00**
Fra Diavolo (Shrimp 6 pieces) Spicy marinara, linguini	**$16.00**
Fra Diavolo (Shrimp 8 pieces) Crevettes sautées avec une sauce marinara relevée, servies sur un lit de linguini tendre.	**$20.00**
Fra Diavolo (Snapper 6oz) Un mérou de 6 oz nappé d'une sauce marinara épicée, accompagné de linguines al dente.	**$19.00**
Fra Diavolo (Snapper 8oz) Spicy marinara, linguini	**$25.00**
Fra Diavolo (Swordfish 6oz) Faux-fillet d'espadon de 6 oz accompagné de linguini dans une marinara relevée.	**$20.00**
Fra Diavolo (Swordfish 8oz) Spicy marinara, linguini	**$26.00**
Fra Diavolo (Chicken Breast 6oz) Poulet épicé Fra Diavolo, servi avec une sauce marinara relevée et accompagné de linguini al dente.	**$15.00**
Fra Diavolo (Chicken Breast 8oz) Poitrine de poulet de 8 oz nappée d'une sauce marinara piquante, servie sur un lit de linguini.	**$20.00**
Linguine Alfredo (Cod 6oz)	**$18.00**
Linguine Alfredo (Scallops 10/20 4oz) De tendres pétoncles 10/20 de 4 oz sont saisis avec délicatesse, puis déposés sur un lit de linguine enveloppées dans un...	**$18.00**
Linguine Alfredo (Cod 8oz)	**$23.00**
Linguine Alfredo (Jumbo Lump Crab 4oz) Une délicieuse portion de linguine est plongée dans une sauce Alfredo crémeuse, soigneusement préparée avec du beurre, d...	**$26.00**
Linguine Alfredo (Jumbo Lump Crab 6oz)	**$32.00**
Linguine Alfredo (Prime Angus Filet 12oz)	**$42.00**
Linguine Alfredo (Prime Angus Filet 4oz) Un ruban de linguine baigne dans une sauce Alfredo soyeuse, mariant harmonieusement l'ail, le parmesan et une touche de...	**$23.00**

ITEM	PRICE
Linguine Alfredo (Prime Angus Filet 6oz)	**$27.00**
Linguine Alfredo (Prime Angus Filet 8oz)	**$34.00**
Linguine Alfredo (Scottish Salmon 6oz) Une assiette de linguine al dente nappée d'une onctueuse sauce Alfredo, préparée maison avec une touche de crème et un s...	**$19.00**
Linguine Alfredo (Scottish Salmon 8oz) Linguine enrobées d'une sauce Alfredo onctueuse, délicatement préparée avec du parmesan râpé et une touche de crème fraî...	**$25.00**
Linguine Alfredo (Scallops 10/20 6oz) Linguine enrobé d'une sauce Alfredo crémeuse accueille de tendres pétoncles 10/20 saisies à la perfection. Chaque bouché...	**$24.00**
Linguine Alfredo (Sauteed Calamari 6oz) Un tourbillon crémeux de linguine enrobé d'une riche sauce Alfredo, rehaussé de 6 onces de calmars sautés à la perfectio...	**$19.00**
Linguine Alfredo (Sauteed Calamari 8oz)	**$25.00**
Linguine Alfredo (Grouper 6oz)	**$25.00**
Linguine Alfredo (Grouper 8oz) Faites tournoyer des linguines tendres nappées d'une sauce Alfredo crémeuse et onctueuse. Accompagnez cela d'un filet de...	**$30.00**
Linguine Alfredo (Lobster Meat 4oz) Un généreux mélange de linguine onctueuses nappées d'une sauce Alfredo à la crème, agrémentée de morceaux tendres de cha...	**$27.00**
Linguine Alfredo (PEI Mussels 1lb)	**$19.00**
Linguine Alfredo (Lobster Meat 6oz)	**$33.00**
Linguine Alfredo (PEI Mussels 2lb)	**$26.00**
Linguine Alfredo (Shrimp 6 pieces) Linguine onctueuses nappées de la sauce Alfredo crémeuse, offrant une richesse douce ponctuée de subtiles notes d'ail et...	**$16.00**
Linguine Alfredo (Shrimp 8 pieces) Fettuccine lightly coated in a creamy Parmesan sauce, featuring sautéed shrimp cooked to a tender finish. A hint of garl...	**$20.00**
Linguine Alfredo (Snapper 6oz)	**$19.00**
Linguine Alfredo (Snapper 8oz)	**$25.00**
Linguine Alfredo (Swordfish 6oz)	**$20.00**
Linguine Alfredo (Swordfish 8oz) Fines lanières de linguine baignées dans une sauce Alfredo crémeuse, offrant une onctuosité douce et parfumée à l’ail. S...	**$26.00**
Linguine Alfredo (Chicken Breast 6oz)	**$15.00**
Linguine Alfredo (Chicken Breast 8oz)	**$20.00**
Four Cheese Ravioli (Cod 6oz) Ravioli au fromage et épinards, nappés d'une sauce alfredo maison et rehaussés d'une touche de marinara.	**$24.00**
Four Cheese Ravioli (Scallops 10/20 4oz) Raviolis farcis de quatre fromages et épinards, nappés d'une sauce Alfredo maison, surmontés d'une pointe de marinara.	**$24.00**
Four Cheese Ravioli (Cod 8oz) Raviolis épinards aux quatre fromages nappés d'une sauce Alfredo maison, agrémentés d'une touche de marinara.	**$29.00**
Four Cheese Ravioli (Jumbo Lump Crab 4oz) Four cheese spinach ravioli, homemade alfredo, marinara dollop.	**$32.00**
Four Cheese Ravioli (Jumbo Lump Crab 6oz) Four cheese spinach ravioli, homemade alfredo, marinara dollop.	**$38.00**
Four Cheese Ravioli (Prime Angus Filet 12oz) Raviolis fourrés de quatre fromages et d'épinards, nappés d'une sauce alfredo maison, avec une pointe de marinara.	**$48.00**

ITEM	PRICE
Four Cheese Ravioli (Prime Angus Filet 4oz) Raviolis aux quatre fromages et épinards, servis avec une onctueuse sauce alfredo maison, agrémentés d'une touche de mar...	**$29.00**
Four Cheese Ravioli (Prime Angus Filet 6oz) Four cheese spinach ravioli, homemade alfredo, marinara dollop.	**$33.00**
Four Cheese Ravioli (Prime Angus Filet 8oz) Four cheese spinach ravioli, homemade alfredo, marinara dollop.	**$40.00**
Four Cheese Ravioli (Scottish Salmon 6oz) Jumbo raviolis remplies de fromage et d'épinards, nappées d'une sauce alfredo maison, avec une touche de marinara.	**$25.00**
Four Cheese Ravioli (Scottish Salmon 8oz) Ravioli aux quatre fromages et épinards, nappés d'une sauce alfredo maison avec une touche de marinara.	**$31.00**
Four Cheese Ravioli (Scallops 10/20 6oz) Raviolis farcis de quatre fromages et d'épinards, servis avec une sauce alfredo maison et une pointe de marinara.	**$30.00**
Four Cheese Ravioli (Sauteed Calamari 6oz) Raviolis aux épinards garnis de quatre fromages, nappés d'une sauce alfredo maison, surmontés d'une touche de marinara.	**$25.00**
Four Cheese Ravioli (Sauteed Calamari 8oz) Four cheese spinach ravioli, homemade alfredo, marinara dollop.	**$31.00**
Four Cheese Ravioli (Grouper 6oz) Four cheese spinach ravioli, homemade alfredo, marinara dollop.	**$31.00**
Four Cheese Ravioli (Grouper 8oz) Raviolis aux quatre fromages et épinards, nappés de notre sauce Alfredo maison et rehaussés d'une touche de marinara.	**$36.00**
Four Cheese Ravioli (Lobster Meat 4oz) Raviolis aux quatre fromages et aux épinards, nappés de sauce Alfredo maison, garnis d'une touche de marinara et accompa...	**$33.00**
Four Cheese Ravioli (PEI Mussels 1lb) Four cheese spinach ravioli, homemade alfredo, marinara dollop.	**$25.00**
Four Cheese Ravioli (Lobster Meat 6oz) Four cheese spinach ravioli, homemade alfredo, marinara dollop.	**$39.00**
Four Cheese Ravioli (PEI Mussels 2lb) Ravioli aux quatre fromages et épinards, nappé d'une sauce Alfredo maison, avec une touche de marinara.	**$32.00**
Four Cheese Ravioli (Shrimp 6 pieces) Raviolis aux quatre fromages garnis d'épinards accompagnés de six crevettes, nappés d'une sauce alfredo maison et d'une...	**$22.00**
Four Cheese Ravioli (Shrimp 8 pieces) Faux.	**$26.00**
Four Cheese Ravioli (Snapper 6oz) Raviolis aux quatre fromages et épinards, nappés d'une sauce alfredo maison, avec une touche de marinara.	**$25.00**
Four Cheese Ravioli (Snapper 8oz) Four cheese spinach ravioli, homemade alfredo, marinara dollop.	**$31.00**
Four Cheese Ravioli (Swordfish 6oz) Four cheese spinach ravioli, homemade alfredo, marinara dollop.	**$26.00**
Four Cheese Ravioli (Swordfish 8oz) Raviolis aux épinards garnis de quatre fromages, nappés d'une sauce alfredo maison et rehaussés d'une touche de marinara...	**$32.00**
Four Cheese Ravioli (Chicken Breast 6oz) Raviolis aux épinards garnis de quatre fromages, nappés de notre sauce alfredo maison, avec une touche de marinara.	**$21.00**
Four Cheese Ravioli (Chicken Breast 8oz) Four cheese spinach ravioli, homemade alfredo, marinara dollop.	**$26.00**
7 cheese Mac and Cheese (Cod 6oz) Creamy seven cheese sauce, shell pasta	**$18.00**

ITEM	PRICE
7 cheese Mac and Cheese (Scallops 10/20 4oz) Plongées de pétoncles grillés reposent sur une onctueuse sauce de sept fromages, enrobant des pâtes en forme de coquilla...	**$18.00**
7 cheese Mac and Cheese (Cod 8oz) Pâtes en forme de coquille nappées d'une onctueuse sauce regroupant sept variétés de fromage.	**$23.00**
7 cheese Mac and Cheese (Jumbo Lump Crab 4oz) Pâtes en forme de coquillages nappées d'une onctueuse sauce aux sept fromages, agrémentées de morceaux généreux de crabe...	**$26.00**
7 cheese Mac and Cheese (Jumbo Lump Crab 6oz) Pâtes en forme de coquille nappées d'une sauce riche au mélange de sept fromages, accompagnées de généreux morceaux de c...	**$32.00**
7 cheese Mac and Cheese (Prime Angus Filet 12oz) Creamy seven cheese sauce, shell pasta	**$42.00**
7 cheese Mac and Cheese (Prime Angus Filet 4oz) Creamy seven cheese sauce, shell pasta	**$23.00**
7 cheese Mac and Cheese (Prime Angus Filet 6oz) Faux filet de bœuf Angus de 6 oz accompagné de pâtes en coquilles nappées d'une riche sauce fromagère, mélange de sept v...	**$27.00**
7 cheese Mac and Cheese (Prime Angus Filet 8oz) Coquilles de pâtes baignées dans une sauce onctueuse aux sept fromages, accompagnées d'un filet Angus de 8 oz grillé à l...	**$34.00**
7 cheese Mac and Cheese (Scottish Salmon 6oz) Creamy seven cheese sauce, shell pasta	**$19.00**
7 cheese Mac and Cheese (Scottish Salmon 8oz) Creamy seven cheese sauce, shell pasta	**$25.00**
7 cheese Mac and Cheese (Scallops 10/20 6oz) Plongez vos papilles dans notre sauce onctueuse réunissant sept fromages, mariée à des coquilles de pâte qui retiennent...	**$24.00**
7 cheese Mac and Cheese (Sauteed Calamari 6oz) Un mélange onctueux de sept fromages nappé sur des pâtes en forme de coquillage, accompagné de 6 oz de calamars sautés.	**$19.00**
7 cheese Mac and Cheese (Sauteed Calamari 8oz) Plongez dans des pâtes coquilles enrobées d'une sauce riche faite de sept fromages fondus, accompagnées de 8 oz de calam...	**$25.00**
7 cheese Mac and Cheese (Grouper 6oz) Faux filet de mérou de 6oz délicatement posé sur des pâtes en coque baignées dans une onctueuse sauce composée de sept f...	**$25.00**
7 cheese Mac and Cheese (Grouper 8oz) Creamy seven cheese sauce, shell pasta	**$30.00**
7 cheese Mac and Cheese (Lobster Meat 4oz) Creamy seven cheese sauce, shell pasta	**$27.00**
7 cheese Mac and Cheese (PEI Mussels 1lb) Plongez dans des pâtes en forme de coquillage enveloppées dans une sauce au fromage onctueuse, mélangeant harmonieusemen...	**$19.00**
7 cheese Mac and Cheese (Lobster Meat 6oz) Pâtes en forme de coquilles nappées d'une sauce onctueuse aux sept fromages, généreusement garnies de 6 oz de chair de h...	**$33.00**
7 cheese Mac and Cheese (PEI Mussels 2lb) Creamy seven cheese sauce, shell pasta	**$26.00**
7 cheese Mac and Cheese (Shrimp 6 pieces) Creamy seven cheese sauce, shell pasta	**$16.00**
7 cheese Mac and Cheese (Shrimp 8 pieces) Plongez dans des pâtes en coquillage enveloppées d'une sauce aux sept fromages onctueuse, accompagnées de huit crevettes...	**$20.00**
7 cheese Mac and Cheese (Snapper 6oz) Une sauce crémeuse composée de sept fromages enveloppe des pâtes en forme de coquilles.	**$19.00**
7 cheese Mac and Cheese (Snapper 8oz) Fausse.	**$25.00**

ITEM	PRICE
7 cheese Mac and Cheese (Swordfish 6oz) Coquillettes enrobées d'une sauce onctueuse aux sept fromages, accompagnées d'une portion de 6 oz de filet d'espadon.	**$20.00**
7 cheese Mac and Cheese (Swordfish 8oz) Creamy seven cheese sauce, shell pasta	**$26.00**
7 cheese Mac and Cheese (Chicken Breast 6oz) Creamy seven cheese sauce, shell pasta	**$15.00**
7 cheese Mac and Cheese (Chicken Breast 8oz) Coquilles de pâtes enveloppées d'un velouté de sept fromages, accompagnées de poitrine de poulet de 8oz grillée à la per...	**$20.00**
Linguini With Clam Sauce Des petites palourdes entières se marient avec des linguinis al dente dans une sauce de beurre à l'ail et au vin blanc,...	**$19.00**
Scampi Style Linguini (Cod 6oz) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$18.00**
Scampi Style Linguini (Scallops 10/20 4oz) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$18.00**
Scampi Style Linguini (Cod 8oz) Linguine nappée d'une sauce au beurre, à l'ail et au vin blanc, agrémentée de tomates séchées au soleil, de jeunes épina...	**$23.00**
Scampi Style Linguini (Jumbo Lump Crab 4oz) Linguine nappée d'une sauce au vin blanc à l'ail et au beurre, agrémentée de tomates séchées, jeunes pousses d'épinards...	**$26.00**
Scampi Style Linguini (Jumbo Lump Crab 6oz) Linguini à la Scampi avec Crabe Géant 6oz Des morceaux de crabe juteux rehaussent des pâtes linguini baignées dans une...	**$32.00**
Scampi Style Linguini (Prime Angus Filet 12oz) Sous le filet Angus de 12 oz se trouve un lit de linguine nappé d'une sauce crémeuse à l'ail et au vin blanc. Des tomate...	**$42.00**
Scampi Style Linguini (Prime Angus Filet 4oz) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$23.00**
Scampi Style Linguini (Prime Angus Filet 6oz) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$27.00**
Scampi Style Linguini (Prime Angus Filet 8oz) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$34.00**
Scampi Style Linguini (Scottish Salmon 6oz) Linguini délicatement enrobé d'une sauce au beurre et vin blanc infusée à l'ail, agrémenté de tomates séchées au soleil....	**$19.00**
Scampi Style Linguini (Scottish Salmon 8oz) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$25.00**
Scampi Style Linguini (Scallops 10/20 6oz) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$24.00**
Scampi Style Linguini (Sauteed Calamari 6oz) Un savoureux mélange de calamars sautés de 6 oz, baignés dans une sauce à l'ail et au beurre de vin blanc. Des tomates s...	**$19.00**
Scampi Style Linguini (Sauteed Calamari 8oz) Linguine accompagné de calamars sautés dans une sauce au beurre à l'ail et au vin blanc, relevé de tomates séchées, d'ép...	**$25.00**
Scampi Style Linguini (Grouper 6oz) Pâtes linguini agrémentées d'un grouper de 6oz, enrobées d'une sauce au beurre, ail et vin blanc, parsemées de tomates s...	**$25.00**
Scampi Style Linguini (Grouper 8oz) Linguini avec grouper de 8oz, nappé d'une sauce au vin blanc et beurre à l'ail. Agrémenté de tomates séchées, jeunes épi...	**$30.00**
Scampi Style Linguini (Lobster Meat 4oz) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$27.00**
Scampi Style Linguini (PEI Mussels 1lb) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$19.00**

ITEM	PRICE
Scampi Style Linguini (Lobster Meat 6oz) Linguine enveloped in a white wine and garlic butter sauce, accompanied by sun-dried tomatoes, tender baby spinach, and...	**$33.00**
Scampi Style Linguini (PEI Mussels 2lb) Linguine aux scampis avec 2lb de moules de l'Île-du-Prince-Édouard, nappées d'une sauce au beurre à l'ail et vin blanc....	**$26.00**
Scampi Style Linguini (Shrimp 6 pieces) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$16.00**
Scampi Style Linguini (Shrimp 8 pieces) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$20.00**
Scampi Style Linguini (Snapper 6oz) Linguini accompagné de 6 oz de vivaneau, baigné dans une sauce au beurre à l'ail et au vin blanc. Garniture de tomates s...	**$19.00**
Scampi Style Linguini (Snapper 8oz) Linguini délicatement nappé d'une sauce au beurre à l'ail et vin blanc, accompagné de tomates séchées au soleil et de je...	**$25.00**
Scampi Style Linguini (Swordfish 6oz) Linguini nappé d'une sauce au beurre à l'ail et vin blanc, agrémentée de tomates séchées au soleil, pousses d'épinards e...	**$20.00**
Scampi Style Linguini (Swordfish 8oz) Un généreux morceau d'espadon de 8 oz repose sur des linguines enrobées d'une sauce au beurre à l'ail et au vin blanc. D...	**$26.00**
Scampi Style Linguini (Chicken Breast 6oz) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$15.00**
Scampi Style Linguini (Chicken Breast 8oz) white wine garlic butter sauce, sun-dried tomatoes, baby spinach, scallions, parmesan	**$20.00**
Mussels Linguini Des moules noires délicatement enrobées d'une sauce au beurre à l'ail et vin blanc, ou marinara, servies sur un lit de l...	**$18.00**
Piccata Style Linguine (Cod 6oz) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$18.00**
Piccata Style Linguine (Scallops 10/20 4oz) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$18.00**
Piccata Style Linguine (Cod 8oz) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$23.00**
Piccata Style Linguine (Jumbo Lump Crab 4oz) Des faux filets de poisson-épée grillés reposent délicatement sur un lit de linguines nappées d'une sauce onctueuse au b...	**$26.00**
Piccata Style Linguine (Jumbo Lump Crab 6oz) Linguine accompagné de un savoureux morceau de crabe géant de 6 onces, mariné dans une sauce au beurre citronnée et rele...	**$32.00**
Piccata Style Linguine (Prime Angus Filet 12oz) Linguine accompagnée de mérou grillé, nappée d'une sauce au beurre citronnée et agrémentée de câpres.	**$42.00**
Piccata Style Linguine (Prime Angus Filet 4oz) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$23.00**
Piccata Style Linguine (Prime Angus Filet 6oz) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$27.00**
Piccata Style Linguine (Prime Angus Filet 8oz) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$34.00**
Piccata Style Linguine (Scottish Salmon 6oz) Petits morceaux de saumon écossais grillés de 6 oz reposent délicatement sur un lit de linguine, arrosés d'une sauce au...	**$19.00**
Piccata Style Linguine (Scottish Salmon 8oz) Linguine avec saumon écossais de 8 oz, rehaussé par une sauce au beurre citronné et câpres.	**$25.00**
Piccata Style Linguine (Scallops 10/20 6oz) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$24.00**

ITEM	PRICE
Piccata Style Linguine (Sauteed Calamari 6oz) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$19.00**
Piccata Style Linguine (Sauteed Calamari 8oz) Linguine accompagné de calmars sautés (8 oz)	**$25.00**
Piccata Style Linguine (Grouper 6oz) Linguine agrémentées d'un filet de mérou de 6 oz, nappées d'une sauce au beurre citronné et aux câpres.	**$25.00**
Piccata Style Linguine (Grouper 8oz) Linguine délicatement enrobé d'une sauce au beurre citronné avec câpres, accompagné de filet de maigre grillé.	**$30.00**
Piccata Style Linguine (Lobster Meat 4oz) Tranches de poisson espada grillées sur un lit de linguine, nappées d'une sauce au citron, beurre et câpres.	**$27.00**
Piccata Style Linguine (PEI Mussels 1lb) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$19.00**
Piccata Style Linguine (Lobster Meat 6oz) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$33.00**
Piccata Style Linguine (PEI Mussels 2lb) Linguine garni de moules de l'Î.-P.-É., nappé d'une riche sauce au beurre citronné et câpres.	**$26.00**
Piccata Style Linguine (Shrimp 6 pieces) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$16.00**
Piccata Style Linguine (Shrimp 8 pieces) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$20.00**
Piccata Style Linguine (Snapper 6oz) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$19.00**
Piccata Style Linguine (Snapper 8oz) Linguine délicatement napolée de sauce citron-beurre aux câpres, accompagnée d'un filet de vivaneau grillé de 8 oz.	**$25.00**
Piccata Style Linguine (Swordfish 6oz) Faux filet de poisson grillé accompagné de linguine nappé d'une sauce au citron, beurre et câpres.	**$20.00**
Piccata Style Linguine (Swordfish 8oz) Linguine garni de darne de poisson-grill, relevé d'une sauce au beurre citronné et câpres.	**$26.00**
Piccata Style Linguine (Chicken Breast 6oz) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$15.00**
Piccata Style Linguine (Chicken Breast 8oz) Grilled swordfish, linguini, lemon butter caper sauce	**$20.00**
Mediterranean Style Linguine (Cod 6oz) baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	**$18.00**
Mediterranean Style Linguine (Scallops 10/20 4oz) Pâtes linguine accompagnées de pétoncles savoureux, agrémentées de jeunes épinards, de tomates séchées au soleil, de cœu...	**$18.00**
Mediterranean Style Linguine (Cod 8oz) Une assiette de linguine généreusement garnie de feuilles d'épinard tendres, de tomates séchées au soleil, de cœurs d'ar...	**$23.00**
Mediterranean Style Linguine (Jumbo Lump Crab 4oz) baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	**$26.00**
Mediterranean Style Linguine (Jumbo Lump Crab 6oz) baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	**$32.00**
Mediterranean Style Linguine (Prime Angus Filet 12oz) Feuilles de jeunes épinards, tomates séchées au soleil, cœurs d'artichauts, olives kalamata et feta se mêlent harmonieus...	**$42.00**
Mediterranean Style Linguine (Prime Angus Filet 4oz) Linguine agrémenté de jeunes épinards, tomates séchées, cœurs d'artichauts, olives kalamata et feta, nappés d'une sauce...	**$23.00**

ITEM	PRICE
Mediterranean Style Linguine (Prime Angus Filet 6oz) Parmi une généreuse portion de linguine, découvrez la tendreté des épinards frais, des tomates séchées au soleil et des...	**$27.00**
Mediterranean Style Linguine (Prime Angus Filet 8oz) Un lit de linguine accompagne des épinards jeunes, des tomates séchées au soleil, ainsi que des artichauts et olives kal...	**$34.00**
Mediterranean Style Linguine (Scottish Salmon 6oz) baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	**$19.00**
Mediterranean Style Linguine (Scottish Salmon 8oz) baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	**$25.00**
Mediterranean Style Linguine (Scallops 10/20 6oz) Linguine mélangé de pétoncles 10/20 de 6 oz, accompagné de jeunes pousses d'épinards, de tomates séchées au soleil, d'ar...	**$24.00**
Mediterranean Style Linguine (Sauteed Calamari 6oz) Linguine agrémentées de calamars sautés, mélangées à des épinards frais, des tomates séchées au soleil, des cœurs d'arti...	**$19.00**
Mediterranean Style Linguine (Sauteed Calamari 8oz) baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	**$25.00**
Mediterranean Style Linguine (Grouper 6oz) baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	**$25.00**
Mediterranean Style Linguine (Grouper 8oz) Une assiette de linguine agrémentée de grouper 8 oz, enrichie de jeunes épinards, tomates séchées au soleil, et artichau...	**$30.00**
Mediterranean Style Linguine (Lobster Meat 4oz) Un délicieux mélange de chair de homard de 4 oz se marie avec du baby épinard, des tomates séchées au soleil, des artich...	**$27.00**
Mediterranean Style Linguine (PEI Mussels 1lb) Linguine délicatement rehaussé de moules de l'Île-du-Prince-Édouard dans une sauce au beurre citronnée et au vin blanc....	**$19.00**
Mediterranean Style Linguine (Lobster Meat 6oz) Linguine agrémentées de chair de homard de 6 oz, accompagnées de jeunes épinards, tomates séchées, artichauts, olives ka...	**$33.00**
Mediterranean Style Linguine (PEI Mussels 2lb) baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	**$26.00**
Mediterranean Style Linguine (Shrimp 6 pieces) baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	**$16.00**
Mediterranean Style Linguine (Shrimp 8 pieces) Linguine marié avec des morceaux d'épinards tendres, des tomates séchées au soleil, des cœurs d'artichauts, et des olive...	**$20.00**
Mediterranean Style Linguine (Snapper 6oz) Linguine accompagné de jeunes épinards, tomates séchées au soleil, artichauts, olives kalamata et feta, le tout enrobé d...	**$19.00**
Mediterranean Style Linguine (Snapper 8oz) baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	**$25.00**
Mediterranean Style Linguine (Swordfish 6oz) baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	**$20.00**
Mediterranean Style Linguine (Swordfish 8oz) Fausses feuilles jeunes d'épinards, tomates séchées au soleil, cœurs d'artichauts, olives kalamata et feta s'unissent da...	**$26.00**
Mediterranean Style Linguine (Chicken Breast 6oz) Linguine agrémenté d'épinards frais, tomates séchées au soleil, cœurs d'artichauts et olives kalamata. Rehaussé de feta...	**$15.00**
Mediterranean Style Linguine (Chicken Breast 8oz) Jeunes pousses d'épinards, tomates séchées au soleil, cœurs d'artichaut, olives kalamata et feta, le tout enrobé d'une s...	**$20.00**
Shrimp and Grits Grits moulus sur pierre enrichis d'un mélange de fromages, accompagnés de champignons sautés, oignons fondants, et bacon...	**$21.00**

Lobster

ITEM	PRICE

Stuffed Cold Water Lobster Tail (10/12oz) **$54.00**
Crab Stuffed with choice of two sides with drawn butter & Lemon star

Stuffed Cold Water Lobster Tail (16/20oz) **$71.00**
Crab Stuffed with choice of two sides with drawn butter & Lemon star

Stuffed Cold Water Lobster Tail (20/24oz) **$84.00**
Queue de homard des eaux froides farcie de chair de crabe, accompagnée de deux accompagnements à votre choix, servie ave...

Stuffed Cold Water Lobster Tail (5/6oz) **$31.00**
Queue des eaux froides farcie au crabe, servie avec du beurre fondu et une rondelle de citron, accompagnée de deux accom...

Stuffed Cold Water Lobster Tail (8/10oz) **$46.00**
Crab Stuffed with choice of two sides with drawn butter & Lemon star

Cold Water Lobster Tail Dinners (10/12oz) **$48.00**
Choice of two sides with drawn butter & lemon star

Cold Water Lobster Tail Dinners (16/20oz) **$65.00**
Dégustez des queues de homard d'eau froide servies avec deux accompagnements de votre choix. Un filet de beurre fondu et...

Cold Water Lobster Tail Dinners (20/24oz) **$78.00**
Découvrez des queues de homard des eaux froides, accompagnées de deux accompagnements au choix. Savourez le tout avec du...

Cold Water Lobster Tail Dinners (5/6oz) **$25.00**
Faux filet de queue de homard des eaux froides, accompagné de beurre fondu et d’un quartier de citron. Sélectionnez deux...

Cold Water Lobster Tail Dinners (8/10oz) **$40.00**
Choice of two sides with drawn butter & lemon star

Prime Steaks and Chicken

ITEM	PRICE
Proudly Serving Braveheart Prime Angus Beef (Filet Mignon 12oz) Choice of Steak and 2 sides - Steaks are topped with gorgonzola compound butter	**$42.00**
Proudly Serving Braveheart Prime Angus Beef (Filet Mignon 6oz) Choice of Steak and 2 sides - Steaks are topped with gorgonzola compound butter	**$27.00**
Proudly Serving Braveheart Prime Angus Beef (Filet Mignon 8oz) Un faux-filet Braveheart Prime Angus de 8 oz, accompagné de votre sélection de deux accompagnements. Chaque steak est dé...	**$34.00**
Proudly Serving Braveheart Prime Angus Beef (New York Strip 12oz) Choice of Steak and 2 sides - Steaks are topped with gorgonzola compound butter	**$28.00**
Proudly Serving Braveheart Prime Angus Beef (Ribeye 16oz) Choice of Steak and 2 sides - Steaks are topped with gorgonzola compound butter	**$35.00**
Chicken Breast	**$15.00**

Surf and Turf

ITEM	PRICE
Chill Faux	**$60.00**
Double L Faux-filet Angus de 8 oz, accompagné d'une queue de homard d'eau froide 16/20. Choisissez deux accompagnements.	**$85.00**

Dress Up My Dinner

ITEM	PRICE
Bearnaise	**$3.00**

ITEM	PRICE
Key Lime Hollandaise Sauce	**$3.00**
Oscar Style Lump crab meat, bearnaise, asparagus	**$9.00**
5/6 oz Cold Water Tail	**$20.00**
8/10 oz Cold Water Tail Un faux	**$35.00**
10/12 oz Cold Water Tail	**$43.00**
16/20 oz Cold Water Tail	**$60.00**
20/24 oz Cold Water Tail	**$73.00**
Five Shrimp	**$9.00**

Kids Menu

ITEM	PRICE
Junior Shrimp, Chicken or Fish Frites en accompagnement.	**$7.95**
Grilled Cheese Sandwich and Fries Un pain doré croustillant renferme des tranches fondantes de fromage artisanal légèrement grillé. Servi avec des frites...	**$6.95**
Spaghetti with Marinara	**$6.95**
Junior Mac and Cheese	**$6.95**

Tasty Desserts

ITEM	PRICE
Lobster Lady Famous Bread Pudding Homemade cheddar bread pudding, bryers vanilla bean ice cream & whiskey sauce	**$7.00**
Key Lime Pie Un véritable parfum des Caraïbes avec cette tarte au citron vert. Une base croquante de biscuits Graham, agrémentée d'un...	**$7.00**
Chocolate Lovin' Spoonful Un mot seulement : false	**$7.00**
Granny Apple Pie Tart apples, crumb topping, caramel drizzle	**$7.00**
Pineapple Upside down Cake Like grandma made, caramel drizzle	**$7.00**
Southern Pecan Pie Croûte croustillante garnie d'un mélange généreux de noix de pécan sucrées, agrémenté d'un filet de caramel.	**$7.00**
Hot Fudge Brownie Un brownie fondant au chocolat recouvert de filets de chocolat et de caramel.	**$7.00**
Sea Salt Caramel Cheesecake Cheesecake marbré de caramel, agrémenté d'une touche de sel de mer, nappé d'un filet de caramel.	**$7.00**
Banana Foster Cheesecake Une généreuse part de cheesecake, savamment mariée à l'onctuosité des bananes tranchées, reçoit une touche audacieuse av...	**$7.00**
Vanilla Bean or Chocolate Fudge Ice Cream	**$5.00**
Chocolate or Wild Berry Topping	**$1.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Coke	**$3.00**
Diet Coke	**$3.00**
Sprite	**$3.00**
Root Beer	**$3.00**
Lemonade	**$3.00**
Iced Tea	**$3.00**
Sweet Tea	**$3.00**
Coffee	**$3.00**