



Lobster Lady Seafood Market & Bistro

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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
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

ITEM	PRICE
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	
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	
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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$6.00
Salmon false	\$6.00
Yellowtail false	\$7.00
Eel false	\$7.00
Octopus	\$7.00
Krab false	\$5.00
Whitefish false	\$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 false	\$7.00
Yellowtail Roll	\$7.00
Spicy Tuna False	\$7.00
Spicy Salmon	\$7.00

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

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 rêve...	\$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) false	\$32.00
Linguine Alfredo (Prime Angus Filet 12oz)	\$42.00

ITEM	PRICE
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
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) false	\$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) false	\$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) false	\$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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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
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) false	\$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

ITEM	PRICE
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
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) false	\$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) false	\$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

ITEM	PRICE
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
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) false	\$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) false	\$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 cœur...	\$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

ITEM	PRICE
Mediterranean Style Linguine (Prime Angus Filet 12oz)	\$42.00
Feuilles de jeunes épinards, tomates séchées au soleil, cœurs d'artichauts, olives kalamata et feta se mêlent harmonieus...	
Mediterranean Style Linguine (Prime Angus Filet 4oz)	\$23.00
Linguine agrémenté de jeunes épinards, tomates séchées, cœurs d'artichauts, olives kalamata et feta, nappés d'une sauce...	
Mediterranean Style Linguine (Prime Angus Filet 6oz)	\$27.00
Parmi une généreuse portion de linguine, découvrez la tendreté des épinards frais, des tomates séchées au soleil et des...	
Mediterranean Style Linguine (Prime Angus Filet 8oz)	\$34.00
Un lit de linguine accompagne des épinards jeunes, des tomates séchées au soleil, ainsi que des artichauts et olives kal...	
Mediterranean Style Linguine (Scottish Salmon 6oz)	\$19.00
baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	
Mediterranean Style Linguine (Scottish Salmon 8oz)	\$25.00
baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	
Mediterranean Style Linguine (Scallops 10/20 6oz)	\$24.00
Linguine mélangé de pétoncles 10/20 de 6 oz, accompagné de jeunes pousses d'épinards, de tomates séchées au soleil, d'ar...	
Mediterranean Style Linguine (Sauteed Calamari 6oz)	\$19.00
Linguine agrémentées de calamars sautés, mélangées à des épinards frais, des tomates séchées au soleil, des cœurs d'arti...	
Mediterranean Style Linguine (Sauteed Calamari 8oz)	\$25.00
baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	
Mediterranean Style Linguine (Grouper 6oz)	\$25.00
baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	
Mediterranean Style Linguine (Grouper 8oz)	\$30.00
Une assiette de linguine agrémentée de grouper 8 oz, enrichie de jeunes épinards, tomates séchées au soleil, et artichau...	
Mediterranean Style Linguine (Lobster Meat 4oz)	\$27.00
Un délicieux mélange de chair de homard de 4 oz se marie avec du baby épinard, des tomates séchées au soleil, des artich...	
Mediterranean Style Linguine (PEI Mussels 1lb)	\$19.00
Linguine délicatement rehaussé de moules de l'Île-du-Prince-Édouard dans une sauce au beurre citronnée et au vin blanc....	
Mediterranean Style Linguine (Lobster Meat 6oz)	\$33.00
Linguine agrémentées de chair de homard de 6 oz, accompagnées de jeunes épinards, tomates séchées, artichauts, olives ka...	
Mediterranean Style Linguine (PEI Mussels 2lb)	\$26.00
baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	
Mediterranean Style Linguine (Shrimp 6 pieces)	\$16.00
baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	
Mediterranean Style Linguine (Shrimp 8 pieces)	\$20.00
Linguine marié avec des morceaux d'épinards tendres, des tomates séchées au soleil, des cœurs d'artichauts, et des olive...	
Mediterranean Style Linguine (Snapper 6oz)	\$19.00
Linguine accompagné de jeunes épinards, tomates séchées au soleil, artichauts, olives kalamata et feta, le tout enrobé d...	
Mediterranean Style Linguine (Snapper 8oz)	\$25.00
baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	
Mediterranean Style Linguine (Swordfish 6oz)	\$20.00
baby spinach, sun-dried tomatoes, artichokes, kalamata olives, feta, white wine lemon butter sauce	
Mediterranean Style Linguine (Swordfish 8oz)	\$26.00
Fausses feuilles jeunes d'épinards, tomates séchées au soleil, cœurs d'artichauts, olives kalamata et feta s'unissent da...	
Mediterranean Style Linguine (Chicken Breast 6oz)	\$15.00
Linguine agrémenté d'épinards frais, tomates séchées au soleil, cœurs d'artichauts et olives kalamata. Rehaussé de feta...	
Mediterranean Style Linguine (Chicken Breast 8oz)	\$20.00
Jeunes pousses d'épinards, tomates séchées au soleil, cœurs d'artichaut, olives kalamata et feta, le tout enrobé d'une s...	

ITEM	PRICE
Shrimp and Grits	\$21.00
Grits moulus sur pierre enrichis d'un mélange de fromages, accompagnés de champignons sautés, oignons fondants, et bacon...	

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
false	

Prime Steaks and Chicken

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

Surf and Turf

ITEM	PRICE
Chill	\$60.00
Faux	

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

Dress Up My Dinner

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

Kids Menu

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

Tasty Desserts

ITEM	PRICE
Lobster Lady Famous Bread Pudding	\$7.00
Homemade cheddar bread pudding, bryers vanilla bean ice cream & whiskey sauce	
Key Lime Pie	\$7.00
Un véritable parfum des Caraïbes avec cette tarte au citron vert. Une base croquante de biscuits Graham, agrémentée d'un...	
Chocolate Lovin' Spoonful	\$7.00
Un mot seulement : false	
Granny Apple Pie	\$7.00
Tart apples, crumb topping, caramel drizzle	
Pineapple Upside down Cake	\$7.00
Like grandma made, caramel drizzle	

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