



Penumbra

Menu Prices — July 31, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

Pizza Industry →



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Charcuterie Assortiment de viandes séchées locales et importées accompagné de fromages variés, olives kalamata et vertes, servi avec...	\$12.00
Scallops Scallops seared in butter and served over a roasted serrano avocado crema, topped with a dollop of our house remoulade a...	\$15.00
Crab Cakes De tendres galettes de crabe dorées à la poêle, servies sur une couche de rémoulade, accompagnées d'une petite version d...	\$14.00
Shadow Shrimp Crevettes épicées et grillées, rehaussées d'une touche de beurre à l'ail, accompagnées d'un savoureux chutney maison à l...	\$14.00
Creole Jalapeño Shrimp Crevettes grillées à la créole, relevées au jalapeño, accompagnées de notre relish maison à l'ananas.	\$14.00
Bocaditos Tortilla à la tomate et basilic, garnie de fromage fondant, oignons verts, persil, coriandre et piment. Couronné d'une c...	\$11.00

Meats

ITEM	PRICE
Ribeye Juicy steak rubbed in cracked black pepper. Presented with roasted poblano potato puree and house salad.	\$29.00
Flat Iron Tender flat iron steak rubbed with roasted garlic peppercorn. Served with grilled asparagus and roasted poblano potato p...	\$29.00
Nueva York Bifeck de contre-filet de New York assaisonné d'un mélange de poivre et d'ail rôti. Accompagné d'une purée de pommes de...	\$29.00
Pork false	\$18.00
Chicken Poitrine de poulet tendre nappée de notre crème spéciale au fromage de chèvre aux herbes. Accompagnée d'une salade de la...	\$18.00

Seafood

ITEM	PRICE
Shadow Shrimp (Seafood) Crevettes noircies à la façon sud-ouest, enrobées de beurre à l'ail et garnies d'une relish de kiwi faite maison. Servie...	\$19.00
Salmon Saumon délicatement poêlé nappé d'une réduction au beurre et câpres, recette spéciale du chef. Servi avec une purée de p...	\$20.15
Creole Jalapeño Shrimp (Seafood) Jumbo shrimp soaked in our chef's creole jalapeño marinade, grilled to perfection and dressed with a homemade pineapple...	\$19.00

Vegetables

ITEM	PRICE
Rotini Bianco Rotini délicatement cuit agrémenté de légumes grillés, nappé d'une sauce au vin blanc parfumée au romarin.	\$14.00
Harvest Un mélange de légumes de saison grillés se marie avec une crema d'avocat grillé pour tremper, accompagné de votre choix...	\$15.00
House Salad Mixed greens, grape tomatoes, red onions, English cucumber, apple, feta cheese, dried cranberries tossed in our citrus v...	\$12.00

Desserts

ITEM	PRICE
Penumbra Ice Cream Une glace maison au vin et raisins macérés dans le rhum, nappée d'un filet délicat de caramel.	\$6.00
Molten Brandy Truffle Faux brownie au chocolat sans farine, enfermant une truffe au chocolat et au brandy, le tout couronné d'un filet de fram...	\$11.00
Flan Homemade flan with chocolate drizzle.	\$6.00
Cheesecake Crème onctueuse sur base croustillante, ce cheesecake classique fond en bouche avec une touche de vanille.	\$7.00