★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Pismo's Coastal Grill

Pismo's Coastal Grill

Menu Prices — October 24, 2026

Pismo's Coastal Grill menu with prices in United States, updated November 2019: 224 items across 31 categories, prices from $3.79 to $51.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Pismo's Coastal Grill Menu with Prices (United States)

Pismo's Coastal Grill menu with prices in United States, updated November 2019: 224 items across 31 categories, prices from $3.79 to $51.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/pismos-coastal-grill

Menu categories: Top Menu Items · Iced Cold Seafood Appetizers (Lunch) · Hot Appetizers (Lunch) · Pismo'S Clam Chowder (Lunch) · Louie Salads (Lunch) · Starter Salads (Lunch) · Specialty Salads (Lunch) · Fish & Chips (Lunch) · Pastas (Lunch) · Burgers/Sandwiches (Lunch) · Fish Tacos (Lunch) · Lunch Entrees · Kid'S Menu (Lunch) · Desserts (Lunch) · Beverages (Lunch) · Iced Cold Seafood Appetizers (Dinner) · Hot Appetizers (Dinner) · Pismo'S Clam Chowder (Dinner) · Salads (Dinner) · Specialty Salads (Dinner) · Fish & Chips (Dinner) · Louie Salads (Dinner) · Pastas (Dinner) · Burgers/Sandwiches (Dinner) · Dinner Entrees · Wood Grilled Favorites (Dinner) · Surf & Turf (Dinner) · Dungeness Crab Dinners · Kid'S Menu (Dinner) · Desserts (Dinner) · Beverages (Dinner)

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Seafood Ceviche Crevettes, poisson frais, avocat, coriandre, oignons rouges, jalapenos grillés, servis avec des chips de tortilla.	**$14.00**
Shrimp Cocktail Cocktail sauce, horseradish.	**$14.00**
Santa Maria Steak Tri-tip grillé au feu de bois nappé de sauce BBQ sucrée, avec une touche de raifort onctueux, du fromage bleu émietté, e...	**$15.00**

Iced Cold Seafood Appetizers (Lunch)

ITEM	PRICE
Seafood Ceviche (Iced Cold Seafood Appetizers (Lunch)) Crevettes, poisson frais, avocat crémeux, coriandre parfumée, oignons rouges croquants, piments grillés et croustillante...	**$14.00**
Ahi Tuna Sashimi Tranches d'ahi tuna délicatement tranchées et accompagnées de ponzu, wasabi piquant et une sauce Barbecue blanche.	**$16.00**
Marinated Cracked Crab App	**$16.00**
Hawaiian Ahi Poke Tower Wasabi, sweet soy sauce and jalapenos.	**$14.00**
Shrimp Cocktail (Iced Cold Seafood Appetizers (Lunch)) Un ensemble de crevettes glacées accompagnées d'une sauce cocktail relevée de raifort.	**$14.00**

Hot Appetizers (Lunch)

ITEM	PRICE
Sweet Potato Fries Servies avec une sauce onctueuse à la coriandre et au jalapeño.	**$9.00**
Pismo's Crab Cakes Des galettes de crabe servies avec une sauce beurre blanc citronnée.	**$16.50**
Santa Maria Steak (Hot Appetizers (Lunch)) Tri-tip grillé au bois, nappé d'une sauce barbecue légèrement sucrée, accompagné d'une crème de raifort onctueuse. Garni...	**$15.00**
Steamed Manila Clams Garlic, white wine butter.	**$14.00**
Wood Grilled Oysters Huîtres grillées au bois servies avec une sauce crémeuse à base de beurre à l'ail et parsemées de parmesan fondant.	**$16.00**
Garlic Fries De généreuses frites dorées enrobées d'une marinade parfumée à l'ail rôti, parsemées de persil frais haché. La combinais...	**$18.00**

ITEM	PRICE
Grilled Artichokes Un côté doux et fumé, servi avec un aioli citron-ail pour un goût vibrant.	**$12.00**
Steamed Pacific Mussels Faux-filet de moules du Pacifique mijotées dans une sauce onctueuse au beurre à l'ail et vin blanc.	**$14.00**
Fried Snapper Bites Crispy fried snapper nuggets, tartar and cocktail sauce.	**$12.00**
Hot Roasted Edamame Effilochés de fèves edamame tendres chauffées à la perfection avec une touche salée de sel de mer. Des gousses croquante...	**$6.00**
Pistachio Crusted Calamari Faux-filet tendre recouvert de pistaches croquantes, accompagné d'un beurre citronné et onctueux, créant un équilibre pa...	**$14.50**
Crispy Fried Calamari Des anneaux de calamars croustillants accompagnés d'une sauce chili thaïlandaise épicée et d'une sauce tartare crémeuse.	**$14.50**
Pismo's Famous Stuffed Sourdough Round Bread	**$5.00**
Fried Oysters Olive tapenade.	**$16.00**

Pismo'S Clam Chowder (Lunch)

ITEM	PRICE
Rhode Island Clear	**$6.00**
Spicy Red	**$6.00**
Sample All 3 Chowders	**$7.00**
Classic White	**$6.00**
1/2 & 1/2	**$6.00**

Louie Salads (Lunch)

ITEM	PRICE
Iron Pot Cioppino Sauce tomatée épicée au vin, généreusement garnie de palourdes, moules, crevettes, pétoncles et poisson blanc.	**$37.00**
Crab Louie (6 oz.) Faux effilochement de chair de crabe capturée dans les eaux cristallines, ce classique côtier se compose de 6 oz. de cra...	**$25.00**
Ultimate Combo Louie Un généreux assortiment de grosses crevettes, de crabes dormeurs et de crevettes sur un lit de légumes frais : haricots...	**$25.00**
Shrimp Louie Faux filet de crevettes grillées, sur un lit de laitue croquante, accompagné d’avocats crémeux et d’œufs durs. Les tomat...	**$17.00**

Starter Salads (Lunch)

ITEM	PRICE
Caesar Salad Romaine, sourdough croutons, arugula, Parmesan cheese.	**$8.00**
Mixed Green Salad Un mélange de verdures fraîches accompagné de tomates juteuses, de carottes croquantes et de concombres rafraîchissants,...	**$8.00**

Specialty Salads (Lunch)

ITEM	PRICE
Wilted Spinach Salad Épinards légèrement flétris mélangés à un vinaigrette tiède au bacon. Rehaussé de fromage bleu et d'œufs hachés, chaque...	**$8.50**
Beet & Goat Cheese Salad Un lit de jeunes pousses entouré de betteraves rôties et de fromage de chèvre crémeux, parsemé de noisettes grillées, le...	**$9.00**
Wedge Salad Fausses feuilles de laitue croustillantes, habillées de fromage bleu crémeux et agrémentées de miettes de bacon croustil...	**$9.00**
Bistro Salad Baby greens, roasted sweet potatoes, dried cranberries, pumpkin seeds, fontina cheese, champagne vinaigrette.	**$9.00**

Fish & Chips (Lunch)

ITEM	PRICE
Snapper Filet de vivaneau cuit à la perfection sur le gril, relevé d'un filet de citron et de fines herbes fraîches. La chair bl...	**$17.00**
Haddock	**$15.00**
Fried Shrimp & Fish Un généreux assortiment de crevettes et filets de poisson, enrobés d’une pâte croustillante dorée à la perfection. Accom...	**$19.00**
Fried Shrimp Découvrez des crevettes croustillantes enrobées d'une panure légère et dorée, savamment frites pour obtenir ce croquant...	**$19.00**

Pastas (Lunch)

ITEM	PRICE
Shrimp Pasta Linguini pasta in a light white wine garlic sauce.	**$18.00**
Linguini & Clams Pâtes linguini mariées à des palourdes manila fraîches, baignées dans une sauce légère à l'ail et vin blanc.	**$18.00**
Pesto Seafood Pasta Linguini agrémenté de calamars, crevettes et pétoncles, accompagné de broccolini, le tout nappé d'une sauce pesto.	**$17.00**
Seafood Pasta Fusilli accompagnés de crevettes, pétoncles et calmars, mélangés à du broccolini dans une sauce tomate-vin épicée et lég...	**$17.00**

Burgers/Sandwiches (Lunch)

ITEM	PRICE
Blackened Salmon Burger Un burger de saumon épicé enrichi d'une sauce onctueuse à l'aïoli au poivron rouge. Garniture de salade de chou croquant...	**$15.00**
Snapper Sandwich Grilled fresh mahi, tomatoes, tartar sauce, gherkins, chopped romaine.	**$17.00**
Pier Burger Un pain brioché abrite une galette juteuse, garnie de laitue croquante, rondelles de tomate fraîches, et oignons finemen...	**$15.00**
Tuna Melt Salade de thon albacore sauvage, pêché à la ligne de manière durable, agrémentée de fromage Jack, servie sur du pain au...	**$14.00**
California Burger Rondelles d'oignon croustillantes, avocat crémeux et bacon croustillant se mêlent à des tomates juteuses et du fromage j...	**$16.00**

ITEM	PRICE
Chicken BLT Sandwich Poulet grillé au romarin, roquette, tomate, bacon croustillant, et un onctueux aïoli à la coriandre.	**$15.00**
Beach Burger Caramelized onions, sauteed mushrooms, tomatoes, bacon and tillamook cheddar cheese.	**$16.00**
Spiced Crusted Tri-Tip Sandwich Tranches de tri-tip épicées agrémentées de cresson, d'oignons croustillants et d'oignons rouges marinés, le tout rehauss...	**$16.00**

Fish Tacos (Lunch)

ITEM	PRICE
Blackened Shrimp Shrimp coated in a smoky blend of spices, seared to bring out their natural sweetness and juicy texture. Served with a w...	**$15.00**
Half & Half	**$16.00**
Blackened Salmon Filet de saumon frais saisi à la poêle avec un mélange audacieux d'épices cajun. La croûte légèrement épicée renferme un...	**$15.00**
Blackened Shark	**$15.00**

Lunch Entrees

ITEM	PRICE
Grilled Wild Mahi Mahi with Primo Side Le mahi mahi sauvage est grillé à la perfection, révélant une chair tendre et légèrement sucrée. Accompagné de votre pri...	**$22.00**
Pismo's Crab Cakes with Primo Side Gâteaux de crabe croustillants, préparés avec de la chair de crabe fraîchement pêchée, mélangée à des herbes aromatiques...	**$22.00**
Grilled Wild Blackened Snapper with Regular Side	**$17.00**
Grilled Trout with Primo Side	**$20.00**
Pistachio Crusted Calamari with Primo Side Le calamari, enrobé d'une croûte de pistache savoureuse, est légèrement frit pour atteindre cette texture croquante irré...	**$17.00**
Grilled Rosemary Chicken with Regular Side Un poulet délicatement grillé, mariné avec du romarin frais pour infuser un parfum boisé et légèrement citronné. La chai...	**$16.00**
Pan Seared Scallops with Primo Side Santa maria sirloin.	**$31.00**
Pismo's Crab Cakes with Regular Side Flocons de chair de crabe juteuse, mélangés avec de fines herbes fraîches, légèrement dorés jusqu'à obtenir une croûte c...	**$22.00**
Grilled Wild Blackened Snapper with Primo Side Savourez notre vivaneau noirci grillé, une prise sauvage directement de l'océan. Ce poisson est délicatement enduit d'un...	**$17.00**
Grilled Chilean Sea Bass with Regular Side Un filet de loup de mer chilien, gracieusement grillé pour un extérieur croustillant, tout en préservant la tendreté de...	**$35.00**
Pan Seared Scallops & Calamari Combo with Primo Side	**$26.00**
Grilled Rosemary Chicken with Primo Side	**$16.00**
Pan Seared Scallops & Calamari Combo with Regular Side Scallops and calamari take center stage in this ocean-inspired dish, where each scallop is pan-seared to golden-brown on...	**$26.00**
Santa Maria Sirloin with Primo Side	**$19.00**
Grilled Chilean Sea Bass with Primo Side Fausses lignes tendres de bar chilien sont bichonnées sur le gril jusqu'à atteindre une perfection mi-cuite, révèlant de...	**$35.00**

ITEM	PRICE
Grilled Wild Swordfish with Regular Side	**$23.00**
Grilled Wild Swordfish with Primo Side	**$23.00**
Grilled Trout with Regular Side	**$20.00**
Pan Seared Scallops with Regular Side De tendres pétoncles sont poêlés jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée et légèrement croustillante. Leur intérieur rest...	**$31.00**
Grilled Wild Shark with Regular Side	**$18.00**
Grilled Prawns with Regular Side	**$18.00**
Pistachio Crusted Calamari with Regular Side Calamari, enveloped in a golden, pistachio crust that adds an earthy crunch, lightly pan-fried to achieve a tender and j...	**$17.00**
Grilled Wild Mahi Mahi with Regular Side Ce filet de Mahi Mahi sauvage est grillé à la perfection, révélant une chair tendre et une saveur légèrement sucrée. Son...	**$22.00**
Grilled Atlantic Salmon with Primo Side	**$18.00**
Santa Maria Sirloin with Regular Side Un généreux morceau de faux-filet grillé à la perfection sur feu de bois, infusé de saveurs du bois de chêne. Assaisonné...	**$19.00**
Grilled Wild Shark with Primo Side	**$18.00**
Grilled Atlantic Halibut with Regular Side	**$31.00**
Pan Seared Scallops & Crab Cake Combo with Primo Side Scallops are expertly pan-seared to a golden crisp, capturing the sweetness of the sea, while the crab cake, loaded with...	**$28.00**
Grilled Atlantic Halibut with Primo Side Un filet de flétan de l'Atlantique délicatement grillé, rehaussé par la fraîcheur du citron et des herbes fines. Accompa...	**$31.00**
Grilled Atlantic Salmon with Regular Side	**$18.00**
Pan Seared Scallops & Crab Cake Combo with Regular Side	**$28.00**
Grilled Prawns with Primo Side	**$18.00**

Kid'S Menu (Lunch)

ITEM	PRICE
Kids Fried Snapper Une prise de la mer apprêtée pour les petits gourmets. Le filet de vivaneau frais est délicatement enrobé d'une panure l...	**$8.00**
Kids Cheese Burger	**$8.00**
Kids Grilled Mahi Filet de mahi-mahi grillé doucement, offrant une texture tendre et une saveur subtile de noisette. Accompagné de légumes...	**$8.00**
Kids Buttered Noodles	**$8.00**
Kids Grilled Cheese	**$8.00**
Kids Popcorn Shrimp Petites crevettes croustillantes, enrobées d'une fine panure dorée, qui apportent un croquant irrésistible à chaque bouc...	**$8.00**
Kids Grilled Salmon	**$8.00**
Kids Chicken Fingers	**$8.00**

Desserts (Lunch)

ITEM	PRICE

Warm Brownie a la Mode — $8.50
Un brownie chaud accompagné de glace à la vanille française, nappé d'une onctueuse crème anglaise aux noisettes.

Lemon Mascarpone Cheesecake — $8.50
Une croûte d'amande et de biscuits Graham délectable, couronnée d'une généreuse couche de curd au citron vibrant, pour u...

Peanut Butter Pretzel Pie — $8.50
Croûte d'Oreo, mousse de beurre d'arachide, crumble de bretzel, crème fouettée au caramel salé.

Beverages (Lunch)

ITEM	PRICE
Harney & Sons Regular Iced Tea	$3.79
Tropical Green	$3.79
America's Best Coffee Italian Roast	$4.00
Voss Still Water	$5.00
Numi Organic Hot Teas	$4.00
Decaf Coffee	$4.00
Sodas	$3.79
Fresh Squeezed Lemonade Une note pétillante de fraîcheur, ce breuvage est conçu à partir de citrons pressés à la main pour capter l'essence vivi...	$4.00
Sparkling Water	$5.00

Iced Cold Seafood Appetizers (Dinner)

ITEM	PRICE
Ahi Tuna Sashimi (Iced Cold Seafood Appetizers (Dinner)) Tranches d'ahi tuna délicatement coupées, accompagnées de ponzu acidulé, wasabi piquant et une touche de sauce barbecue...	$16.00
Hawaiian Ahi Poke Tower (Iced Cold Seafood Appetizers (Dinner)) Wasabi, sweet soy sauce and jalapenos.	$14.00
Seafood Ceviche (Iced Cold Seafood Appetizers (Dinner)) Crevettes, poisson frais, avocat crémeux, coriandre, oignons rouges croquants, jalapeños grillés, accompagné de croustil...	$14.00
Shrimp Cocktail (Iced Cold Seafood Appetizers (Dinner)) Cocktail sauce, horseradish.	$14.00
Marinated Cracked Crab App (Iced Cold Seafood Appetizers (Dinner)) Une expérience marine attend avec notre Crabe Mariné Fendu. Savourez la fraîcheur des pinces de crabe délicatement marin...	$16.00

Hot Appetizers (Dinner)

ITEM	PRICE
Wood Grilled Oysters (Hot Appetizers (Dinner)) Garlic butter and parmesan.	$16.00
Steamed Pacific Mussels (Hot Appetizers (Dinner)) Moules du Pacifique à la vapeurs baignées dans une sauce au beurre et vin blanc, rehaussée de parfums d'ail.	$14.00
Pismo's Crab Cakes (Hot Appetizers (Dinner)) Galettes de crabe servies avec une sauce beurre blanc au citron.	$16.50
Garlic Fries (Hot Appetizers (Dinner))	$8.00

ITEM	PRICE
Hot Roasted Edamame (Hot Appetizers (Dinner)) Des edamames rôtis à la perfection, légèrement assaisonnés de sel de mer, apportant une touche subtile de chaleur épicée...	**$6.00**
Sweet Potato Fries (Hot Appetizers (Dinner)) Accompagnées d'une sauce crémeuse au jalapeño et coriandre.	**$9.00**
Pistachio Crusted Calamari (Hot Appetizers (Dinner)) Calmar en croûte de pistache accompagné d'une sauce beurre blanc au citron.	**$14.50**
Santa Maria Steak (Hot Appetizers (Dinner)) Faux filet de côte cuit au bois, nappé de sauce barbecue sucrée, accompagné de raifort crémeux et de fromage bleu émiett...	**$15.00**
Fried Oysters (Hot Appetizers (Dinner)) Huîtres frites servies avec une tapenade d'olives.	**$16.00**
Steamed Manila Clams (Hot Appetizers (Dinner)) Manila clams délicatement cuits à la vapeur, baignés dans une sauce à base de beurre, vin blanc et ail.	**$14.00**
Grilled Artichokes (Hot Appetizers (Dinner)) Artichauts grillés accompagnés d'un onctueux aioli au citron et à l'ail.	**$12.00**
Crispy Fried Calamari (Hot Appetizers (Dinner)) Thai chili sauce and tartar sauce.	**$14.50**
Pismo's Famous Stuffed Sourdough Round Bread (Hot Appetizers (Dinner)) Un pain à la levure naturel, doré au four, est rempli d'une garniture crémeuse aux fruits de mer, mêlant crabe, crevette...	**$5.00**
Fried Snapper Bites (Hot Appetizers (Dinner)) Crispy fried snapper nuggets, tartar and cocktail sauce.	**$12.00**

Pismo'S Clam Chowder (Dinner)

ITEM	PRICE
Spicy Red (Pismo'S Clam Chowder (Dinner)) Un désir de pimenter votre journée ? Découvrez une explosion de saveurs avec notre chaudrée de palourdes, enrichie d'un...	**$6.00**
1/2 & 1/2 (Pismo'S Clam Chowder (Dinner))	**$6.00**
Classic White (Pismo'S Clam Chowder (Dinner))	**$6.00**
Rhode Island Clear (Pismo'S Clam Chowder (Dinner))	**$6.00**
Sample All 3 Chowders (Pismo'S Clam Chowder (Dinner))	**$7.00**

Salads (Dinner)

ITEM	PRICE
Mixed Green Salad (Salads (Dinner)) Un mélange de verdures fraîches accompagné de tomates juteuses, de carottes croquantes, de concombres et de croûtons de...	**$7.50**
Caesar Salad (Salads (Dinner)) Romaine, sourdough croutons, arugula, parmesan cheese.	**$7.50**

Specialty Salads (Dinner)

ITEM	PRICE
Beet & Goat Cheese Salad (Specialty Salads (Dinner)) Un mélange de jeunes pousses accompagné de betteraves rôties et de fromage de chèvre crémeux, parsemé de noisettes grill...	**$9.00**
Wilted Spinach Salad (Specialty Salads (Dinner)) Épinards tièdes harmonisés avec une vinaigrette chaude au bacon, agrémentés de fromage bleu, d'œuf haché et d'échalotes...	**$8.50**

ITEM	PRICE
Wedge Salad (Specialty Salads (Dinner)) Creamy bleu, bacon bits, crumbled bleu cheese, cherry tomatoes, radishes.	**$9.00**
Bistro Salad (Specialty Salads (Dinner)) Jeunes pousses de salade se mêlent aux patates douces rôties, agrémentées de canneberges séchées et de graines de citrou...	**$9.00**

Fish & Chips (Dinner)

ITEM	PRICE
Haddock (Fish & Chips (Dinner))	**$18.00**
Fried Shrimp & Fish (Fish & Chips (Dinner)) Une généreuse portion de crevettes et de poisson, enrobés d'une pâte légère et croustillante, sont frits jusqu'à ce qu'i...	**$19.00**
Snapper (Fish & Chips (Dinner))	**$19.00**
Fried Shrimp (Fish & Chips (Dinner))	**$19.00**

Louie Salads (Dinner)

ITEM	PRICE
Ultimate Combo Louie (Louie Salads (Dinner)) Une généreuse portion de crevettes géantes, bouquets de crabe dormeur et crevettes, accompagnée d'œuf dur, cornichons cr...	**$27.00**
Shrimp Louie (Louie Salads (Dinner)) Une salade Louie aux crevettes présentée avec des crevettes fraîches et juteuses, déposées sur un lit de laitue croquant...	**$19.00**
Iron Pot Cioppino (Louie Salads (Dinner)) Spicy wine-tomato sauce with lots of clams, mussels, shrimp, scallop and white fish.	**$37.00**
Crab Louie (6 oz.) (Louie Salads (Dinner))	**$25.00**

Pastas (Dinner)

ITEM	PRICE
Shrimp Pasta (Pastas (Dinner))	**$21.00**
Linguini & Clams (Pastas (Dinner)) Linguine nappé d'une sauce légère à l'ail et au vin blanc, agrémentée de palourdes manille fraîches.	**$21.00**
Shrimp & Clams Pasta Un lit de linguine enrobé de sauce à l'ail et au vin blanc, accentué par des crevettes juteuses et des palourdes tendres...	**$23.00**
Seafood Pasta (Pastas (Dinner)) Fauxfalseuilles de spaghetti agrémentées de crevettes, pétoncles et calmars, avec du broccolini. Le tout nappé d'une sau...	**$21.00**
Pesto Seafood Pasta (Pastas (Dinner)) Linguine aux calamars, crevettes et pétoncles, généreusement garnie de broccolini, le tout enrobé d'une sauce pesto.	**$21.00**

Burgers/Sandwiches (Dinner)

ITEM	PRICE
Spiced Crusted Tri-Tip Sandwich (Burgers/Sandwiches (Dinner)) Faux-filet en croûte d'épices, accompagné de cresson frais, d'oignons croustillants et d'oignons rouges marinés. Le tout...	**$18.00**
Pier Burger (Burgers/Sandwiches (Dinner)) Un mélange savoureux de laitue croquante, tomates juteuses, oignon fin, avec fromage américain fondant et notre sauce se...	**$16.00**
Chicken BLT Sandwich (Burgers/Sandwiches (Dinner)) Rosemary grilled chicken, arugula, tomato, bacon, cilantro aioli, tomato.	**$17.00**

ITEM	PRICE
Blackened Salmon Burger (Burgers/Sandwiches (Dinner)) Saumon épicé à la poêle, rehaussé d'une aioli aux poivrons rouges grillés et accompagné d'une slaw de shallots croustill...	**$17.00**
Beach Burger (Burgers/Sandwiches (Dinner)) Un tendre burger garni d'oignons caramélisés, de champignons sautés, de tomates fraîches, de bacon croustillant et d'une...	**$17.00**
California Burger (Burgers/Sandwiches (Dinner)) Guacamole, bacon, tomatoes, arugula, crispy onions, jack cheese, cilantro aioli.	**$17.00**
Sapper Sandwich Filet de mahi grillé accompagné de tomates juteuses, sauce tartare crémeuse, cornichons croquants, et romaine hachée, to...	**$18.00**

Dinner Entrees

ITEM	PRICE
Grilled Trout with Primo Side (Dinner Entrees)	**$22.00**
Grilled Wild Swordfish with Regular Side (Dinner Entrees)	**$26.00**
Pismo's Crab Cakes with Primo Side (Dinner Entrees)	**$25.00**
Grilled Wild Sea Bass with Primo Side	**$29.00**
Grilled Atlantic Salmon with Primo Side (Dinner Entrees)	**$23.00**
Grilled Wild Mahi Mahi with Regular Side (Dinner Entrees)	**$27.00**
Pistachio Crusted Calamari with Regular Side (Dinner Entrees) Une tendre calamari enrobée d'une croûte de pistaches croquantes, offrant un mariage audacieux de textures. Frite à la p...	**$21.00**
Grilled Wild Chilean Sea Bass with Primo Side	**$37.00**
Grilled Wild Chilean Sea Bass with Regular Side Ce filet de bar sauvage chilien est délicatement grillé pour une peau légèrement croustillante, tandis que l'intérieur r...	**$37.00**
Butter Poached Lobster Tail (1 lb.) with Regular Side Lobster tail gently poached in rich butter, preserving its natural sweetness and tender texture. Complement this ocean d...	**$45.00**
Butter Poached Lobster Tail (1/2 lb.) with Primo Side	**$31.00**
Grilled Wild Sea Bass with Regular Side	**$29.00**
Pan Seared Diver Scallops with Primo Side	**$36.00**
Pan Seared Scallops & Calamari Combo with Primo Side (Dinner Entrees) Scallops and calamari meet the skillet in a dance of flavors and textures. The scallops, with their soft, buttery interi...	**$31.00**
Grilled Atlantic Salmon with Regular Side (Dinner Entrees)	**$23.00**
Grilled Wild Swordfish with Primo Side (Dinner Entrees)	**$26.00**
Grilled Wild Blackened Snapper with Primo Side (Dinner Entrees)	**$19.00**
Grilled Prawns with Primo Side (Dinner Entrees) Faux processing	**$21.00**
Pan Seared Scallops & Crab Cake Combo with Primo Side (Dinner Entrees) Scallops, caramelized to a golden finish, complement our generously packed crab cake, where sweet crab meat meets a deli...	**$31.00**
Pismo's Crab Cakes with Regular Side (Dinner Entrees) Faux-crab enhancers are nowhere to be found in our Pismo's Crab Cakes, where succulent lump crabmeat is gently folded wi...	**$25.00**
Grilled Wild Shark with Regular Side (Dinner Entrees)	**$22.00**
Pan Seared Scallops & Calamari Combo with Regular Side (Dinner Entrees) Tender scallops, expertly seared to achieve a subtly crisp exterior, join delicate calamari gently sautéed for a hint of...	**$31.00**

ITEM	PRICE
Grilled Alaskan Halibut with Primo Side Fausses grillades d’halibut d'Alaska, poêlées pour révéler sa texture délicieusement feuilletée. Accompagné d'une garnit...	**$34.00**
Grilled Trout with Regular Side (Dinner Entrees) Filet de truite grillée empreinte des parfums de la mer, rehaussé d'une marinade d'agrumes et herbes fraîches. Une cuiss...	**$22.00**
Grilled Wild Blackened Snapper with Regular Side (Dinner Entrees) Filet de vivaneau sauvage est délicatement grillé et relevé d'un mélange d'épices noircissantes, révélant une croûte ric...	**$19.00**
Pan Seared Scallops & Crab Cake Combo with Regular Side (Dinner Entrees)	**$31.00**
Grilled Wild Mahi Mahi with Primo Side (Dinner Entrees)	**$27.00**
Butter Poached Lobster Tail (1/2 lb.) with Regular Side Tendre queue de homard pochée au beurre, offrant une chair douce et généreusement parfumée. Accompagnée de votre choix d...	**$31.00**
Pistachio Crusted Calamari with Primo Side (Dinner Entrees) Calmars en croûte de pistache, tendrement frits jusqu'à une teinte dorée. La croûte croquante de pistaches ajoute une to...	**$21.00**
Grilled Alaskan Halibut with Regular Side	**$34.00**
Butter Poached Lobster Tail (1 lb.) with Primo Side	**$45.00**
Pan Seared Diver Scallops with Regular Side	**$36.00**
Grilled Wild Shark with Primo Side (Dinner Entrees)	**$22.00**
Grilled Prawns with Regular Side (Dinner Entrees) Jumbo prawns kissed by the grill, bringing out their natural sweetness. Marinated in garlic and citrus, these ocean gems...	**$21.00**

Wood Grilled Favorites (Dinner)

ITEM	PRICE
Grilled Ribeye 15 oz. - Herb Butter	**$33.00**
Grilled Rosemary Chicken	**$18.00**
Santa Maria Sirloin	**$23.00**

Surf & Turf (Dinner)

ITEM	PRICE
Santa Maria Sirloin & Shrimp Cette combinaison propose un succulent steak de surlonge Santa Maria, grillé avec soin sur un feu vif, rehaussé par un m...	**$25.00**
Ribeye Steak & 1/2 lb Lobster Tail	**$51.00**
Santa Maria Sirloin & 1/2 lb Lobster Tail Une belle tranche de sirloin de Santa Maria, grillée au feu de bois pour un goût fumé et juteux. Accompagnée d'une demi-...	**$46.00**
Grilled Rosemary Chicken & Shrimp Poulet grillé au romarin et crevettes prépare une association harmonieuse de terre et mer. Le poulet juteux est infusé a...	**$21.00**
Santa Maria Sirloin & Calamari Steak	**$24.00**

Dungeness Crab Dinners

ITEM	PRICE
Cracked Dungeness Crab Dinner (20 oz.) Une généreuse portion de crabe dormeur, craqué à la main et délicatement cuite à la vapeur pour préserver sa tendreté. A...	**$35.00**
Ribeye & Dungeness Crab (10 oz.) Ribeye grillé à la perfection, saisi pour capturer ses jus naturels, accompagné de morceaux de crabe Dungeness frais, lé...	**$40.00**

ITEM	PRICE
Sirloin & Dungeness Crab (10 oz.)	**$30.00**

Kid'S Menu (Dinner)

ITEM	PRICE
Kids Grilled Mahi (Kid'S Menu (Dinner)) Filet de mahi-mahi grillé doucement pour une tendreté juteuse, accompagné de légumes de saison croquants et dorés. Servi...	**$8.00**
Kids Popcorn Shrimp (Kid'S Menu (Dinner))	**$8.00**
Kids Chicken Fingers (Kid'S Menu (Dinner))	**$8.00**
Kids Cheese Burger (Kid'S Menu (Dinner)) Petit burger de bœuf juteux, garni de fromage fondu et niché dans un pain doré à la perfection. Accompagné d’un choix de...	**$8.00**
Kids Grilled Cheese (Kid'S Menu (Dinner)) Tranches de pain croustillant dorées à la perfection renferment un cœur de fromage fondant. Ce classique, apprécié des p...	**$8.00**
Kids Grilled Salmon (Kid'S Menu (Dinner)) Un tendre saumon grillé, légèrement assaisonné, servi avec un côté de légumes croquants. Préparé au grill pour révéler d...	**$8.00**
Kids Buttered Noodles,	**$8.00**
Kids Fried Snapper (Kid'S Menu (Dinner)) Fausses propositions de poisson rouges, notre filet de vivaneau est subtilement pané et frit jusqu'à ce qu'il soit doré...	**$8.00**

Desserts (Dinner)

ITEM	PRICE
Warm Brownie a la Mode (Desserts (Dinner)) Savourez un brownie fondant, servi tiède, accompagné d'une boule de glace à la vanille française et nappé d'une suave cr...	**$8.50**
Lemon Mascarpone Cheesecake (Desserts (Dinner)) Une croûte de biscuits Graham aux amandes, garnie de mascarpone crémeux, et nappée d'un délicat coulis de citron.	**$8.50**
Peanut Butter Pretzel Pie (Desserts (Dinner)) Une croûte Oreo soutient une mousse de beurre d'arachide légère, tandis qu'un crumble de bretzel ajoute du croquant. Le...	**$8.50**

Beverages (Dinner)

ITEM	PRICE
Voss Still Water (Beverages (Dinner))	**$5.00**
Freshly Squeezed Lemonade	**$4.00**
Tropical Green (Beverages (Dinner)) Un vortex vibrant de feuilles de kale croquantes, d'épinards frais et d'avocat crémeux mélangé avec ananas juteux et man...	**$3.79**
America's Best Coffee Italian Roast (Beverages (Dinner))	**$4.00**
Sparkling Water (Beverages (Dinner))	**$5.00**
Sodas (Beverages (Dinner))	**$3.79**
Decaf Coffee (Beverages (Dinner))	**$4.00**
Harney & Sons Regular Iced Tea (Beverages (Dinner))	**$3.79**
Numi Organic Hot Teas (Beverages (Dinner))	**$5.00**