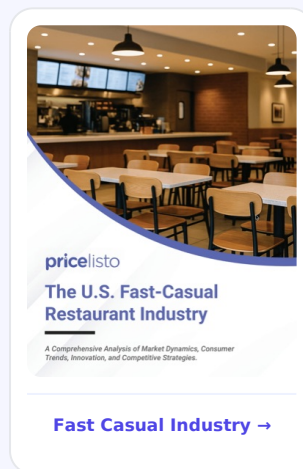




The Cowfish Sushi Burger Bar

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Popular Items

ITEM	PRICE
Fusion Specialty Bento Box A combo meal featuring both burger and sushi, including the featured mini-burger of the week, sweet potato fries, Thai c...	\$16.00
Bare Bones Burger Half-pound beef burger served on the guest's choice of bread. Choice of side. This item is served using raw or undercoo...	\$12.00
Spicy Tuna Roll Tranches de thon fraîchement coupées, accompagnées de concombre croquant et d'une note piquante grâce à une mayonnaise é...	\$8.00
Edamame Fèves de soja en cosse, parfaites pour les végétariens et ceux qui évitent le gluten, agrémentées de votre choix de sel...	\$7.00
The All-American Bacon Double Cheeseburgoooshi Deux galettes de bœuf nature bien assaisonnées, garnies de cheddar affiné et de bacon fumé au bois de pommier, enroulées...	\$16.00
Firecracker Roll Shrimp tempura, kani inside coated with tempura flakes, topped with yellowtail, salmon, spicy mayo, masago, tobiko and s...	\$17.00
The Jalapeño Popper Show-Stopper **Le Jalapeño Popper Show-Stopper**: Savourez un burger de bœuf de 225 grammes avec un cœur crémeux de fromage à la crèm...	\$15.00
Shroomin' Swiss Burger Un généreux burger de bœuf de 225 grammes coiffé de fromage suisse fondu, accompagné de champignons savamment sautés. Le...	\$14.00
Blackened Tuna Nachos Cinq croustillants chips de wonton accompagnés d'une onctueuse sauce au crabe, salsa à l'avocat et dés de tomates fraîch...	\$14.00
The Big Squeal Burger de boeuf de 225g, porc effiloché, fromage Gouda fumé, croustillants d'oignons, coleslaw au bacon, sauce BBQ, lait...	\$16.00

Appetizers

ITEM	PRICE
Crab Rangoon Dip Creamy crab rangoon with parmesan panko crust, wonton crisps, sweet chili sauce and chives	\$12.00
Blue Crab Spring Roll Blue crab, Napa cabbage, ginger, bok choy and carrots with sweet chili sauce	\$9.00
Spicy Togarashi Shrimp Crevettes croustillantes napées d'une sauce piquante au piment japonais. Accompagnées d'une salade de chou asiatique reh...	\$13.00
Tuna & Avocado-Tini Morceaux de thon à nageoires jaunes et avocat mûr accompagnés d'une sauce au gingembre.	\$13.00
Blackened Tuna Nachos (Appetizers) Cinq croustillants wontons garnis de dip au crabe rangoon, salsa d'avocat, tomates fraîches, et thon jaune noirci saisi...	\$14.00
Crispy Calamari "T & T" Calamari tubes & tentacles, flash fried and served with a sweet chili sauce	\$12.00
Edamame (Appetizers) Fèves de soja servies dans leur cosse, accompagnées de votre choix de sel de mer, de sel fumé à l'aulne ou de sel à la s...	\$7.00
Parmesan Bacon Truffle Fries Frites croustillantes rehaussées d'une touche de truffe, généreusement saupoudrées de fromage parmesan râpé et de bacon...	\$11.00
Spicy Poke Dip Un mélange de thon épicé, saumon et sériolle, accompagné d'une salade d'algues, servi avec des chips de wonton croustill...	\$12.00

Salads

ITEM	PRICE
------	-------

House Side Salad Un mélange de laitues, ponctué de rondelles de concombre fraîches et de tomates juteuses. Des spirales de betterave et d...	\$6.00
Goat in the Garden Vegetarian. Fresh arugula, spinach, and basil with roasted walnuts, Asian pear, strawberries, and cheese with extra virg...	\$11.00
Sandwiches	
ITEM	PRICE
Chicken Bacon Avocado Grilled all natural chicken, applewood bacon, avocado, lettuce, tomato, wasabi mayo, brioche bun. Choice of side.	\$13.00
Grilled Salmon Sandwich Filet de saumon grillé, fraîcheur de laitue croquante et tomate juteuse, rehaussés de l'aïoli citronné aux jalapeños, se...	\$16.00
Burgers	
ITEM	PRICE
The Boursin Bacon Burger Un généreux burger de boeuf d'une demi-livre garni de fromage Boursin à l'ail et aux fines herbes, de bacon fumé au bois...	\$15.00
Black Truffle Cheese Burger Un juteux demi-livre de boeuf garni de fromage à la truffe noire se niche entre deux moitiés de pain brioché. Complété p...	\$15.00
Bare Bones Burger (Burgers) Half-pound beef burger served on the guest's choice of bread. Choice of side. This item is served using raw or undercoo...	\$12.00
The Jalapeño Popper Show-Stopper (Burgers) Un généreux burger de bœuf d'une demi-livre garni de fromage à la crème relevé au jalapeño et de bacon jalapeño croustil...	\$15.00
Shroomin' Swiss Burger (Burgers) Faux filet de bœuf juteux garni de fromage suisse fondant et de champignons sautés, nappé d'une ailoli à l'ail rôti. Acc...	\$14.00
The C.B.C.L.T. Un généreux burger de bœuf d'une demi-livre garni de bacon fumé au bois de pommier, nappé de fromage Cheddar, à la fois...	\$15.00
The Texas Longhorn Un généreux burger de bœuf de 227 grammes recouvert de fromage Cheddar fondant et de croustillantes lanières d'oignon. D...	\$15.00
Arnold Hamandeggar Half-pound beef burger, Cheddar cheese, grilled country shoulder ham, fried egg, applewood bacon, grilled onions, Cowfis...	\$16.00
The Thundering Herd Bison Burger Half-pound chipotle bison burger, sharp white Cheddar cheese, avocado salsa, lettuce, chipotle aioli, red onion, sesame...	\$16.00
The Big Squeal (Burgers) Un demi-livre de bœuf juteux, tendre porc effiloché, fromage Gouda fumé, croustillants d'oignons, coleslaw au bacon, nap...	\$16.00
Sashimi	
ITEM	PRICE
3 Piece Mix Une combinaison de trois morceaux choisis par notre chef : thon frais, saumon et sériole. Présenté sur glace.	\$8.50
7 Piece Mix Un assortiment de sept morceaux de thon, saumon et sériole, soigneusement choisis par le chef. Présenté sur de la glace...	\$17.00
Nigiri	
ITEM	PRICE
Kani This item is served using raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfis...	\$2.00

ITEM	PRICE
Masago Œufs de capelan. Ce plat est préparé avec des ingrédients crus ou peu cuits. La consommation de viandes, volailles, fru...	\$2.00
Tuna faux	\$3.00
Salmon false	\$3.00
Yellowtail false	\$3.00
Eel This item is served using raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfis...	\$3.00
Smoked Salmon Gluten sensitive. This item is served using raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry...	\$3.00
Tobiko Œufs de poisson volant.	\$3.00

Classic Rolls

ITEM	PRICE
California Roll Kani frais enveloppé dans du riz doux, accompagné de tranches croquantes de concombre et d'avocat crémeux, le tout parse...	\$7.00
Spicy Tuna Roll (Classic Rolls) Fines tranches de thon frais, accompagnées de concombre croquant et enrobées de mayonnaise épicée. Notez que ce plat pop...	\$8.00
Spicy Yellowtail Roll Gluten sensitive. Fresh sliced yellowtail, scallions, spicy mayo. This item is served using raw or undercooked ingredie...	\$8.00
Philly Roll Tranches de saumon frais, avocat crémeux et fromage à la crème onctueux, enroulés pour donner une touche unique à votre...	\$8.00
Vegetarian Roll Rouler végétarien avec des ingrédients sans gluten. Avocat crémeux, concombre croquant, carotte tendre et betterave douc...	\$6.00
Spicy Crunchy Roll Rouleau croustillant épicé: Crevette tempura, chair de crabe, mayo piquante, éclats de tempura croquants.	\$12.00
Tempura Roll Faux seulement.	\$11.00
Rainbow Roll California roll topped with assorted fish, masago and spicy mayo. This item is served using raw or undercooked ingredie...	\$15.00
Bagel Roll Smoked salmon, kani, cream cheese roll battered and flash fried, topped with sweet eel sauce.	\$10.00

Fusion Specialties

ITEM	PRICE
Mark's Roll Tranches de thon frais, jalapeño, fromage à la crème, kani et ciboulette enroulées, puis enveloppées de panko et passées...	\$15.00
Firecracker Roll (Fusion Specialties) Shrimp tempura, kani inside coated with tempura flakes, topped with yellowtail, salmon, spicy mayo, masago, tobiko and s...	\$17.00
Tropical Storm Roll Kani, avocat et concombre nichés à l'intérieur, surmontés de thon, saumon, thazard et mayo japonaise. Un filet de sauce...	\$19.00
Volcanic Roll Crevette tempura et crabe en morceaux enveloppés avec jalapeno, le tout couvert de thon épicé et saupoudré de poudre de...	\$15.00

ITEM	PRICE
Double Salmon Roll Un roulé saumon sans gluten rassemble un cœur d'avocat et saumon fumé, nappé de saumon frais. Accompagné d'une mayonnais...	\$15.00
Miss Moffitt's Roll Fresh tuna, cucumber, spicy mayo inside, coated in tempura flakes, topped with avocado and sweet eel sauce. This item i...	\$15.00
Blackened Tuna Roll Crevette tempura et crabe en morceaux enveloppés avec du jalapeño, le tout couronné de thon juste saisi et épicé, agrème...	\$17.00
Georgia Roll Rouleau Georgia avec crevettes tempura et kani, enveloppé de miettes croustillantes de tempura. Couronné de thon jaune e...	\$19.00
The Boss Tempura shrimp, lump crab, jalapeño inside, topped with avocado, premium tuna, wasabi tobiko and wasabi mayo	\$19.00
Mad Mango-Cado Roll Tempura de crevette et kani enroulés, enrobés de flocons tempura croustillants. Surmonté de tranches de mangue et d'avoc...	\$15.00
Mrs. Woodbury's Fresh Find Thon frais et concombre enveloppés avec une touche de mayo épicée, couronnés de saumon de premier choix et d’avocat onct...	\$19.00
Fiery Dragon Roll Rouleau Dragon de Feu À l'intérieur, crevettes tempura et chair de crabe se mêlent à des tranches de jalapeño. Surmonté...	\$18.00

Burgushi

ITEM	PRICE
The Cowfish Bento Box A combo meal featuring both burger and sushi, including a mini-burger with American cheese, pickles and chopped red onio...	\$14.00
Fusion Specialty Bento Box (Burgushi) Un agencement unique qui rassemble des éléments de burger et de sushi. Découvrez un mini-burger hebdomadaire avec frites...	\$16.00
The All-American Bacon Double Cheeseburgooshi (Burgushi) Une création unique mélangeant saveurs américaines et touches asiatiques. Savoureux bœuf assaisonné et fromage cheddar f...	\$16.00
The Deliverance Roll - Southern Style Bar-B-Q-Shi Un rouleau audacieux avec du porc effiloché juteux et des oignons caramélisés, enveloppé soigneusement dans du papier de...	\$16.00

Desserts

ITEM	PRICE
Mochi Une trilogie glacée de mochi, chaque boule enrobe un cœur crémeux de chocolat, de vanille et de thé vert.	\$7.00
The Mousse is Loose Des étages variés de brownie au fudge classique se mêlent à une mousse au chocolat onctueuse et une mousse à la vanille...	\$8.00

Kids Menu

ITEM	PRICE
California Roll (Kids Menu) Kani, cucumber, avocado.	\$7.00
Tempura Shrimp Roll Tempura de crevettes croustillantes, accompagnées de chair de crabe et de concombre croquant.	\$7.00
Vegetarian Roll (GF) (V) Des tranches d'avocat, de concombre frais, de carotte croquante et de betteraves sont délicatement roulées ensemble.	\$6.00
Dragon Bitez Morceaux de poulet naturel grillés avec soin, accompagnés de votre choix de sauce ranch, miel-moutarde ou BBQ.	\$6.00

ITEM	PRICE
Gorilla CHeeZ false	\$6.00
Ninja Nuggets Morceaux de poulet savoureux, cuits à la friture éclair, accompagnés de sauces ranch, miel et moutarde ou BBQ.	\$6.00
PB&J Sushi Roll Un roulé de pain blanc enveloppe du beurre d'arachide naturel et de la confiture, tranché en petites bouchées.	\$6.00
Mac & CHeeZ Fresh elbow noodles in a creamy housemade cheddar cheese sauce.	\$6.00
The Cowfish Mini-Burgers Deux mini-burgers de bœuf garnis de fromage américain.	\$7.00
Hand-Spun Milkshakes	

ITEM	PRICE
Classic Shake Une boisson onctueuse préparée à la main, offrant jusqu'à trois saveurs selon votre envie : chocolat, vanille, fraise, c...	\$7.00
Cake Shake Une glace à la vanille mélangée à la main avec un choix de préparation de gâteau d'anniversaire, vanille ou chocolat.	\$7.00
Cookies & Cream Une glace à la vanille fraîche est mélangée à la main avec des morceaux d'Oreo croquants.	\$7.00
Caramel Chocolate Espresso Malt Glace à la vanille avec une touche de café intense, mélangée à du caramel doux et du chocolat.	\$7.00
The Cara Shake Crème glacée à la vanille mélangée à la main avec du chocolat et du beurre d'arachide. Couronnée de mousse au chocolat,...	\$7.00
The Grasshopper Gluten sensitive. A minty chocolate masterpiece, featuring vanilla bean ice cream hand spun with Andes chocolate mints.	\$7.00
The Marshmallow Crispy Treat Rice Krispies and mallow cream blended with vanilla bean ice cream. Topped with crispy rice treats.	\$7.00
Gimmie More S'more Shake Crème glacée à la vanille mêlée à du chocolat noir double, de la crème de guimauve et des biscuits Graham croustillants.	\$7.00

Hot Teas

ITEM	PRICE
Organic Earl Grey Thé noir de qualité, infusé avec de l'huile de bergamote italienne naturelle et parsemé de fleurs de bleuet.	\$4.00
Chamomile Medley Decaf Un mélange apaisant de camomille avec une douceur rappelant le miel, rehaussé par le goût frais de la menthe verte et la...	\$4.00
Jasmine Green Tea A truly premium tea, made with spring-harvested green leaf buds infused with fresh jasmine flowers.	\$4.00

Beverages	
ITEM	PRICE
Soft Drinks false	\$3.00
Fresh Iced Tea false	\$3.00

ITEM	PRICE
Fresh Brewed Coffee false	\$3.00
Bottled Water false	\$5.00