



The Fishery

Menu Prices — August 4, 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 →](#)

Starters

ITEM	PRICE
Oysters on the Half Shell Des huîtres fraîches accompagnées d'une sauce mignonette.	\$25.00
Clam Chowder Littleneck clams, potatoes, celery, lardons and cream.	\$9.00
Fishery Soupe Une soupe aux poissons préparée avec du poisson frais et plongée dans un bouillon aromatique inspiré de la Méditerranée.	\$9.00
Ceviche Un mélange vibrant de salsa fraîche accompagne des dés d'avocat crémeux, servis avec de croustillants chips de tortilla.	\$12.00
Swordfish Taquito Un rouleau rempli de laitue croquante, salsa fraîche, fromage cotija émietté et guacamole velouté, le tout garni d'une f...	\$9.00
Ahi Tuna Poke Morceaux de thon ahi mélangés à du concombre croquant et de l'avocat crémeux, arrosés de sauce soja. Une touche de sésam...	\$15.00
Clams Bordelaise Un lit de palourdes baignées dans du vin blanc, agrémenté d'ail finement pressé et d'une touche de flocons de piment, se...	\$14.00
Steamed Mussels Linguicia sausage, fennel, roasted jalapeño butter.	\$15.00
Regular Crabcake	\$11.00

Salads

ITEM	PRICE
House Salad Un mélange rafraîchissant de jeunes pousses, radis croquants et pomme juteuse, arrosé d'une vinaigrette au vin rouge.	\$6.00
Classic Ceasar Salad Feuilles de romaine croquantes accompagnées d'oignons marinés, croutons déchirés et anchois blancs.	\$6.00
Mediterranean Salmon Salad Un lit de verdure s'accompagne de tranches de tomates anciennes, d'oignons croquants, de cubes de feta crémeux et de con...	\$22.00
Classic Tuna Salad Thon albacore grillé au four, servi sur un lit de jeunes pousses avec des tomates fraîches et un filet de vinaigrette au...	\$14.00
Oregon Pink Shrimp Louis Un lit de romaine et frisée est garni de crevettes roses de l'Oregon, accompagné d'un œuf dur et arrosé d'une sauce Loui...	\$13.00

Entrees

ITEM	PRICE
Seared Ahi Tostadas Haricots façon Fishery, piment mariné, laitue croquante effilochée, le tout arrosé d'une sauce aioli au citron vert et c...	\$15.00
Mahi Mahi Tostada Salad Beans, guacamole, cotija cheese, lettuce and salsa fresca.	\$14.00
Mr. Browns Swordfish Tacos Cilantro coleslaw, salsa fresca, chili aioli, cotija cheese, rice & beans.	\$16.00
Alaskan Cod Fench fries, ketchup and tartar sauce.	\$14.00
Shrimp and Chips French fries, ketchup and cocktail sauce.	\$15.00

ITEM	PRICE
Market Picatta Pommes de terre Yukon Gold écrasées accompagnées d'une sauce picatta aux épinards.	\$24.00
Sandwiches	
Tuna Salad Faux-filet de thon tendre rôti au four, accompagné de laitue croquante et de tomates juteuses.	\$12.00
Salmon Burger Feuille de laitue croquante, tomate juteuse, confiture d'oignon, cornichon, tout cela dans un pain brioche moelleux.	\$15.00
Buttermilk Fried Albacore Belly Laitue émincée, rondelles de tomate, cornichons maison, ailoli à l'aneth onctueux.	\$14.00
Fried Fish Sandwich Flocons de poisson dorés à la perfection, enveloppés dans une croûte légère et croustillante. Servi dans un pain brioché...	\$7.25
Half and Half Demi-sandwich au mahi accompagné de votre sélection entre une soupe ou une salade verte fraîche.	\$12.00
Catfish Sandwich	\$8.45
Sides	
Baked Potatoes false	\$1.99
Potato Salad Pommes de terre tendres enrobées d'une vinaigrette crémeuse à base de moutarde de Dijon, ajoutant une touche légèrement...	\$1.99
Cilantro Coleslaw Fines lamelles de chou croquantes mélangées à des carottes fraîches râpées, le tout lié par une vinaigrette crémeuse aux...	\$2.00