



The Mooring

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

The Raw Bar

ITEM	PRICE
Chilled White Mexican Shrimp per	\$3.75
Lobster Claw false	\$8.00
Whole Chilled Lobster Fausses commandes de homard.	\$30.00

Soups & Salads

ITEM	PRICE
Classic Mooring Clam Chowder Une soupe onctueuse où les palourdes rencontrent des morceaux de pommes de terre tendres, le tout mijoté dans un bouillo...	\$8.00
Native Scallop Chowder	\$8.00
Chopped Salad Un mélange croquant de laitue romaine avec des œufs durs finement tranchés, tomates juteuses, bacon croustillant, radis...	\$11.00
Mooring Caesar Feuilles de romaine hachées accompagnées de croûtons au romarin, relevées de Parmigiano-Reggiano râpé et nappées d'une s...	\$10.00
Autumn Kale Salad Pommes Honeycrisp croquantes, canneberges séchées, fenouil délicat, noix de pécan croquantes et fromage bleu de Great Hi...	\$11.00
Frisee Salad Feuilles de frisée croquantes, rehaussées d'une vinaigrette au citron piquante, se marient avec des tranches de poires j...	\$13.00

Buddies

ITEM	PRICE
Salmon	\$12.00
Lobster Salad Salade de Homard: Des morceaux tendres de homard de l'Atlantique, finement mélangés avec du céleri croquant et des échal...	\$19.00
Lobster Tail false	\$19.00
Chicken false	\$10.00
Yellowfin Tuna	\$14.00
Shrimp (4) false	\$14.00
Scallops (3) Trois pétoncles poêlés, nappés d'une sauce beurre citronnée, reposent sur une purée de chou-fleur crémeuse. Les notes dé...	\$14.00
Flank Steak Flank steak mariné avec soin dans une sauce aux herbes et à l'ail, puis grillé à la perfection pour une tendreté incompa...	\$16.00
Grilled Chicken false	\$10.00

Appetizers

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

Mussels Zuppa	\$12.00
Chouriço savoureux, poireaux fondants et bouillon parfumé au vin blanc et à l'ail, servis avec du pain de campagne.	
Point Judith Calamari	\$14.00
Crispy fried rings and tentacles, cherry peppers, roasted garlic-thyme aioli.	
Bag of Doughnuts	\$12.00
Beignets de homard et crevettes, accompagnés d'une sauce chipotle-érable.	
Grilled Flatbread	\$14.00
Oignons caramélisés, pancetta croustillante, Gruyère fondant, crème fraîche légère et pointes de ciboulette.	
Crab Cake	\$14.00
Charred scallion salsa verde aioli, radish sprout.	
Baked Oysters	\$15.00
Pancetta croustillante, épinards frais, nappés de béchamel parfumée au safran, le tout sur des huîtres délicatement cuit...	
Rhode Island Stuffed Clams	\$13.00
Clams de Rhode Island farcis avec du chorizo portugais, ail parfumé, blettes savoureuses, zeste de citron et chapelure c...	
Hummus Plate	\$10.00
Profitez de notre assiette de houmous accompagnée de pita grillée, de légumes frais et croquants, ainsi que d'olives mar...	
Spicy Tuna Tostada	\$15.00
New England Artisanal Cheese	\$19.00
Un choix de fromages locaux soigneusement sélectionnés par le chef, accompagné de compote de fruits séchés, de rayon de...	
Bag of Donuts	\$13.00

Signature Sandwiches

ITEM	PRICE
Thanksgiving Day Croissant	\$16.00
Faux filet de dinde tendre, fromage Brie onctueux, roquette fraîche, germes de luzerne et confiture de canneberges.	
New England Lobster Roll	\$26.00
Native chilled lobster meat, celery, tarragon dressing, brioche bun.	
Falafel Wrap	\$12.00
Enveloppe de falafel fraîche roulée dans une tortilla grillée, garnie de romaine croustillante, de tomates juteuses, de...	
Classic Reuben	\$14.00
Tranches de brisket maison savourieusement corné, accompagnées de choucroute, nappées de sauce Thousand Island et de fro...	
Salmon BLT	\$16.00
Fausses notes de bacon croustillant, laitue croquante et tomates juteuses, accompagnées d'un filet de saumon grillé, dan...	
'Sweet 'n Spicy' Burger	\$16.00
Brandt farms beef, pepper jack cheese, pineapple-jalapeño marmalade, Cajun bacon, fried onion string, potato bun.	
Nashville Hot Chicken Sandwich (Spicy)	\$12.00
Steak & Cheese	\$14.00
false	

From the Water

ITEM	PRICE
Portuguese Roasted Cod	\$28.00
Clams littlenecks natives, pommes de terre Yukon, olives vertes, tomates, chouriço, vinho verde, huile d'olive et focacc...	
Seafood Stuffed Sole	\$25.00
Filet de sole farci aux fruits de mer, accompagné de riz jasmin parfumé et de tendres asperges, nappé d'un beurre à l'or...	

ITEM	PRICE
Uptown Salad Queuez vos papilles avec une demi-queue de homard sautée accompagnée de crevettes, le tout servi sur un filet de saumon...	\$29.00
Atlantic Salmon Braised red cabbage, cipollini onion, vanilla-parsnip puree.	\$28.00
Maine Lobster 1 Homard du Maine 1: Cuit à la vapeur, accompagné de beurre fondu chaud et de pommes de terre.	\$34.00
Maine Lobster 2 Un homard du Maine gratiné, généreusement farci de pétoncles et crevettes.	\$44.00
Yellowfin Tuna (From the Water) Un pavé de thon jaune enrobé de sésame, accompagné de légumes sautés et posé sur un lit de nouilles de riz, le tout napp...	\$30.00
Fish & Chips Fried Atlantic haddock, guinness batter, fries, red pepper slaw, mooring tartar sauce.	\$20.00
Georges Bank Scallops Scallops des bancs de Georges servis avec de la courge spaghetti, une purée de courge épicée et une relish de bacon et p...	\$34.00
Lobster Ravioli Pâtes fraîches farcies d'une généreuse portion de chair de homard tendre, enrobées d'une sauce crémeuse au citron et fin...	\$36.00

From the Land

ITEM	PRICE
Half Roasted Chicken Poulet rôti à demi-portion accompagné de purée onctueuse de pommes de terre Yukon Gold, garniture de navet et carotte, n...	\$24.00
Braised Hopkins Farm Lamb Sweet potato gnocchi, shallot confit, brussels sprouts, goat cheese.	\$30.00
Angus Beef Filet Un tendre filet de bœuf Angus accompagné de purée de pommes de terre à l'ail rôti, asperges grillées et une sauce demi-g...	\$39.00
Angus Bone-In Ribeye Faux filet d'Angus avec os, accompagné de pommes de terre rates éclatées et croustillantes. Rehaussé de tendres oignons...	\$45.00

Additional Surf & Turf Options

ITEM	PRICE
Oscar Style false	\$12.00
Lobster Tail (Additional Surf & Turf Options)	\$19.00
Scallops Saisies sur un lit d'épinards fondants, nos pétoncles poêlés offrent une douce caramélisation extérieure. Rehaussés d'un...	\$14.00
Yellowfin Tuna (Additional Surf & Turf Options) Grillé à la perfection, le thon albacore est nappé d'une marinade infusée au gingembre et à la sauce soja. Servi légèrem...	\$14.00
Shrimp Crevettes juteuses poêlées à la perfection, enveloppées d'un mélange vibrant d'ail émincé et de persil frais. Un zeste d...	\$14.00

Sides

ITEM	PRICE
Roasted Asparagus Délicatement rôties, ces asperges de saison sont rehaussées d'une légère touche d'huile d'olive et d'un soupçon de sel d...	\$7.00

ITEM	PRICE
Whipped Roasted Garlic Potatoes Pomme de terre fouettée à l'ail rôti avec une texture veloutée et légère, préparées avec des pommes de terre Yukon Gold...	\$7.00
Risotto Daily preparation.	\$7.00
Rhode Island Roasted Mushrooms Champignons rôtis de Rhode Island parfumés à l'ail et au romarin, arrosés d'une touche de madère.	\$7.00
Barista Selections	
ITEM	PRICE
Espresso false	\$3.50
Cappuccino Café corsé garni d'une mousse onctueuse, préparé avec un espresso riche en arômes et du lait chauffé à la vapeur. Chaque...	\$4.50
Latte	\$4.50
Hot Chocolate Rich, velvety cocoa meets a splash of creamy milk, gently heated to create a comforting mug of warmth. Finished with a d...	\$3.50
French Press Coffee - Individual Press Pot Cafetière à piston pour une personne. Un mélange de grains mexicains bio et colombiens déca.	\$5.00
Teas - Mighty Leaf	
ITEM	PRICE
Organic Breakfast false	\$3.50
Organic Earl Grey false	\$3.50
Green Dragon faux	\$3.50
Chamomile Herbal - caffeine free.	\$3.50
Organic Mint Melange Un agréable mélange à base de menthe pure et biologique, sans caféine.	\$3.50
Bombay Chai false	\$3.50
Kids' Menu (Main)	
ITEM	PRICE
Hamburger Un savoureux burger accompagné de frites croustillantes.	\$7.95
Cheeseburger Un burger au fromage juteux accompagné de frites croustillantes.	\$7.95
All Beef Hot Dog Un hot dog 100% bœuf niché dans un pain légèrement grillé, accompagné de frites croustillantes.	\$7.95
Fish & Chips (Kids' Menu (Main)) Faux filet de poisson crouillant, servi avec des frites dorées, idéal pour les jeunes gourmands.	\$9.95

ITEM	PRICE
Crispy Chicken Tenders Poulet croustillant accompagné de frites dorées, avec votre choix de sauce ketchup, barbecue ou moutarde au miel.	\$7.95
Curly Pasta Des pâtes en spirale, accompagnées de votre choix de beurre fondant ou de tomates sautées.	\$7.95
Entrées (Vegetarian)	
Black Bean Portobello Burger Garlic aioli, caramelized shallot, pickled jalapeño, swiss, lettuce.	\$13.00
Falafel Wrap (Entrées (Vegetarian)) Feuilles de romaine croquantes garnies de tomates juteuses, concombres frais, olives savoureuses et feta crémeuse, le to...	\$12.00
Seared Tofu Nouilles de riz, légumes sautés, germes de soja, coriandre et sauce ponzu.	\$22.00
Vegetable Risotto Un risotto crémeux agrémenté de carottes tendres, de courgettes croquantes et de champignons parfumés, cuits lentement d...	\$18.00
The Raw Bar (Gluten-Free)	
Chilled White Mexican Shrimp	\$3.75
Lobster Claw (The Raw Bar (Gluten-Free)) false	\$8.00
Whole Chilled Lobster (The Raw Bar (Gluten-Free)) false	\$30.00
Peruvian Ceviche Crevettes, pétoncles, chili vert, agrumes, patate douce.	\$9.00
Raw Bar Platter false	\$43.00
Grand Shellfish Platter false	\$69.00
Appetizers (Gluten-Free)	
Chopped Salad (Appetizers (Gluten-Free)) Salade croquante accompagnée d'une salsa verte aux échalotes grillées et d'une touche d'aïoli, agrémentée de jeunes pous...	\$11.00
Mooring Caesar (Appetizers (Gluten-Free)) Courge rôtie recouverte de croûte de pepitas, beurre noisette, pomme locale, bacon croustillant et grains de grenade.	\$10.00
Native Beet Salad Un mélange de fromages locaux soigneusement choisis, agrémenté de compote de fruits séchés et de rayons de miel croustil...	\$10.00
Native Beet Salad (Appetizers (Gluten-Free)) false	\$10.00
Mussels Zuppa (Appetizers (Gluten-Free))	\$12.00
Tuna Poke Morceaux de thon cru délicatement marinés dans une sauce de soja aux agrumes, agrémentés d'un soupçon d'huile de sésame....	\$14.00
Tuna Poke (Appetizers (Gluten-Free)) Cubed ahi tuna meets a delicate drizzle of soy sauce and sesame oil, mingled with aromatic green onions and creamy avoca...	\$14.00

ITEM	PRICE
Crab Cake (Appetizers (Gluten-Free)) Flocons de chair de crabe douce mélangés avec une touche de moutarde de Dijon, d'oignons finement hachés et d'herbes fra...	\$14.00
Georges Bank Scallops (Appetizers (Gluten-Free)) Saisis du goût pur de l'océan avec nos pétoncles de Georges Bank, grillés avec soin pour obtenir une chair tendre et lég...	\$16.00
New England Artisanal Cheese (Appetizers (Gluten-Free)) false	\$19.00

Salad Buddies (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Salmon (Salad Buddies (Gluten-Free)) Saumon grillé, juteux et tendre, accompagné de légumes croquants et de quinoa moelleux. Rehaussé de zeste de citron et d...	\$12.00
Lobster Salad (Salad Buddies (Gluten-Free))	\$19.00
Lobster Tail (Salad Buddies (Gluten-Free)) false	\$19.00
Chicken (Salad Buddies (Gluten-Free)) Tomates assaisonnées de harissa, laitue bibb croquante.	\$10.00
Yellowfin Tuna (Salad Buddies (Gluten-Free)) false	\$14.00
Shrimp (4) (Salad Buddies (Gluten-Free)) Native chilled lobster meat, celery, tarragon dressing.	\$14.00
Scallops (3) (Salad Buddies (Gluten-Free)) false	\$14.00
Flank Steak (Salad Buddies (Gluten-Free)) Palourdes autochtones, pommes de terre Yukon, olives vertes, tomates juteuses, chourico épicé, vinho verde rafraîchissan...	\$16.00

Signature Sandwiches (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
New England Cod Filet de morue à la vapeur accompagné de pommes de terre, nappé d'un beurre fondu délicatement tiède.	\$16.00
Classic Reuben (Signature Sandwiches (Gluten-Free)) false	\$14.00
New England Lobster Sandwich Grilled, white bean ragout, smoked ham hock, mushrooms, kale, red wine.	\$26.00
Organic Grassfed Beef Burger false	\$16.00

From the Water (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Portuguese Roasted Cod (From the Water (Gluten-Free)) false	\$28.00
Maine Lobster Homard du Maine accompagné de crevettes succulentes et de noix de Saint-Jacques tendres, le tout nappé d'une sauce tomat...	\$34.00
Atlantic Salmon (From the Water (Gluten-Free)) Sweet pea puree, fingerling potatoes, vegetable sautée, pistachio mint pesto.	\$28.00

ITEM	PRICE
Atlantic Swordfish Purée de pommes de terre à l'ail rôti, asperges grillées, sauce demi-glace aux échalotes.	\$29.00
Atlantic Swordfish (From the Water (Gluten-Free)) Tranche de swordfish grillée, accompagnée d'un écrasé de pommes de terre parfumé à l'ail rôti et d'asperges grillées, le...	\$29.00
Georges Bank Scallops (From the Water (Gluten-Free)) Pommes fingerling écrasées, chou frisé, oignon caramélisé et champignons.	\$34.00
Uptown Salad (From the Water (Gluten-Free)) Une salade sylvestre qui célèbre la fraîcheur marine. Des feuilles de verdure croquantes se mêlent à des morceaux de cra...	\$29.00
Seafood Risotto Risotto crémeux préparé avec du romarin aromatique et une touche de madère.	\$39.00
From the Land (Gluten-Free)	

ITEM	PRICE
Statler Chicken Breast Un savoureux filet de poulet Statler, saisi à la poêle pour une peau croustillante et dorée. Les jus naturels rehaussent...	\$23.00
Angus Beef Filet (From the Land (Gluten-Free)) 7 oz.	\$36.00
Angus Bone-In Ribeye with Blue Cheese Butter false	\$45.00
Angus Bone-In Ribeye with 1 1/4 Lobster Un ribeye Angus avec os, grillé à la perfection, dévoilant ses marbrures riches en saveurs. Accompagné d'un homard de 1...	\$70.00

Sides (Gluten-Free)	
ITEM	PRICE
Roasted Asparagus (Sides (Gluten-Free)) Spear-shaped asparagus, gently roasted to highlight its natural sweetness, meets a drizzle of olive oil and a sprinkle o...	\$7.00
Roasted Mushroom Faux filet sans os, ensuite naturelatz.	\$7.00
Whipped Roasted Garlic Potatoes (Sides (Gluten-Free)) Fines purée de pommes de terre, rehaussées d'ail rôti pour une profondeur de saveur doucement caramélisée. L'onctuosité...	\$7.00
Grilled Asparagus Asperges grillées avec soin, rehaussées d'une touche d'huile d'olive de première qualité. Leur texture croquante et l'aj...	\$7.00
Risotto (Sides (Gluten-Free)) Appréciez un risotto crémeux, cuit lentement jusqu'à atteindre une texture soyeuse. Chaque grain de riz Arborio absorbe...	\$7.00
Cucumber Salad Rondelles de concombre croquantes, agrémentées d'oignon mariné et d'une touche de fraîcheur apportée par l'aneth.	\$7.00