★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

The Mooring

The Mooring

Menu Prices — October 26, 2026

The Mooring menu with prices in United States, updated October 2019: 127 items across 20 categories, prices from $3.50 to $70.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

The Mooring Menu with Prices (United States)

The Mooring menu with prices in United States, updated October 2019: 127 items across 20 categories, prices from $3.50 to $70.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/the-mooring

Menu categories: The Raw Bar · Soups & Salads · Buddies · Appetizers · Signature Sandwiches · From the Water · From the Land · Additional Surf & Turf Options · Sides · Barista Selections · Teas - Mighty Leaf · Kids' Menu (Main) · Entrées (Vegetarian) · The Raw Bar (Gluten-Free) · Appetizers (Gluten-Free) · Salad Buddies (Gluten-Free) · Signature Sandwiches (Gluten-Free) · From the Water (Gluten-Free) · From the Land (Gluten-Free) · Sides (Gluten-Free)

The Raw Bar

ITEM	PRICE
Chilled White Mexican Shrimp per	**$3.75**
Lobster Claw	**$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	**$19.00**
Chicken	**$10.00**
Yellowfin Tuna	**$14.00**
Shrimp (4)	**$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	**$10.00**

Appetizers

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

Signature Sandwiches

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

From the Water

ITEM	PRICE
Portuguese Roasted Cod Clams littlenecks natives, pommes de terre Yukon, olives vertes, tomates, chouriço, vinho verde, huile d'olive et focacc...	**$28.00**

ITEM	PRICE
Seafood Stuffed Sole Filet de sole farci aux fruits de mer, accompagné de riz jasmin parfumé et de tendres asperges, nappé d'un beurre à l'or...	**$25.00**
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	**$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	**$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 Black - caffeine.	**$3.50**
Organic Earl Grey Black - caffeine.	**$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 Black tea - caffeine.	**$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 croustillant, servi avec des frites dorées, idéal pour les jeunes gourmands.	**$9.95**
Crispy Chicken Tenders Poulet croustillant accompagné de frites dorées, avec votre choix de sauce ketchup, barbecue ou moutarde au miel.	**$7.95**

ITEM	PRICE
Curly Pasta Des pâtes en spirale, accompagnées de votre choix de beurre fondant ou de tomates sautées.	**$7.95**

Entrées (Vegetarian)

ITEM	PRICE
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)

ITEM	PRICE
Chilled White Mexican Shrimp	**$3.75**
Lobster Claw (The Raw Bar (Gluten-Free))	**$8.00**
Whole Chilled Lobster (The Raw Bar (Gluten-Free))	**$30.00**
Peruvian Ceviche Crevettes, pétoncles, chili vert, agrumes, patate douce.	**$9.00**
Raw Bar Platter Chourico, braised leeks, white wine garlic broth.	**$43.00**
Grand Shellfish Platter Gluten-free crackers, ponzu marinade, pickled cucumber, avocado.	**$69.00**

Appetizers (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Chopped Salad (Appetizers (Gluten-Free)) Salade croquante accompagnée d'une salsa verde 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)) Chef’s selection of local cheeses, dried fruit compote, honeycomb.	**$10.00**
Mussels Zuppa (Appetizers (Gluten-Free))	**$12.00**
Tuna Poke Morçeaux 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**
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**

ITEM	PRICE
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))	**$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))	**$19.00**
Chicken (Salad Buddies (Gluten-Free)) Tomates assaisonnées de harissa, laitue bibb croquante.	**$10.00**
Yellowfin Tuna (Salad Buddies (Gluten-Free)) House corned brisket, sauerkraut, Thousand island, swiss cheese.	**$14.00**
Shrimp (4) (Salad Buddies (Gluten-Free)) Native chilled lobster meat, celery, tarragon dressing.	**$14.00**
Scallops (3) (Salad Buddies (Gluten-Free)) Lewis family farm's beef, caramelized onion, cheddar, ranch mayo, housemade buffalo sauce.	**$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)) Creamer potatoes, beets, charred swiss chard, pistachios, lemon chive beurre blanc.	**$14.00**
New England Lobster Sandwich Grilled, white bean ragout, smoked ham hock, mushrooms, kale, red wine.	**$26.00**
Organic Grassfed Beef Burger Stir fried vegetables, rice noodles, bean sprouts, cilantro, lemongrass bouillon.	**$16.00**

From the Water (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Portuguese Roasted Cod (From the Water (Gluten-Free)) Sautéed half lobster tail and shrimp, grilled salmon, grape tomatoes, cucumbers, carrots, balsamic reduction.	**$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**
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**

ITEM	PRICE
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	**$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**