



Two Georges At The Cove

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers	
ITEM	PRICE
Calamari Calamars croustillants légèrement frits, servis avec une sauce marinara.	\$11.99
Chicken Quesadilla Éclats de poulet grillé, fromage Cheddar fondant, oignons et poivrons, rehaussés d'une touche de crème sure à la coriand...	\$10.99
Chicken Wings Choice of mild, hot or triple play, grilled or fried. Served with Bleu cheese & celery.	\$11.49
Mary's Conch Fritters Bahamian style, our own secret conch-concoction! Served with cocktail & tartar sauce.	\$8.50
Maryland Crab Dip Trempelette de crabe chaude accompagnée de bouchées de bretzel moelleuses.	\$13.49
Dozen Clams Douzaine de palourdes cuites à la vapeur.	\$11.99
Jumbo Steamed Spiced Shrimp De généreuses crevettes cuites à la vapeur avec un mélange alléchant d'épices. Sans gluten et servies bien chaudes.	\$14.99
Fresh Guacamole & Chips Avocat frais écrasé mélangé avec tomate juteuse, oignon croquant, coriandre parfumée et un soupçon de jus de lime. Servi...	\$11.99
Jumbo Shrimp Cocktail Gluten-free. Five jumbo shrimp served with cocktail sauce.	\$11.99
Bang Bang Shrimp Baby shrimp fried and tossed in our sweet Thai chili sauce.	\$10.99
Fresh Smoked Fish Dip Poisson fumé préparé maison accompagné de piments jalapeño, oignons rouges croquants et de croustillantes tortilla strip...	\$11.99
Coconut Shrimp Quatre crevettes croustillantes enrobées de noix de coco, servies avec une marmelade à l'orange pour tremper.	\$9.99
Spinach & Artichoke Dip Accompagné de croustilles tortillas croustillantes.	\$11.99
Ahi Tuna Tower Tuna tartare tossed in a sesame seed poke sauce, atop fresh avocado & served with home-made wonton crisps.	\$14.99
Jumbo Lump Crab Cocktail De tendres morceaux de crabe géant sont assaisonnés d'une touche de vieux bay et accompagnés d'une douce sauce aioli à l...	\$17.99
Steamed Coconut Mussels Moules à la vapeur dans un bouillon de noix de coco agrémenté de bacon croustillant, maïs sucré, oignons et tomates jute...	\$13.99

Soups	
ITEM	PRICE
New England Clam Chowder	\$4.75
Spicy Bahamian Conch Chowder Une soupe réchauffante mettant en vedette du conch tendre mêlé à des légumes frais et mijotant dans un bouillon épicé. L...	\$4.25
Lobster Bisque Une soupe veloutée riche en morceaux généreux de homard frais, mijotée lentement avec des échalotes caramélisées, du céll...	\$6.00
French Onion Crock false	\$6.00

Salads

ITEM	PRICE
Caesar Salad false	\$10.99
Coconut Shrimp Salad Coconut fried shrimp set atop a bed of mixed greens, sliced strawberries, Feta cheese & sliced almonds. Tossed in a pine...	\$14.99
Chesapeake Cobb Salad Un lit de jeunes pousses agrémenté de chair de crabe, dinde, bacon croustillant, œufs durs, avocat, et un duo de fromage...	\$15.99
Blackened Shrimp Salad (5) shrimp atop arugula, radicchio mix, bacon, pine nuts, Bleu cheese & jicarna tossed in a honey Dijon vinaigrette & to...	\$16.99
Thai Tuna Salad Faux filet de thon en croûte de sésame disposé sur un lit de mesclun, agrémenté de choux, nouilles de sarrasin et pois m...	\$15.99
2 Georges Waterfront Salad Grilled thicken, candied pecans, Bleu cheese crumbles, crispy noodles, cucumbers, dried cranberries & tomatoes all tosse...	\$15.99

Fresh from the Dock - Entrees

ITEM	PRICE
Grouper Pommes de terre rôties, légumes de saison et sauce aïoli aux agrumes.	\$25.99
Mahi-Mahi Mahi-Mahi repose sur un lit de riz et haricots, accompagné d'un filet d'aïoli à l'avocat.	\$21.99
Salmon Saumon accompagné de riz, épinards sautés et nappé de sauce hollandaise.	\$19.99
Swordfish Purée de patates douces, légumes de saison et sauce sriracha au mango épicé.	\$22.99

Specialty Fish - Entrees

ITEM	PRICE
Fish & Chips North Atlantic haddock, beer battered, fries & slaw.	\$16.99
Pan Seared Tuna Faux filet de thon ahi de 8 oz saisi à la perfection, enrobé de graines de sésame. Servi sur un lit de riz avec une touc...	\$20.99
Fresh Macadamia Nut Encrusted Grouper Grouper en croûte de noix de macadamia, nappé d'une sauce au beurre de rhum. Accompagné de purée de patates douces et lé...	\$25.99

Signature Dishes - Entrees

ITEM	PRICE
Stuffed Lobster Tail 8 oz. cold water tail stuffed with our jumbo lump crab imperial & served with roasted potato & seasonal vegetables.	\$38.99
Seafood Pot Shrimp, clams, mussels, calamari, half lobster tail, red bliss potatoes in a roasted garlic tomato broth with a crostini...	\$26.99
Maryland Crab Cakes De généreux crab cakes au lump de la Maryland accompagnés de pommes de terre rôties et de salade de chou.	\$24.99
George's Seafood Platter Cold water lobster tail (4 oz.), broiled jumbo lump crab cake, sea scallops, gulf shrimp & fried beer battered haddock....	\$32.99

ITEM	PRICE
Crab Imperial Gros morceaux de crabe cuits au four, nappés de notre sauce impériale, accompagnés de pommes de terre rôties et de légum...	\$24.99
Broiled Sea Scallops Scallops tendres et juteuses saisies dans un beurre à l'ail, accompagnées de purée de patates douces et légumes de saiso...	\$20.99
Jumbo Crab Norfolk Gluten-free. Baked in butter & old bay seasoning with roasted potatoes & seasonal vegetables.	\$25.99

Pastas - Entrees

ITEM	PRICE
Seafood Pasta Ala Vodka Sauteed sea scallops, baby shrimp, lump crab meat. Served over rigatoni.	\$20.99
Chicken Pesto Rigatoni Rigatoni mélangé avec du poulet, accompagné de roquette croquante, poivrons rôtis et fromage de chèvre, le tout délicate...	\$17.99
Jumbo Shrimp Scampi De généreuses crevettes géantes du golfe sont sautées dans du beurre à l'ail, accompagnées de pâtes fines et légères de...	\$18.99
Seafood Mac & Cheese Crevettes sautées, pétoncles et bacon mélangés dans une sauce onctueuse aux trois fromages, avec rigatoni, le tout cour...	\$21.99

Shrimp - Entrees

ITEM	PRICE
Jumbo Fried Coconut Shrimp Crevettes géantes en croûte de noix de coco croustillante, accompagnées d'une sauce à la marmelade d'orange, accompagnée...	\$18.99
Shrimp Kabob Huit crevettes du golfe montées sur brochettes, accompagnées de légumes frais, grillées ou assaisonnées d'épices noires,...	\$18.99

Landlubber - Entrees

ITEM	PRICE
Filet Mignon Morçeau de filet mignon de 6 oz, soigneusement sélectionné et nappé de beurre composé. Accompagné de pommes de terre rô...	\$29.99
Surf & Turf 6 oz. choice center cut filet paired with a 8 oz. cold water tail. Served with roasted potatoes & seasonal vegetables.	\$49.99
BBQ Ribs Côtes levées de porc savoureuses, mijotées lentement dans notre sauce maison. Accompagnées de frites croustillantes et d...	\$16.99

Sandwiches

ITEM	PRICE
Dock Bar Burger	\$10.99
Bacon Cheeseburger An American classic!	\$13.50
Deluxe Turkey Burger Nichée dans un pain Kaiser, notre burger de dinde se rehausse avec des champignons savoureux, des oignons grillés et une...	\$12.99
Portabella Stack Portabella mushroom, roasted red peppers, tomatoes, zucchini, squash, goat cheese & balsamic glaze on ciabatta bread.	\$11.99
Maryland Crab Cake Morceaux de chair de crabe géante, préparés avec soin pour offrir une expérience authentique et savoureuse.	\$15.99

ITEM	PRICE
Grilled Reuben Faux, seulement un mot et c'est faux.	\$11.99
Steak and Cheese Chopped ribeye steak topped with Provolone cheese, sauteed onions, red peppers & green peppers.	\$12.99
Fresh Dolphin Sandwich Fresh dolphin blackened or grilled.	\$15.99
Chicken Pesto Ciabatta Une poitrine de poulet sur pain ciabatta, accompagnée de fromage de chèvre et d'un filet de pesto.	\$12.99
Lobster Melt Salade de homard frais accompagnée de bacon croquant et de fromage suisse fondu, le tout niché entre deux tranches de pa...	\$12.99
Chicken Caprese Ciabatta Poitrine de poulet grillée ou cajun avec poivrons rôtis, basilic, mozzarella fraîche et filet de glaçage balsamique.	\$13.99

Tacos

ITEM	PRICE
Seared Tuna Tacos (3) Faux-filets de thon saisis au sésame, choux émincé, pois mange-tout croquants, salsa caribéenne, et réduction de miel-so...	\$15.99
Coconut Grouper Tacos (3) Fried & topped with our Caribbean salsa.	\$15.99
Fish Tacos (3) Trois tacos garnis de haddock frit, accompagnés de chou râpé, tomates en dés et crème sure au cilantro.	\$12.99
Beer Battered Shrimp Tacos (3) Pico de gallo, shredded cabbage & red pepper aioli drizzle.	\$15.99

Kids Menu

ITEM	PRICE
Pasta false	\$7.50
Mac & Cheese	\$7.50
Grilled Cheese	\$7.50
Cheese Burger **Loaded avec goût: Hamburger Fromage** Le hamburger fromage commence par un galette juteuse de bœuf, grillée à la flam...	\$7.50
Chicken Fingers false	\$7.50
Hot Dog false	\$7.50
Battered Shrimp Goûtez à nos crevettes enrobées d'une pâte légère et croustillante, frites jusqu'à atteindre une dorure parfaite. Chaque...	\$7.50
Grilled Chicken Breast	\$7.50
Burger false	\$7.50
Pizza	\$7.50

Desserts

ITEM	PRICE
Key Lime Pie false	\$5.99
Flourless Chocolate Cake	\$5.99
Salted Caramel Cheesecake	\$6.99
Brownie Supreme Brownie chaud garni d'une boule de glace à la vanille, nappé de sauce chocolat et surmonté de crème fouettée.	\$7.99
Bananas Foster Deux généreuses boules de crème glacée, accompagnées de tranches de bananes dorées dans une sauce au beurre et rhum, agr...	\$7.99
Hot Fudge Sundae Deux boules de crème glacée, nappées d'un coulis de fudge chaud, accompagnées de crème fouettée. Sans gluten.	\$6.99