★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Waterbar

Waterbar

Menu Prices — October 24, 2026

Waterbar menu with prices in United States, updated March 2022: 71 items across 8 categories, prices from $3.95 to $48.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Waterbar Menu with Prices (United States)

Waterbar menu with prices in United States, updated March 2022: 71 items across 8 categories, prices from $3.95 to $48.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/waterbar

Menu categories: Share Plates · Soup & Salads · Entrées · Sides · Kids' Stuff · Raw Bar & Platters · Seafood Social & More · Main Dishes

Share Plates

ITEM	PRICE
Corn Fritters ancho rémoulade, pepper jelly.	**$8.95**
Fried Calamari cornmeal-crusted calamari rings & tentacles, Chistorra chorizo, sweety drop peppers, ancho rémoulade, lemon wedges.	**$13.95**
Chowder Fries New England chowder, salt ‘n’ vinegar fries, sharp cheddar, seasoned oyster crackers, bacon lardons, chives.	**$14.95**

Soup & Salads

ITEM	PRICE
New England Clam Chowder Yukon gold potatoes, bacon, quahog clams, seasoned oyster crackers, chives, grilled sourdough. Add sourdough bread bowl...	**$8.95**
Baby Kale and Butternut Squash Gluten-free. apple, dried cranberry, quinoa, goat cheese, pomegranate-poppy seed vinaigrette.	**$13.95**

Entrées

ITEM	PRICE
WB Fish ‘n’ Chips Poisson frais en croûte de bière, servi avec des frites au sel et vinaigre, une sauce tartare maison, une salade de chou...	**$22.95**
Cheeseburger Un copieux quart de kilo de bœuf agrémenté de fromage américain fondant, nappé d'une sauce spéciale, recouvert d'oignons...	**$16.95**
Maryland Style Crab Roll Un savoureux rouleau de crabe servi dans une briochine moelleuse, agrémenté d'un mélange délicat d'herbes aromatiques et...	**$23.95**

Sides

ITEM	PRICE
Side Salad Mélange de laitue fraîche, tomates cerises anciennes, radis émincés et concombres persans, le tout rehaussé de croûtons...	**$4.95**
Salt ‘n’ Vinegar Fries	**$4.95**
Mac and Cheese	**$5.95**
Chipotle Black Beans	**$4.95**
Baja Coleslaw	**$3.95**
Chips	**$7.95**
Salsa	**$7.95**
Guac	**$7.95**

ITEM	PRICE
Queso Fundido Un mélange étiré de fromage fondu, réchauffé au four jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Servi fumant avec une...	**$5.95**

Kids' Stuff

ITEM	PRICE
Grilled Cheese Un mélange de cheddar et de pepper jack accompagne ces tranches de pain de campagne grillées. Servi avec des frites crou...	**$9.95**
Sliders Mini burgers de bœuf garnis de fromage américain, servis dans des pains hawaïens avec des frites.	**$11.95**

Raw Bar & Platters

ITEM	PRICE
Shrimp Cocktail Gluten-free. heirloom tomato compote, ginger poached shrimp, beet cocktail sauce.	**$16.95**
Shrimp and Whitefish Ceviche Gluten-free. citrus-marinated, tomato, onion, cilantro, house chili powder, tortilla chips.	**$15.50**
Award Winning Ahi Tuna Poke Gluten-free. cashews, seaweed, Maui onions, fried garlic, citrus soy, chili oil.	**$18.25**
Lomi-Lomi Salmon Gluten-free. cucumber, cherry tomato, cilantro, avocado, green onion, diced salmon, toasted sesame dressing.	**$14.75**

Seafood Social & More

ITEM	PRICE
Apple Salad Apple Salad // endive, radicchio, frisee, blue cheese, hazelnuts, sherry vinaigrette	**$14.20**
Baja Style Fish Tacos beer-battered cod, corn tortilla, fennel slaw, salsa taqueria.	**$13.95**
Carrot Hummus Hummus de Carottes // ail confit, graines de sésame, carottes rôties, ras el hanout, pita grillé	**$13.50**
Fall Salad Feuilles de chou kale toscanes, morceaux de courge musquée rôtie, fleurettes de chou-fleur dorées, cranberries acidulées...	**$15.25**
Crab Cake à La Plancha Cake de crabe poêlé, préparé avec du crabe du Maryland, accompagné de crème fraîche, herbes fines et tomate verte. Servi...	**$16.50**
Sweet and Spicy Wings Un généreux enrobage de sambal et d'agave enveloppe ces ailes de poulet. Infusion de tamari et ail rôti qui rehausse cha...	**$14.95**
Mussels Coconut Adobo Gluten-free. shallots, garlic, Mediterranean mussels, coconut shiitake broth, pickled daikon, & carrots.	**$17.25**
Clam Chowder potatoes, bacon, clams, seasoned oyster crackers, chives. Add sourdough bread bowl for an additional charge.	**$8.95**
Grilled Caesar Salad romaine lettuce, cherry tomato, pickled onion, croutons, anchovy – parmesan dressing.	**$13.50**
Fried Calamari cornmeal-crusted calamari rings & tentacles, Chistorra chorizo, pickled peppers, ancho remoulade, lemon wedges.	**$15.25**

Main Dishes

ITEM	PRICE
Fish ‘N’ Chips beer-battered white fish, fries, house tartar sauce, baja slaw, grilled lemon.	**$22.95**
Cheeseburger half-pound all-beef patty, American cheese, secret sauce, grilled onions, lettuce, tomato, brioche bun. Add bacon, farm...	**$16.95**
Blackened Chicken Sandwich Poulet grillé enrobé d'un mélange d'épices noires, surmonté de piment poblano rôti et de confiture de chorizo, accompagn...	**$15.75**
Caesar Salad Wrap Feuilles de laitue romaine croustillantes, tomates cerises juteuses, oignons rouges marinés et cod-rizo maison enveloppé...	**$14.25**
Vegetable Curry Bowl Savourez un bol généreux rempli de courge rôtie et de haricots verts croquants, le tout posé sur un lit de riz à la noix...	**$18.75**

Sides

ITEM	PRICE
Market veg Une assiette de légumes frais et croquants, soigneusement sélectionnés du marché, offrant une option savoureuse et saine...	**$8.50**
Cali Spiced Fries Gluten-free, vegetarian.	**$5.75**
Coconut Rice Gluten-free, vegetarian.	**$5.25**
Mac ‘N’ Cheese	**$6.75**
Red Potato Salad Gluten-free.	**$6.75**
Side Salad artisan lettuce, heirloom cherry tomatoes, shaved radish, Persian cucumbers, roasted garlic croutons. choice of dressing...	**$4.95**

Raw Bar & Platters

ITEM	PRICE
Shrimp Cocktail Gluten-free. heirloom tomato compote, ginger poached shrimp, beet cocktail sauce.	**$16.95**
Shrimp and Whitefish Ceviche Savourez notre ceviche de crevettes et poisson blanc, préparé avec soin dans une marinade citronnée. Rehaussé de tomates...	**$15.50**
Award Winning Ahi Tuna Poke Tranches d'ahi tuna nappées de sauce soja aux agrumes et d'huile de piment, accompagnées d'algues, d'oignons de Maui cro...	**$18.25**
Lomi-Lomi Salmon Morceaux de saumon mélangés avec des concombres croquants, tomates cerises juteuses, et de l'avocat crémeux. Agrémenté d...	**$14.75**

Seafood Social & More

ITEM	PRICE
Apple Salad Une salade croquante avec des endives, du radicchio coloré, et de la frisée, accompagnée de tranches de pommes fraîches....	**$14.20**
Baja Style Fish Tacos beer-battered cod, corn tortilla, fennel slaw, salsa taqueria.	**$13.95**

ITEM	PRICE
Carrot Hummus Carrot Hummus // confit garlic, sesame seeds, roasted carrots, raz el hangout, grilled pita	**$13.50**
Roasted Butternut Squash Soup Roasted Butternut Squash Soup // spiced pepitas, cotija cheese, coconut-lime crema, fine herbs	**$11.75**
Sweet and Spicy Wings Gluten-free. sambal agave glaze, slow-roasted garlic, tamari, sesame seeds, green onions.	**$14.95**
Mussels Coconut Adobo Gluten-free. shallots, garlic, Mediterranean mussels, coconut shiitake broth, pickled daikon, & carrots.	**$17.25**
Clam Chowder potatoes, bacon, clams, seasoned oyster crackers, chives. Add sourdough bread bowl for an additional charge.	**$8.95**
Grilled Caesar Salad Cœurs de romaine grillés, agrémentés de tomates cerises juteuses et d'oignons marinés. Le tout est accompagné de croûton...	**$13.50**
Fried Calamari Calmars frits enrobés de semoule de maïs, accompagnés de morceaux de chorizo Chistorra et de poivrons marinés, servis av...	**$15.25**

Main Dishes

ITEM	PRICE
Ahi Tuna Loin Ahi Tuna Loin délicatement servi avec du bok choy vapeur, des champignons shiitake et des radis frais. Accompagné d'une...	**$32.50**
Wagyu Top Sirloin Faux filet Wagyu // steak wagyu découpé à la main, sauce forestière aux champignons, haricots verts, purée de carottes r...	**$48.95**
Sustainably Sourced Sea Bass Gluten-free. shishito peppers, English peas, baby carrots, bonito, hibiscus buttercream sauce.	**$30.25**
Seafood Bouillabaisse Gluten-free. mussels, clams, shrimp, fish, San Marzano tomato and fennel broth, grilled bread.	**$29.75**
Fish ‘N’ Chips beer-battered white fish, fries, house tartar sauce, baja slaw, grilled lemon.	**$22.95**
Roasted Chicken oven-roasted airline chicken, summer succotash, caramelized shallots purée, ginger turmeric velouté.	**$25.50**
Cheeseburger half-pound all-beef patty, American cheese, secret sauce, grilled onions, lettuce, tomato, brioche bun. Add bacon, farm...	**$16.95**
Vegetable Curry Bowl Vegetarian, gluten-free. roasted squash, green beans, coconut steamed rice, curry sauce. Add chicken, shrimp, salmon for...	**$18.75**

Sides

ITEM	PRICE
Market Veg Vegetarian, gluten-free.	**$8.50**
Cali Spiced Fries Vegetarian, gluten-free.	**$5.75**
Coconut Rice Riz à la noix de coco, préparé avec soin pour offrir des saveurs subtiles. Idéal pour les amateurs de plats végétariens...	**$5.25**
Mac ‘N’ Cheese	**$6.75**
Red Potato Salad Gluten-free.	**$6.75**

ITEM	PRICE
Side Salad Gluten-free. artisan lettuce, heirloom cherry tomatoes, shaved radish, Persian cucumbers, roasted garlic croutons	**$4.95**