



Waterbar

Menu Prices — August 2, 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 →

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 False	\$7.95
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	\$9.95
Un mélange de cheddar et de pepper jack accompagne ces tranches de pain de campagne grillées. Servi avec des frites crou...	

Sliders	\$11.95
Mini burgers de bœuf garnis de fromage américain, servis dans des pains hawaïens avec des frites.	

Raw Bar & Platters

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

Seafood Social & More

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

Main Dishes

ITEM	PRICE
Fish ‘N’ Chips	\$22.95
beer-battered white fish, fries, house tartar sauce, baja slaw, grilled lemon.	
Cheeseburger	\$16.95
half-pound all-beef patty, American cheese, secret sauce, grilled onions, lettuce, tomato, brioche bun. Add bacon, farm...	
Blackened Chicken Sandwich	\$15.75
Poulet grillé enrobé d'un mélange d'épices noires, surmonté de piment poblano rôti et de confiture de chorizo, accompagn...	

ITEM	PRICE
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	
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	
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	
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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$8.50
Cali Spiced Fries false	\$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 false	\$6.75
Red Potato Salad Gluten-free.	\$6.75
Side Salad Gluten-free. artisan lettuce, heirloom cherry tomatoes, shaved radish, Persian cucumbers, roasted garlic croutons	\$4.95