



Black Cat

Menu Prices — August 21, 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 →

Small Plates

ITEM	PRICE
Autumn Toasts on Jane's Bread Mousse de foie de volaille accompagnée de confiture d'oignons, et rillette de courge musquée garnie de noix caramélisées...	\$12.00
Early Girl Tomato Panzanella Salad Concombres serpents, oignon rouge, basilic, origan, et ricotta salata se mêlent harmonieusement.	\$12.00
House "Chop Salad" Un mélange vibrant de chicorées et de roquette, parsemé de fromage bleu Point Reyes qui offre une touche crémeuse. Des n...	\$11.00
Grilled Monterey Bay Squid Delicata squash, haricot vert, wild arugula pesto, hazelnuts, prosciutto.	\$16.00
Country Pork & Chicken Terrine Mission figs, bacon, fruit mostarda, house pickles, rye toast.	\$10.00
Meatballs Un délicieux mélange de porc de Devil's Gulch, de bœuf et de ricotta, mijoté dans une sauce arrabiata épicée.	\$10.00
Potato Latkes Savourez nos latkes de pommes de terre garnis d'une crème aux échalotes grillées. Accompagnez-les de radis croquants et...	\$11.00

Bites

ITEM	PRICE
Cocktail Mixed Nuts Un mélange audacieux de noix grillées, rehaussé par l'amertume du pamplemousse brûlé, une touche épicée de poudre du dia...	\$5.00
Arborio Rice Arancini Arancini d'arborio garnies de mozzarella fondante à l'intérieur, rehaussées d'une touche de safran, servies avec une sau...	\$7.00
Fried Patatas Bravas Pimenton aioli.	\$7.00
Deviled Eggs Oeufs farcis garnis d'herbes croustillantes, relevés de moutarde, agrémentés de bacon crouillant, de câpres et d'une t...	\$10.00
Sesame Fried Pacific Oysters Huîtres du Pacifique frites au sésame accompagnées d'une rémoulade de raifort, servies avec une salade croquante de cour...	\$13.00

Larger Plates

ITEM	PRICE
Pan Fried Local Halibut Faux-filet de flétan local, accompagné de céleri-rave fouetté, betteraves rôties, sauce tiède aux olives, touche d'aneth...	\$20.00
Homemade Lasagna Savoy spinach, marinara, bechamel, wild mushrooms, fontina, parmesan.	\$16.00
Chicken Cacciatore Stuffed napa cabbage, tokyo turnips, maitake, crispy skin breadcrumbs, sweet pepper sauce, oregano.	\$16.00
Rabbit Pot Pie Lapin tendre de Devil's Gulch mijoté avec des haricots à écosser et du soffritto de poivrons gypsy. Rehaussé de haricots...	\$16.00
Black Cat Double Brisket Patty Melt Deux galettes de poitrine tendre, Munster, emmenthaler, oignons picklés et caramélisés, le tout niché entre deux tranche...	\$17.00

Desserts

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

Affogato	\$6.00
Crème glacée au café torréfié à la française, nappée d'une riche touche d'expresso.	
Dark Chocolate Tart	\$8.00
Une tarte au chocolat noir garnie de crème fraîche onctueuse et saupoudrée de sel de mer Maldon.	
Seasonal Fruit Dessert	\$8.00
Cheese Plate	\$12.00
Assortiment de fromages de la région accompagné de confiture de fruits et du pain de Jane.	