★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Black Cat

Black Cat

Menu Prices — October 24, 2026

Black Cat menu with prices in United States, updated January 2020: 21 items across 4 categories, prices from $5.00 to $20.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Black Cat Menu with Prices (United States)

Black Cat menu with prices in United States, updated January 2020: 21 items across 4 categories, prices from $5.00 to $20.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/black-cat

Menu categories: Small Plates · Bites · Larger Plates · Desserts

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 serpentins, 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, harticot vert, wild arugula pesto, hazelnuts, proscuitto.	**$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 croustillant, 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**

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