★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Bob's Steak and Chop House

Bob's Steak and Chop House

Menu Prices — October 24, 2026

Bob's Steak and Chop House menu with prices in United States, updated October 2019: 64 items across 9 categories, prices from $11.00 to $75.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Bob's Steak and Chop House Menu with Prices (United States)

Bob's Steak and Chop House menu with prices in United States, updated October 2019: 64 items across 9 categories, prices from $11.00 to $75.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/bobs-steak-and-chop-house

Menu categories: Salads · Lunch Starters · Sandwiches · Steaks and Entrees · Appetizers · Steaks and Chops · Seafood · Side Dishes · Desserts

Salads

ITEM	PRICE
Steak and Blue Salad Tendre laitue Boston nappée d'une sauce au fromage bleu, agrémentée de tomates rôties et de lardons croustillants, accom...	**$25.00**
The Bobs Cobb Salad Choisissez entre du crabe dormeur ou un blanc de poulet grillé, accompagné d'œuf haché, de bacon croustillant, de fromag...	**$25.00**
Salmon Nicoise Salad Un lit d'herbes tendres est agrémenté de haricots verts croquants, de tomates juteuses et d'olives savoureuses, accompag...	**$25.00**

Lunch Starters

ITEM	PRICE
Calamari and Artichoke Frito Misto Calmars et artichauts frits accompagnés d'aïoli au chipotle.	**$16.00**
Hamachi Ceviche Faux filet de Hamachi mariné dans du jus de citron, relevé par une touche de gingembre et de piment, servi avec des tran...	**$21.00**
Maryland-Style Crab Cake Dégustez un gâteau de crabe préparé à la manière du Maryland, accompagné d'une délicate sauce miel-moutarde qui complète...	**$19.00**
Bob's Prime Chili Chili à base de tendre filet de bœuf de première qualité, relevé avec des chipotles et des tomates juteuses.	**$15.00**
Vegetable Panzanella Salad Tranches de courgettes grillées, morceaux de courge musquée, betteraves rôties, et fleurons de chou-fleur, le tout accom...	**$18.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Prime Flat Iron Steak Sandwich Tranches de steak flat iron imbibées d'au jus, accompagnées de tomates prunes rôties marinées et de tendres feuilles de...	**$25.00**
Housemade Prime Beef Hamburger Un steak haché de bœuf prime, préparé sur place, accompagné de votre choix de fromage: cheddar, Jack, suisse ou bleu. Pr...	**$22.00**
Ahi Tuna Sandwich Ahi tuna sauvage délicatement grillé, accompagné de poivrons rouges rôtis, avocat crémeux et roquette fraîche, le tout r...	**$21.00**
Grilled Chicken Breast Club Sandwich Poulet grillé accompagné de tomates mûries à la vigne et d'avocat, le tout rehaussé d'une aïoli au bacon fumé au bois de...	**$21.00**
Open Faced Sandwich Faux filet de pain grillé surmonté d'aubergine, de tomate et de parmesan, accompagné de mesclun et d'une vinaigrette bal...	**$18.00**

Steaks and Entrees

ITEM	PRICE
Prime Filet Mignon Filet mignon de six onces accompagné de jeunes carottes croquantes. Choisissez entre des frites dorées, des croustilles...	**$35.00**

ITEM	PRICE
Prime New York Strip Steak Faux filet de 14 oz accompagné de petits carottes et votre choix entre frites, chips de pommes de terre ou purée de pomm...	**$49.00**
Prime Cote de Boeuf Bone in Rib Eye Steak 22 oz de côte de bœuf avec os, accompagnée de jeunes carottes. Choisissez entre frites croustillantes, chips maison ou p...	**$64.00**
Prime Rib Eye Steak 14 oz de ribeye tendre, accompagné de jeunes carottes. Choisissez entre frites, croustilles ou pommes de terre écrasées...	**$51.00**
Chicken Fried Prime Rib Eye Faux-filet pané de 14 oz, nappé de sauce au poivre. Accompagné de petites carottes croquantes, avec le choix entre frite...	**$29.00**
Pan Seared Chicken Poitrine de poulet de 9 oz saisie à la poêle, servie avec du farro infusé aux herbes, agrémenté de champignons maitake e...	**$28.00**
Jumbo Shrimp Scampi Des crevettes géantes sautées servies sur un lit de pâtes au poivre noir, agrémentées de morceaux croustillants de bacon...	**$39.00**
Seared Day Boat Scallops Scallops poêlés avec haricots cannellini, tomates séchées au soleil et chips de prosciutto.	**$27.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Jumbo Shrimp Cocktail De tendres crevettes géantes, plongées brièvement dans une eau frémissante, reposent sur un lit de glace pilée. Accompag...	**$18.00**
Jumbo Shrimp Remoulade Des gros crevettes sont légèrement cuites à la vapeur pour préserver leur tendreté, puis nappées d'une sauce rémoulade m...	**$18.00**
Maryland Style Crab Cake Sous assaisonnement à la moutarde et au miel.	**$19.00**
Shrimp Platter Un assortiment de crevettes comprenant deux crevettes en cocktail, deux en sauce rémoulade et deux crevettes frites crou...	**$25.00**
Smoked Salmon Fines tranches de saumon fumé accompagnées de pointes de toast croustillantes, œufs hachés, oignons finement coupés et c...	**$15.00**
Fried Calamari Morceaux de calmars frits accompagnés d'une sauce cocktail maison.	**$16.00**

Salads

ITEM	PRICE
Chophouse Salad Un mélange croquant de légumes verts, agrémenté de concombres frais, de tomates juteuses, de poivrons croquants, d'oigno...	**$14.00**
Caesar Salad Une salade croquante garnie de croûtons croustillants.	**$14.00**
The Wedge Salad Une généreuse portion de laitue iceberg nappée d'une vinaigrette au bleu onctueuse et parsemée de morceaux de fromage bl...	**$14.00**
Spinach Salad Feuilles d'épinards fraîches garnies de champignons, morceaux de bacon croustillants, œuf haché et oignons, le tout acco...	**$14.00**
Mixed Greens Salad Pommes tranchées, pacanes épicées et fromage de chèvre reposent sur un lit de verdure, arrosés d'une vinaigrette au cham...	**$14.00**
Bleu Cheese Salad Feuilles de romaine croquantes garnies de fromage bleu émietté, œuf haché et noix de pécan croquantes.	**$14.00**
Beef Steak Tomato and Red Onion Fines tranches de tomate beefsteak associées à des rondelles d'oignon rouge, garnies de fromage bleu émietté et d'une vi...	**$14.00**

ITEM	PRICE
Chopped Tomato, Onion and Fresh Mozzarella Fines tranches de tomate, oignon et mozzarella fraîche, délicatement mélangées à une vinaigrette légère.	**$15.00**
Tossed Salad Un mélange croquant de romaine, de chou rouge émincé, de carottes et de tomates juteuses.	**$12.00**

Steaks and Chops

ITEM	PRICE
Prime Rib Eye Accompagné d'une carotte glacée, ce plat propose une option entre une pomme de terre au four, des pommes de terre écrasé...	**$51.00**
Prime Cote de Boeuf Bone in Rib Eye Une généreuse côte de bœuf de 22 oz, os inclus, accompagnée d'une carotte glacée. Choisissez votre garniture préférée :...	**$64.00**
Prime Filet Mignon Un filet mignon savoureux accompagné d'une carotte glacée et de votre choix parmi une pomme de terre au four, des pommes...	**$51.00**
Prime Bone in Kansas City Strip Une côte de bœuf de Kansas City, servie accompagné d'une carotte glacée. Choisissez entre une pomme de terre au four, de...	**$53.00**
Prime T Bone Un T-Bone de 16 oz accompagné d'une carotte glacée. Choisissez entre une pomme de terre au four, des pommes de terre écr...	**$53.00**
Prime Porterhouse 28 oz de pur bœuf, accompagné d'une carotte laquée. Pour l'accompagner, choix entre une pomme de terre au four, des pomm...	**$75.00**
Prime New York Strip Un faux-filet de New York de 14 onces accompagné d'une carotte glacée. Choisissez votre accompagnement entre une pomme d...	**$49.00**
Veal Porterhouse Chop Un généreux Chop de Porterhouse de veau de 20 oz, accompagné d'une carotte glacée. Pour l'accompagnement, optez entre un...	**$57.00**
Pork Rib Chop Côte de porc de 16 oz accompagnée d'une compote de pommes. Proposée avec une carotte glacée et votre choix de pomme de t...	**$38.00**
Rack of Lamb Un savoureux carré d'agneau accompagné de carottes glacées. Choisissez entre une pomme de terre au four, une purée onctu...	**$46.00**
Seared Duck Breast with Luxardo Cherry Sauce Magret de canard de dix onces accompagné d'une sauce aux cerises Luxardo. Servi avec des carottes glacées et votre choix...	**$34.00**

Seafood

ITEM	PRICE
Maryland Style Crab Cakes Crab cakes préparés à la manière du Maryland, servis avec une sauce moutarde au miel onctueuse.	**$38.00**
Jumbo Shrimp Scampi Crevettes géantes sautées servies sur des pâtes poivrées, agrémentées de bacon fumé au bois de pommier.	**$39.00**
Fried Jumbo Shrimp Plongez dans une assiette de crevettes géantes enrobées d'une panure légère et croustillante, puis dorées à la perfectio...	**$38.00**
Broiled Salmon Saumon rôti, agrémenté de beurre à la maître d'hôtel.	**$39.00**

Side Dishes

ITEM	PRICE
Sauteed Mushrooms Des champignons sautés, doucement cuisinés au beurre avec une touche d'ail et de fines herbes, se révèlent en bouche. Ch...	**$12.00**

ITEM	PRICE
Creamed Corn Grains of corn cooked to tender sweetness are gently folded into a silky cream sauce. A hint of butter adds a rich layer...	**$13.00**
Creamed Spinach La fraîcheur des épinards se marie au crémeux d'une sauce savoureuse, doucement infusée de notes d'ail et de noix de mus...	**$13.00**
Fresh Asparagus Une belle botte d'asperges fraîches, tendrement grillée pour faire ressortir sa texture croquante et ses notes terreuses...	**$13.00**
Fresh Broccoli Brocoli croquant cuit à la vapeur, préservant sa couleur vert émeraude et sa texture légèrement ferme. Parsemé d'une pin...	**$12.00**
Sauteed Spinach and Mushrooms Un mariage terreux de champignons et d'épinards frais sautés dans une poêle bien chaude. Les champignons développent une...	**$12.00**
Roasted Brussels Sprouts Un flot de choux de Bruxelles rôtis à la perfection, légèrement croquants à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Rehaus...	**$12.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Wedge of Chocolate Cake Quatre étages de gâteau richement chocolaté, chaque niveau généreusement recouvert d'un glaçage fondant au fudge chocola...	**$12.00**
Wedge of Carrot Cake Une généreuse part de gâteau aux carottes formée de quatre couches succulentes, nappée d'un glaçage au fromage à la crèm...	**$12.00**
Marbled Chocolate Amaretto Cheesecake Servez un cheesecake au chocolat marbré, doté d'une touche d'Amaretto, garni de crème fouettée et d'amandes grillées.	**$12.00**
Key Lime Pie Une croûte de biscuits à la vanille accueille un onctueux flan de lime, le tout couronné de crème fouettée.	**$11.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Housemade Prime Beef Burger Notre savoureux burger de bœuf Angus est accompagné de votre sélection de fromage fondu et servi avec un accompagnement...	**$22.00**
Grilled Chicken Club Sandwich Tomate mûri à la vigne, avocat crémeux, et une délicate aïoli au bacon fumé au bois de noyer, reposant sur un pain Pullm...	**$21.00**