



Circa 1875

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Truite de Ruisseau Poele Plate Truite de ruisseau de Caroline, préparée avec soin à la poêle, accompagnée de carottes glacées et nappée d'une sauce au...	\$26.00

Hors D' Oeuvres

ITEM	PRICE
Coquilles St. Jacques Faux.	\$16.00
Soupe a L'oignon Gratinee Un bol réconfortant de soupe à l'oignon, généreusement recouvert de fromage fondu jusqu'à ce qu'il soit doré, offrant un...	\$11.00
Assiette de from Age Chef's selection of imported cheeses, crostini and preserves.	\$18.00
Moules Mariniere Moules de l'Île-du-Prince-Édouard cuites à la vapeur avec du vin blanc, du fenouil, des échalotes, de l'ail, du beurre e...	\$12.00
Foies Gras en Torchon Foie gras en torchon servi froid accompagné de brioche grillée et nappé d'une sauce aux cerises Bing.	\$16.00
Escargots Traditional garlic, butter and parsley.	\$8.00
Plateau Du Chef 2 per People, Assorted platter of housemade charcuterie, selection of imported cheeses and traditional accompaniments.	\$32.00
Frites French Fries.	\$6.00
Pate de Cam Pagne Une pâté de campagne maison, accompagné de cornichons croquants et de moutarde à l'ancienne.	\$12.00

Foies de Poulet Foies de poulet délicatement frits de Springer Mountain Farms, posés sur une brioche, rehaussés d'oignons caramélisés et...	\$9.00
---	--------

Salads

ITEM	PRICE
Salade Cesar Salad Un mélange de légumes fraîches enrobé d'une onctueuse vinaigrette César à l'ail, saupoudré de fromage Manchego râpé, ag...	\$10.00
Frisee Aux Lardons Salad Feuilles de frisée bio légèrement grillées, enrobées d'une vinaigrette au cidre et à la moutarde, parsemées de lardons c...	\$9.00
Salade Printaniere Salad Cucumbers, carrotsand tomatoes, tossed with balsamic vinaigrette.	\$9.00
Salade de Betteraves Roties Salad Faux-filet de betteraves rôties reposant sur un lit de jeunes pousses mélangées, agrémenté de pistaches croquantes, le t...	\$9.00
Salade Maison Salad Un mélange de jeunes pousses assaisonné d'une vinaigrette balsamique.	\$7.00

Plats

ITEM	PRICE
Crepes Aux Crevettes Plate Local Georgia shrimp, peppers, asparagus, hashed with pernod bechamel.	\$26.00

ITEM	PRICE
Loup de Mer Plate Roasted Mediterranean sea bass pan dressed, finished with tomato, fennel, saffron sauce, roasted red bliss potatoes, gar...	\$30.00
Poulet Roti Plate Poitrine de poulet rôtie avec os, accompagnée de purée de pommes de terre, de haricots verts croquants et d'un jus natur...	\$25.00
1875 Ham Burger Au Poivre Plate Une généreuse portion de 9 onces de bœuf haché frais se couvre d'une sauce au poivre vert infusée au brandy et à la mout...	\$12.00
Truite de Ruisseau Poele Plate (Plats) Pan dressed Carolina brook trout served with glazed carrots and finished with lemon caper brown butter sauce.	\$26.00
Carre D'agneau Roti Plate Carré d'agneau rôti servi avec un couscous marocain grillé, agrémenté de tomates, courge musquée, pois chiches et nappé...	\$38.00
Steak Frites Plate Faux filet de 10 oz accompagné de pommes frites croustillantes, nappé d'une sauce demi-glace au vin rouge.	\$31.00
Magret de Canard Aux Cerises Plate Poitrine de canard de chez Maple Leaf, saisie à la perfection, sur purée de céleri-rave, nappée délicatement d'une sauce...	\$27.00
Cassoulet Maison Plate Fresh sausage, white beans, onions, carrots, celeryand confit duck leg, finished with natural jus.	\$27.00

Desserts

ITEM	PRICE
Circa Black Forest Cake Gâteau forestier recouvert de couches de crème au beurre au chocolat noir, agrémenté d'une sauce aux cerises bing et par...	\$9.00
Cafe Gourmand Madeleine parfumée à l'orange, accompagnée d'une mousse au chocolat.	\$15.00
Assiette Fromage Cheese Plate, chef's selection of imported cheeses, crostini and preserves.	\$18.00
Crepes Suzette Crêpes délicatement nappées d'une sauce Grand Marnier caramélisée, accompagnées de tranches d'oranges fraîches et d'une...	\$12.00
Mousse Au Chocolat Une mousse au chocolat riche et onctueuse, préparée avec du chocolat noir de première qualité, délicatement fouettée pou...	\$8.00
Profiteroles Glace vanille nichée dans une pâte à choux légère, garnie de pacanes grillées et nappée de fudge au chocolat chaud.	\$9.00
Bowl of Ice Cream false	\$5.00