★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Circa 1875

Circa 1875

Menu Prices — October 26, 2026

Circa 1875 menu with prices in United States, updated November 2019: 32 items across 5 categories, prices from $5.00 to $38.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Circa 1875 Menu with Prices (United States)

Circa 1875 menu with prices in United States, updated November 2019: 32 items across 5 categories, prices from $5.00 to $38.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/circa-1875

Menu categories: Top Menu Items · Hors D' Oeuvres · Salads · Plats · Desserts

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 verdures 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**
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	**$5.00**