



Cleveland Chop

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Skillets

ITEM	PRICE
Clevelander Deux œufs savoureux accompagnés de tranches de bacon croustillantes, mélangés à des oignons doux, le tout rehaussé par d...	\$11.00
Denver Morceaux de jambon, poivrons grillés au feu et oignons, le tout lié par du fromage Cheddar.	\$10.00
Veggie Tomate, avocat, basilic frais, épinards, poivron rouge rôti et mozzarella fondante.	\$10.00

Benny's

ITEM	PRICE
The Original Une base moelleuse de muffin anglais accueille des œufs pochés, agrémentés d'une tranche de jambon savoureux, le tout na...	\$12.00
Crabcake Lump crab cakes, poached eggs, hollandaise.	\$15.00
Avocado & Asparagus Pain anglais grillé, poivron rouge rôti, œufs pochés, sauce hollandaise.	\$13.00
Smoked Salmon Saumon fumé maison accompagné d'œufs pochés servis sur un bagel grillé avec une sauce hollandaise onctueuse.	\$14.00

Hand Crafted Omelets

ITEM	PRICE
Ham & Cheddar Fausse réponse	\$12.00
Spinach & Goat Cheese Wild mushrooms, tomatoes, spinach, goat cheese.	\$11.00
Oscar's Omelet Crabe en morceaux, asperges croquantes, Cheddar fondant, nappé de sauce hollandaise.	\$13.00

Neighborhood Favorites

ITEM	PRICE
Steak & Eggs Fines tranches de sirloin accompagnées de deux œufs au choix, nappés de sauce hollandaise. Servi avec des pommes de terr...	\$14.00
Classic Breakfast Deux œufs accompagnés au choix de jambon, bacon ou saucisse, servis avec des pommes de terre rissolées et une tranche de...	\$9.00
Breakfast Burrito Chorizo épicé, œufs brouillés moelleux, pommes de terre rissolées croustillantes, Cheddar fondu, salsa verde piquante, e...	\$10.00
Steakhouse Cobb Blackened sirloin, mixed greens, avocado, tomato, Bleu Cheese, cucumbers, red onions, radishes, house vinaigrette.	\$14.00
Breakfast Tacos Deux tortillas de farine garnies d'œufs brouillés se mêlent au fromage Cheddar fondant. Une salsa de haricots noirs et m...	\$9.00
Hangover Burger Cheddar américain fondant, galette de pomme de terre croustillante, lard fumé, œuf au plat.	\$11.00
Chop Burger Un tartare d'oignon doux, du gruyère fondant et du bacon se mélangent avec du bleu crémeux, posés sur un lit de roquette...	\$13.00

ITEM	PRICE
Classic Steak Burger Lettuce, tomato, red onions, pickles.	\$11.00
Pulled Pork Sandwich Pulled, pork, BBQ, pepper jack and Cheddar cheese, pickled jalapenos, fried onions, toasted sourdough.	\$12.00
Cleveland Tacos Deux tortillas de farine garnies de chou rouge braisé, kielbasa, bacon et oignons doux. Accompagnées de pierogis, oignon...	\$11.00

Waffles, Pancakes, Biscuits and Gravy

ITEM	PRICE
Belgian Waffle Garnie de fraises fraîches, nappé de sirop de fraise et couronné de crème fouettée veloutée.	\$11.00
Buttermilk Pancakes Choisissez entre nature, aux bleuets ou aux pépites de chocolat.	\$9.00
Biscuits & Gravy Recouverts de la riche sauce au chorizo spéciale du chef Dave.	\$9.00
Chicken & Waffles Gaufre belge garnie de tendres morceaux de poulet frit, accompagnée de chorizo et d'une sauce gravy au saucisson. Rehaus...	\$12.00

The Sides

ITEM	PRICE
Fresh Fruit	\$4.00
Bacon false	\$4.00
Ham false	\$4.00
Sausage false	\$4.00
Breakfast Potatoes	\$4.00

Soups & Such

ITEM	PRICE
Calamari Sesame seed crusted with wasabi aioli and apricot ginger glaze.	\$11.00
Ahi Poke Tacos Faux filet de thon légèrement grillé au sésame, accompagné d'une sauce ananas-soja et de mayonnaise épicée.	\$13.00
Loaded Chicken Tenders Morceaux de poulet croustillants, nappés de sauce buffalo, parsemés de fromage bleu, de bacon crouillant et de morceau...	\$10.00
French Onion Soup Un riche bouillon de bœuf infusé d'oignons caramélisés, couronné de pain croustillant et gratiné de fromage fondant.	\$6.00
Crab Bisque Tarragon cream.	\$6.00

Neighborhood Favorites

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

Tenderloin Tips Stout reduction, mashed potatoes, wild mushrooms.	\$16.00
Chicken Piccata Côte de poulet saisi accompagnée de tomates séchées au soleil et d'asperges croquantes, servie sur un lit de purée de po...	\$14.00
Sweet Corn & Blackened Shrimp Gnocchi - blackened shrimp, cherry tomato, asparagus, garlic cream sauce.	\$16.00
Whiskey Braised Beef Short Ribs White Cheddar mash.	\$18.00
Scottish Salmon Fillet Salmon écossais délicatement nappé d'un beurre parfumé à la chaux et aux ciboulettes.	\$16.00
Chicken Tenders and Fries Morceaux de poulet panés à la main, accompagnés de frites dorées, proposés avec une sauce crémeuse au babeurre et à l'ai...	\$10.00

Greens & Big Salads

ITEM	PRICE
Salmon Saumon accompagné de jeunes pousses d'épinards, d'oignons rouges tranchés, de canneberges séchées, de feta, de tomates c...	\$15.00
Caesar Salad Feuilles de laitue romaine hachées, parsemées de croûtons de pain de maïs, nappées d'une sauce à l'ail rôti.	\$7.00
Southwest Chicken Poulet assaisonné du Sud-Ouest avec une salsa de maïs et haricots noirs, tomates cerises fraîches, oignons rouges croqua...	\$12.00
More than a Wedge Une généreuse section d'iceberg, nappée d'une vinaigrette crémeuse au babeurre, accompagnée de tous les accompagnements...	\$9.00
Steakhouse Cobb Tranches de faux-filet noirci, avocat crémeux, tomates juteuses, fromage bleu émietté, le tout arrosé d'une vinaigrette...	\$15.00
Chicken Caesar Poirine de poulet grillée, romaine hachée, sauce à l'ail rôti.	\$12.00
Grilled Chicken Salad Morceaux de poulet grillé reposent sur un lit de jeunes pousses mélangées, accompagnés de fromage de chèvre toasté, de t...	\$12.00
Tenderloin Salad Morceaux de filet sautés avec champignons et oignons, servis sur un lit de jeunes pousses. Agrémenté de concombres croqu...	\$15.00
Mix & Match Faites votre choix: un demi-club, un taco au steak ou un wrap au poulet. Accompagnez-le d'un bisque de crabe ou d'une so...	\$13.00

Tacos

ITEM	PRICE
Shrimp Tacos Shredded lettuce, pico de gallo, Asian glazed shrimp.	\$12.00
Steak Tacos Salsa grillée au feu, avocat crémeux, frites au bacon, mayo épicée.	\$13.00
Carnitas Tacos Porc effiloché lentement rôti, garni de guacamole velouté et de rondelles de radis croquants, le tout rehaussé d'une sal...	\$11.00

Signature Sandwiches

ITEM	PRICE
Turkey Club Fines tranches de dinde accompagnées de laitue croquante, de rondelles de tomate juteuse et de bacon croustillant.	\$10.00

ITEM	PRICE
French Dip Roast beef, Mozzarella, au jus, toasted baguette.	\$13.00
Pulled Pork Slow roasted pork, BBQ, pepper jack and Cheddar cheese, pickled jalapeños, fried onions.	\$11.00
Honey Chicken Grilled chicken, bacon, Swiss Cheese, honey mustard dressing, lettuce, tomato, ciabatta roll.	\$12.00
Salmon BLT Une tranche de saumon grillé repose sur du pain croustillant avec des feuilles de laitue croquantes et des rondelles de...	\$13.00
Short Rib Grilled Cheese Faux-filet tendre accompagné d'oignons caramélisés, rehaussé de cheddar et de fromage suisse fondants, de tranches de to...	\$11.00
Burgers	

ITEM	PRICE
Steak House Caramelized onion, roasted mushrooms, white Cheddar, house-made steak sauce.	\$12.00
Clevelander Beef patty, kielbasa, Swiss Cheese, sauerkraut, stadium mustard, pirogues.	\$12.00
Big Chop Deux galettes de 4 oz, fromage américain fondant, laitue croquante émincée, cornichons et sauce spéciale.	\$11.00
Hangover Hash brown, American Cheese, bacon, fried egg.	\$12.00
Classic Steak Burger Fausses couches croquantes de laitue, rondelles de tomate juteuses, tranches d'oignon rouge et cornichons acidulés accom...	\$11.00
Chop Burger Compote de bacon au fromage bleu et Gruyère, roquette, sauce barbecue, oignons frits.	\$12.00
Murray Hill Relish de poivrons italiens, Mozzarella fraîche, oignons rouges balsamiques, tomates tranchées, aioli au basilic.	\$12.00

Appetizers	
-------------------	--

ITEM	PRICE
Bacon Wrapped Shrimp Bleu Cheese stuffed, fire roasted salsa, citrus chive butter.	\$12.00
Calamari Enrobé de graines de sésame, accompagné d'une sauce au wasabi et nappé d'un glaçage abricot et gingembre.	\$12.00
Steak "Cigars" Rouleaux croustillants farcis de steak tendre et de fromage fondant, accompagnés de deux sauces pour tremper.	\$12.00
Ahi Poke Tacos Morceaux de thon saisis au sésame accompagnés d'une sauce à l'ananas et au soja, relevés d'une mayonnaise épicée.	\$13.00
Loaded Chicken Tenders Hand breaded, buffalo drizzle, Bleu Cheese, scallion, bacon.	\$11.00
Lump Crab Cake Chipotle mayo.	\$13.00
Shrimp Bruschetta Crevettes accompagnées de bruschetta classique, agrémentées d'une réduction de balsamique, servies avec des crostinis à...	\$12.00
Shrimp Cocktail Crevettes pochées au Old Bay, accompagnées d'une sauce cocktail au Bloody Mary.	\$15.00

ITEM	PRICE
Stuffed Peppers Poivrons farcis de saucisse, nappés de notre sauce marinara maison, fondue de mozzarella.	\$12.00
The Chop Sampler Un trio de tacos poke, accompagnés de cigares au steak épicés, un crémeux rouleau d'épinards au fromage, anneaux de calm...	\$34.00
Salads & Soups	
ITEM	PRICE
Market Greens Un mélange croquant de laitue fraîche, tranches de poire juteuses, raisins savoureux, morceaux de tomate, rondelles de c...	\$6.00
Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes nappées d'une sauce crémeuse à l'ail rôti.	\$5.00
More than a Wedge La laitue croustillante est nappée d'une onctueuse vinaigrette au babeurre, agrémentée de garnitures variées pour un cou...	\$9.00
Tomato-tomáto Creamy basil dressing, fresh Mozzarella, balsamic glaze.	\$8.00
Steakhouse Cobb Blackened sirloin, avocado, tomato, Bleu Cheese, house vinaigrette.	\$15.00
French Onion It's classic.	\$6.00
Crab Bisque Une bisque de crabe veloutée enrichie d'un soupçon de crème infusée à l'estragon.	\$8.00
Steaks	
ITEM	PRICE
Kansas City Bone in Strip Un généreux morceau de 14 oz, affiné à sec pendant 40 jours pour accentuer ses saveurs riches et distinctes.	\$52.00
Boneless Ribeye 14 oz. USDA prime.	\$46.00
NY Strip 16 oz. USDA prime.	\$48.00
Petite Filet Un filet mignon de 6 oz, vieilli à l'humidité.	\$32.00
Standard Filet 8 oz de filet vieilli à l'humidité.	\$35.00
Executive Filet Entrecôte de 10 oz, vieillie humide pour une tendreté optimale.	\$38.00
New York Strip 14 oz. certified Angus beef.	\$40.00
Bone-in Ribeye 20 oz. creekstone farms.	\$48.00
House Features and Prime Rib	
ITEM	PRICE
Filet Oscar Jumbo lump crab, crispy asparagus, bernaïse sauce.	\$39.00

ITEM	PRICE
Filet Diane Faux filet enrobé de trois poivres, accompagné de champignons sauvages confits, nappé d'une sauce crémeuse au cognac.	\$38.00
Bleu Filet Filet de bœuf nappé d'une sauce onctueuse au Worcestershire, garni de fromages bleu fondant.	\$38.00
Shells & Scales	
Pan Roasted Walleye Macadamia crusted walleye, rainbow chard hash, butter sauce.	\$25.00
Faroe Island Salmon Saumon des îles Féroé, servi sur un risotto de pecorino et épinards, accompagné de champignons et tomates frais, nappé d...	\$25.00
Seafood Fettuccine Shrimp, scallops, tomato, basil, mushroom, roasted garlic cream, spinach fettuccine.	\$20.00
Twin Lump Crab Cakes Des morceaux de crabe délicatement formés en gâteaux, accompagnés d'une onctueuse sauce aioli au chipotle. Servi avec du...	\$25.00
Blackened Shrimp Gnocchi Crevettes épicées sur lit de gnocchi, accompagnées de tomates cerises, de maïs doux et de pointes d’asperges, le tout na...	\$21.00
Neighborhood Favorites	
Tenderloin Tips Stout demi-glace, mashed potatoes, wild mushrooms.	\$24.00
Chicken Piccata Faux-filet de poulet, accompagné de tomates séchées, asperges croquantes et purée de pommes de terre onctueuse, le tout...	\$22.00
Whiskey Braised Beef Short Ribs White Cheddar mash.	\$22.00
Berkshire Pork Chop Une côte de porc Berkshire généreusement coupée, nappée d'un glaçage piquant au chili doux.	\$23.00
Chop Burger Un steak haché garni d'un mélange de compote d'oignon doux, gruyère, bacon et bleu, accompagné de roquette et d'oignons...	\$13.00
Classic Steak Burger Un steak burger traditionnel garni de tous les accompagnements classiques, servi avec des frites croustillantes.	\$12.00
Don't Forget the Sides	
White Cheddar Mash false	\$5.00
Sweet Corn Gnocchi	\$6.00
Mushrooms and Onions false	\$5.00
House Risotto	\$5.00
Asparagus Asperges nappées d'une onctueuse sauce béarnaise.	\$5.00