



Cowford Chophouse

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

2025 US Dining Restaurants & Industry Market Research

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Picked For You

ITEM	PRICE
Blte Tranches épaisses de bacon Nueske, laitue croquante, tomate juteuse, œuf frit, ailoli au poivre noir, tout cela entre de...	\$14.00
Poke Bowl Riz collant garni d'avocat crémeux, radis croquants, jalapenos tranchés finement, ananas mariné, edamame frais, noix de...	\$17.00
Steak Sandwich Fines tranches de ribeye, oignons caramélisés, emmenthal, et roquette croquante, accompagnés d'une salade d'oignons roug...	\$17.00
Fish and Chips Poisson du jour enrobé de pâte Jon boat intuitive, servi avec frites assaisonnées à l'Old Bay. Accompagné d'un aioli au...	\$14.00
Wood Fired French Onion Soup Croutons croustillants et Emmental fondant.	\$11.00

Starters

ITEM	PRICE
Smoked Salmon Toast Tranches de saumon fumé accompagnées de fromage à la crème aux herbes et citron, saupoudrées d'aneth. Garnies de radis l...	\$10.00
Salmon Spring Rolls Rouleaux de printemps au saumon enveloppés d'une feuille de riz tendre, rehaussés avec une pointe de gingembre et de cor...	\$10.00
Seared Tuna Faux-tartare de thon légèrement épicé grâce au togarashi, agrémenté de concombres croquants, rondelles de radis, et une...	\$17.00
Avocado Crema Crème d'avocat avec lavash grillé, rehaussée de parfums de coriandre et une touche d'huile d'olive.	\$8.00
Blue Cheese Fries Frites croustillantes arrosées d'une sauce au fromage bleu, accentuées d'une réduction balsamique, le tout parsemé d'her...	\$12.00
Crispy Fish and Oysters Poisson et huîtres croustillants, dorés à la perfection. Accompagnés d'une rémoulade aux cornichons à l'aneth, radis loc...	\$13.00
Pimento Cheese Pâte de fromage au piment servi avec des craquelins benne croquants et des crudités fraîches.	\$9.00

Soups and Salads

ITEM	PRICE
Wood Fired French Onion Soup (Soups and Salads) Une soupe à l'oignon gratinée au feu de bois, garnie de croutons dorés et de fromage Emmental fondant.	\$11.00
She Crab Soup Un velouté onctueux enrichi de morceaux de chair de crabe délicatement intégrés avec du caviar tobiko, rehaussé d'une to...	\$15.00
Cowford Chopped Salad Un mélange de légumes feuillus locaux croquants, accompagné de concombre, d'oignon, d'avocat et de tomate fraîche. Garni...	\$13.00
Caesar Salad Laitue romaine fraîche, oignon rouge croquant, parmigiano reggiano affiné, croûtons à l'ail dorés et un soupçon d'herbes...	\$11.00
Cowford Chicken Salad Pulled chicken, red grape, celery, toasted sunflower seed, green onion, dill, tarragon, local greens, and basil vinaigre...	\$13.00
House Salad Un mélange de verdure locale se marie avec des carottes croquantes, du concombre frais, des radis, et de l'oignon rouge....	\$11.00
Quinoa and Kale Salad Feuilles de kale locales, tomates cerises héritage, cubes de courge musquée, fleurettes de chou-fleur, cotija émietté, r...	\$13.00

Sandwiches

ITEM	PRICE
Spicy Chicken Sandwich Poulet frit à la perfection, agrémenté de cornichons à l'aneth croustillants, de laitue fraîche et d'une sauce aïoli au...	\$13.00
Spicy Chicken Sandwich (Sandwiches) Poulet croustillant épicé, accompagné de cornichons à l'aneth, de laitue croquante et d'une sauce aïoli aux cornichons,...	\$13.00
Steak Sandwich (Sandwiches) Fines tranches d'entrecôte accompagnées d'oignons caramélisés, fromage emmental fondant, et roquette croquante. Rehaussé...	\$17.00
Cowford Hot Dog Kobe bœuf, oignon haché, relish, et pain brioché.	\$13.00
Cowford Hot Dog (Sandwiches) Kobe beef, diced onion, relish, and brioche bun.	\$13.00
Blte (Sandwiches) Thick cut nueskes bacon, lettuce, tomato, fried egg, black pepper aioli, and toasted brioche.	\$14.00
Turkey Club Sandwich Tranches de dinde fumée, bacon Nueskes croustillant, laitue croquante, tomate juteuse, avocat crémeux, fromage cheddar,...	\$14.00
Turkey Club Sandwich (Sandwiches) Smoked turkey, nueskes bacon, lettuce, tomato, avocado, cheddar cheese, herb aioli, and honey wheat bread. Served with f...	\$14.00
Chicken Salad Sandwich Poulet effiloché, raisins rouges, céleri, graines de tournesol grillées, oignons verts, aneth et estragon, enveloppés de...	\$13.00
The Local Garden Sandwich Une couche de fromage pimento se marie avec des tranches de radis, carotte et concombre, le tout rehaussé par des tomate...	\$12.00
Bay Street Hamburger Two patties, lettuce, tomato, onion, dill pickle, burger sauce, and kaiser bun.	\$16.00
Short Rib Grilled Cheese Aged cheddar, Swiss et provolone fondus avec soin, accompagnés de confiture de poivrons sur un brioche grillé.	\$16.00

Entrees

ITEM	PRICE
Poke Bowl (Entrees) Sticky rice, avocado, radish, sliced jalapenos, pickled pineapple, edamame, toasted macadamia nuts, and sriracha aioli.	\$17.00
Fish and Chips (Entrees) Poisson du jour, enrobé dans une pâte à bière Jon boat intuition, accompagné de frites assaisonnées au Old Bay. Servi av...	\$14.00
Fillet Mignon Une pièce de huit onces de filet mignon, tendre et juteuse, grillée à la perfection pour révéler ses saveurs riches et s...	\$44.00
Fillet Mignon (Entrees) Faux-filet de huit onces.	\$44.00
New York Strip Une tranche de seize onces de bœuf New York, grillée à la perfection et idéale pour ceux qui apprécient une pièce de via...	\$55.00
Hanger Steak and Fries Servi de cinq onces, ce steak hanger juteux est accompagné d'une sauce bordelaise onctueuse et d'une généreuse noisette...	\$20.00

Sides

ITEM	PRICE
Asparagus Asperges sautées dans du beurre noisette avec des amandes grillées.	\$6.00

ITEM	PRICE
Sauteed Spinach andd Kale Épinards et chou frisé sautés rapidement ajoutant une note d'ail finement haché. Les feuilles vertes conservent leur cro...	\$6.00
Sauteed Spinach andd Kale (Sides) false	\$6.00
French Fries Frites croustillantes, dorées à la perfection, préparées avec des pommes de terre fraîches. Assaisonn�es d'un soupçon de...	\$6.00
Mac and Cheese Découvrez notre Mac and Cheese où des pâtes al dente rencontrent un mélange cr�meux de cheddar vieilli et de gouda fumé....	\$6.00
Haricots Verts	\$6.00
Sauces	

ITEM	PRICE
Cowford Steak Sauce false	\$4.00
Bordelaise False	\$6.00
Bourbon Bacon Jam false	\$4.00
Horseradish Cream	\$4.00

Picked For You	
ITEM	PRICE
Baked Potato Vaste pomme de terre au four, généreusement garnie de crème sure, de fromage fondant, de ciboulette fraîche et une touch...	\$12.00
Wood Fired King Crab Legs De généreuses pattes de crabe royal d'Alaska rôties au feu de bois sont accompagnées de beurre fondu et d'une sauce �il...	\$38.00
Caesar Salad Laitue romaine croquante avec oignons rouges, parmigiano reggiano, croûtons à l'ail et un soupçon d'herbes.	\$11.00
Cowford Chopped Salad Un m�li-mélo de verdure� locales accompagné de tranches de concombre croquantes, oignon doux, avocat cr�meux, et quartie...	\$13.00
She Crab Soup Un savoureux velouté de crabe avec des morceaux de chair de crabe, rehaussé de perles de caviar tobiko, nappé d'une touc...	\$15.00

Starters	
ITEM	PRICE
Oyster Rockefeller Huîtres Rockefeller garnies de crème à l'ail, accompagnées d'épinards sautés et de nduja.	\$18.00

Starters Dinner	
ITEM	PRICE
Seared Tuna Un faux-filet de thon délicatement assaisonné de togarashi, accompagné de concombre croquant, radis frais et sauce de pr...	\$17.00
Grilled Nueske's Bacon false	\$14.00

ITEM	PRICE
Duck Fat Cornbread false	\$17.00
Wood Fired King Crab Legs (Starters Dinner) Demi-livre de pattes de crabe royal d'Alaska, accompagné de beurre fondu maison et d'une savoureuse sauce aïoli à la mou...	\$38.00
Rougie' Valley Foie Gras Un cake au romarin accompagne ce foie gras raffiné, rehaussé par une purée d'oignons doux. Des champignons sauvages et d...	\$29.00
Crispy Fish and Oysters Flash fried, dill pickle remoulade, local radish, chive, and dill.	\$13.00
House Made Meatballs Juteuses boulettes de viande préparées sur place, servies dans une sauce tomate savoureuse. Accompagnées de riz middlins...	\$16.00

Soups and Salads

ITEM	PRICE
Wood Fried French Onion Soup false	\$11.00
She Crab Soup (Soups and Salads) lump crab meat, tobiko caviar, microgreens, and sherry.	\$15.00
Cowford Chopped Salad (Soups and Salads) Local greens, cucumber, onion, avocado, tomato, fried egg yolk, aged cheddar, and buttermilk ranch dressing.	\$13.00
Wedge Salad Tranches d'oignon rouge, tomates héritage, fromage bleu de Point Reyes, bacon fumé de Nueskes, nappé de vinaigrette au f...	\$12.00
Caesar Salad (Soups and Salads) Feuilles de laitue romaine fraîches, tranches d'oignon rouge, copeaux de parmigiano reggiano, croûtons à l'ail croustill...	\$11.00
Heirloom Tomato and Onion Salad Fines tranches de tomates ancestrales accompagnées d'oignon et de fromage bleu Asher, rehaussées d'un filet de réduction...	\$13.00
House Salad Un mélange de légumes frais avec des verdure locales, des carottes croquantes, des concombres rafraîchissants, des radi...	\$11.00

Raw Bar

ITEM	PRICE
Smoked Salmon Toast Fines tranches de saumon fumé reposant sur un pain pumpernickel grillé, accompagnées d'une crème au fromage parfumée au...	\$10.00
Salmon Spring Rolls Ginger, cilantro, soy mustard, sweet soy	\$10.00

Cowford Cuts

ITEM	PRICE
Filet Mignon Eight ounces. All cuts are served with a la carte.	\$40.00
Ribeye Un faux-filet de seize onces, proposé avec un choix de plats accompagnants à la carte.	\$53.00
Bone in Ribeye false	\$60.00
New York Strip false	\$55.00

ITEM	PRICE
American Wagyu Spinalis, Snake River Farms All cuts are served with a la carte. 8 oz	\$85.00
American Wagyu Filet, Snake River Farms false	\$50.00
American Wagyu New York Strip, Snake River Farms false	\$85.00
Bone in Pork Chop Quatorze onces de côte de porc avec os, accompagnée d'un chutney aux pêches de Géorgie. Tous les morceaux sont proposés...	\$35.00
Colorado Lamb Double Cut Chops Chops d'agneau double coupe du Colorado accompagnées de gelée de menthe. Toutes les coupes sont proposées à la carte.	\$40.00
Maine Lobster Tail Queue un mot seulement: faux.	\$48.00
Salmon Wood fired and horseradish cream. All cuts are served with a la carte.	\$30.00
Hanger Steak and Fries Un faux-filet de dix onces accompagné de frites croustillantes, nappé d'une sauce bordelaise savoureuse et de beurre aux...	\$32.00

Steak Add ons

ITEM	PRICE
Cowtown Huitres frisées accompagnées de bacon croquant.	\$14.00
Asher Blue Cheese Butter Crown false	\$4.00
Maine Lobster Tail (Steak Add ons) Queue crevettes de la côte Est, avec chair douce, parfaite en accompagnement d'un steak pour une expérience culinaire ma...	\$23.00
Foie Gras Foie Gras accompagné d'une confiture de bacon au bourbon.	\$18.00
Shrimp Trois crevettes royales rouges grillées.	\$8.00
Foie Gras Butter Un mélange de beurre onctueux, marié au foie gras, relevé d'un soupçon de cognac et parfumé de noix de muscade pour une...	\$6.00
Truffle Butter false	\$4.00

Steak Sauces

ITEM	PRICE
Cowford Steak Sauce false	\$4.00
Bordelaise	\$6.00
Bourbon Bacon Jam false	\$4.00
Horseradish Cream false	\$4.00

Entrees	
ITEM	PRICE
Roasted Airline Chicken Breast	\$28.00
Poulet fermier de Joyce grillé, accompagné d'une purée de pommes de terre crémeuse et de haricots verts croquants, nappé...	
Entrees Dinner	
ITEM	PRICE
Halibut	\$40.00
Halibut délicatement poêlé accompagné de salsifis, champignons sauvages, et une sauce à la crème d'ail et aux herbes, le...	
Wood Fired Chicken	\$29.00
Poulet aux flammes de bois de Joyce Farms, accompagné de purée de pommes de terre crémeuse et de haricots verts sautés,...	
Wood Fired Chicken (Entrees Dinner)	\$29.00
Joyce farms, mashed potatoes, haricot verts, and dijon demi glaze.	
Risotto	\$26.00
Fromage St. André, asperges croquantes, radis frais, salade frisée et une touche de vinaigrette au citron.	
Red Wine - Braised Short Ribs	\$34.00
Côtes courtes mijotées au vin rouge accompagnées de riz crémeux au cheddar blanc, servi avec des côtes de blette, jeunes...	
Sides	

ITEM	PRICE
Baked Potato (Sides)	\$12.00
Un généreux pomme de terre au four de 450 g, assez pour partager à deux. Accompagné de crème sure, fromage fondant, cibo...	
Asparagus	\$12.00
Fauxfilet d'asperges poêlées pour deux, agrémentées de beurre noisette et d'amandes grillées.	
Asparagus (Sides)	\$12.00
Pour deux personnes. Sauté à la perfection dans du beurre noisette et garni d'amandes grillées.	
French Fries	\$10.00
Frites croustillantes et dorées, parfaites pour partager entre deux personnes.	
Potatoes Au Gratin	\$12.00
Tranches de pommes de terre nappées de crème et gratinées, accompagnées de prosciutto croustillant, pour un partage gour...	
Potatoes Au Gratin (Sides)	\$12.00
Un gratin de pommes de terre crémeux, enrichi de couches fondantes et garni de prosciutto croustillant. Parfait pour deu...	
Whipped Potatoes	\$10.00
Serves two.	
Sauteed Spinach and Kale	\$10.00
false	
Macaroni and Cheese	\$12.00
Pâtes macaroni délicatement enrobées d'une sauce crémeuse au fromage, conçue pour partager.	
Macaroni and Cheese (Sides)	\$12.00
Serves two.	
Haricot Verts	\$10.00
Faux	
Wild Mushrooms	\$12.00
Portion parfaite pour deux, découvrez un mélange savoureux de champignons sauvages délicatement sautés.	