★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Cowford Chophouse

Cowford Chophouse

Menu Prices — October 25, 2026

Cowford Chophouse menu with prices in United States, updated October 2019: 110 items across 13 categories, prices from $4.00 to $85.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Cowford Chophouse Menu with Prices (United States)

Cowford Chophouse menu with prices in United States, updated October 2019: 110 items across 13 categories, prices from $4.00 to $85.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/cowford-chophouse

Menu categories: Picked For You · Starters · Soups and Salads · Sandwiches · Entrees · Sides · Sauces · Starters Dinner · Raw Bar · Cowford Cuts · Steak Add ons · Steak Sauces · Entrees Dinner

Picked For You

ITEM	PRICE
BIte 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 aïoli 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**

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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**
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)	**$6.00**
French Fries Frites croustillantes, dorées à la perfection, préparées avec des pommes de terre fraîches. Assaisonnées d'un soupçon de...	**$6.00**
Mac and Cheese Découvrez notre Mac and Cheese où des pâtes al dente rencontrent un mélange crémeux de cheddar vieilli et de gouda fumé....	**$6.00**
Haricots Verts	**$6.00**

Sauces

ITEM	PRICE
Cowford Steak Sauce	**$4.00**
Bordelaise	**$6.00**
Bourbon Bacon Jam	**$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 aïol...	**$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 méli-mélo de verdures locales accompagné de tranches de concombre croquantes, oignon doux, avocat crémeux, 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 Rockefellar Huîtres Rockfeller 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	**$14.00**
Duck Fat Cornbread Maine lobster, lump crab meat, creme fraiche, dill, tarragon, and paprika oil.	**$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 Emmentaler and croutons.	**$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 verdures 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**

ITEM	PRICE
Ribeye Un faux-filet de seize onces, proposé avec un choix de plats accompagnants à la carte.	**$53.00**
Bone in Ribeye Twenty four ounces. All cuts are served with a la carte.	**$60.00**
New York Strip Sixteen ounces. All cuts are served with a la carte.	**$55.00**
American Wagyu Spinalis, Snake River Farms All cuts are served with a la carte. 8 oz	**$85.00**
American Wagyu Filet, Snake River Farms All cuts are served with a la carte.	**$50.00**
American Wagyu New York Strip, Snake River Farms Ten ounces. All cuts are served with a la carte.	**$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 Huîtres frisées accompagnées de bacon croquant.	**$14.00**
Asher Blue Cheese Butter Crown	**$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	**$4.00**

Steak Sauces

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

Entrees

ITEM	PRICE
Roasted Airline Chicken Breast Poulet fermier de Joyce grillé, accompagné d'une purée de pommes de terre crémeuse et de haricots verts croquants, nappé...	**$28.00**

Entrees Dinner

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

Sides

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