



Edge Steakhouse

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Starters

ITEM	PRICE
Spicy Shrimp Crevettes croustillantes légèrement frites, enveloppées dans une émulsion pimentée, avec une réduction de piments doux.	\$18.00
Shrimp Cocktail Crevettes fraîches accompagnées de sauce cocktail maison et d'une tranche de citron.	\$21.00
Wagyu Beef Tartare Wagyu exquisément coupé, relevé par la richesse du caviar Kaluga et une onctueuse aioli aux truffes. Accompagné de radis...	\$20.00

Soups & Salads

ITEM	PRICE
French Onion Soup Dry sherry, Gruyère.	\$13.00
Cream of Cauliflower Soup Cauliflower goat cheese fritter, pork belly, celery, apple.	\$13.00
Edge Salad Butter leaf lettuce, endive, asparagus, avocado, tomato, fingerling potato chips, truffle vinaigrette.	\$14.00
Wedge Salad Salade iceberg garnie de tomates patrimoniales colorées, fromage bleu Stilton audacieux et bacon fumé Nueske croustillan...	\$14.00
Caesar Salad Feuilles de laitue romaine croustillantes, enrobées d'une sauce César crémeuse, agrémentées de croûtons de brioche dorés...	\$14.00

Chef Selections

ITEM	PRICE
Three Course Prix Fixe Choice of soup or salad, 10 oz. filet, choice of side, choice of crème brûlée or cheesecake.	\$77.00
Dry Aged Prix Fixe Choice of soup or salad, 40 day bone in dry aged prime NY or ribeye, choice of side, choice of crème brûlée or cheesecak...	\$92.00
Wagyu Three Course Prix Fixe Sélection de soupe ou salade pour commencer. Le plat principal propose un strip loin wagyu de 12 oz, accompagné d'un acc...	\$95.00

Entrées

ITEM	PRICE
Half Roasted Chicken Poulet rôti à moitié, agrémenté de citron et d'herbes parfumées. Accompagné d'oignons cipollini tendres, de champignons...	\$33.00
Alaskan Red King Crab Legs (Half Pound) Jambes charnues de crabe royal d'Alaska, servies avec une sauce beurre citronnée délicatement montée.	\$51.00
Alaskan Red King Crab Legs (One Pound) Lemon beurre monté.	\$80.00
Steak and Lobster 7 oz. filet and 6 oz. lobster tail, choice of side.	\$79.00
Wild Isles Salmon Puffed grains, cauliflower, golden trout caviar.	\$37.00

Prime Steaks	
ITEM	PRICE
Filet Mignon (7 oz.) Un morceau tendre de filet mignon de 7 oz, grillé à la perfection pour capturer sa jutosité naturelle. Assaisonné avec s...	\$50.00
Filet Mignon (10 oz.) Un filet mignon de 10 oz, tendre et juteux grillé à la perfection. Saisonnés avec des herbes de saison et une touche d'a...	\$59.00
Bone In Ribeye false	\$65.00
Wagyu Strip Loin false	\$75.00
Dry Aged ribeye 18 oz bone in. Our dry aging is a slow traditional process for aging fine cuts of beef in house. Throughout the 40 days...	\$73.00
Dry Aged New York Strip 18 oz bone in. Our dry aging is a slow traditional process for aging fine cuts of beef in house. Throughout the 40 days...	\$71.00

Sides	
ITEM	PRICE
Potato Purée Choix entre purée de pommes de terre fouettée au beurre ou infusée à l'ail.	\$12.00
Stuffed Portabello Mushrooms Boursin cheese, sweet peppers, aged balsamic vinegar.	\$12.00
Loaded Potato Salt-baked, nueske bacon, white cheddar, sour cream, chives.	\$13.00
Grilled Asparagus Béarnaise, charred lemon.	\$13.00
Black and White Truffle Mac and Cheese Pâtes ditalini enrobées d'une sauce crémeuse mêlant cheddar blanc, Gruyère et Parmesan fondus, relevées de truffe noire....	\$12.00
Truffle Fries Frites croustillantes rehaussées de sel à la truffe noire, accompagnées d'une touche de parmesan et de l'arôme subtil de...	\$12.00