



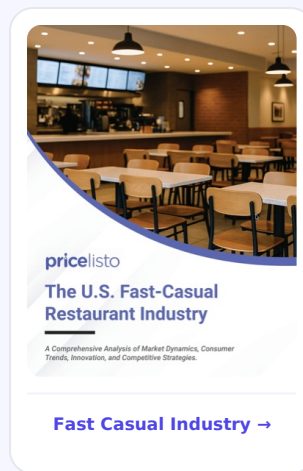
Eureka!

Eureka!

Menu Prices — October 24, 2026

Eureka! menu with prices in United States, updated June 2026: 77 items
across 10 categories, prices from \$3.50 to \$31.25.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Eureka! Menu with Prices (United States)

Eureka! menu with prices in United States, updated June 2026: 77 items across 10 categories, prices from \$3.50 to \$31.25. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/eureka

Menu categories: Picked For You · Share It · Greens · Signatures · Burgers · Side Bar · Kids Menu · Drinks · Sweets · Mains

Picked For You

ITEM	PRICE
Cowboy Burger Shoestring onions, bacon, Cheddar, and beer barbeque sauce.	\$16.25
Jalapeno Egg Burger Entre un petit pain fraîchement grillé, se cache un œuf parfaitement frit, surplombé de bacon croustillant. Du cheddar f...	\$15.75
Grilled Salmon White wine butter sauce, capers, mashed potatoes and sauteed kale & broccolini.	\$24.25
Fresno Fig Burger Marmelade de figues, fromage de chèvre fondant, bacon croustillant, tomates fraîches, oignons rouges et roquette, le tou...	\$16.25
Cheese Burger Served with a side of fruit or french fries + beverage	\$8.75

Share It

ITEM	PRICE
Deviled Eggs Un savoureux mélange de moutarde au raifort, agrémenté de pancetta croquante et d'oignons rouges marinés, pour une touch...	\$8.25
Mac and Cheese Balls Boules de macaronis au fromage enrobées de sauce au fromage à la bière, relevées de piments Fresno et saupoudrées de par...	\$9.25
Lollipop Corn Dogs Sauce chasseur, enrobée de pâte de maïs sucrée, avec une moutarde porter épicée pour relever les saveurs.	\$9.25
Truffle Cheese Fries Frites croustillantes agrémentées de sel truffé, nappées d'une sauce onctueuse au fromage de truffe blanche, parsemées d...	\$10.00
Falafel Bites Tzatziki, feta, pickled red onions, dill, cilantro, and red chimichurri.	\$10.00
Cauliflower Bites Bonito flakes, garlic aioli, and lemon zest.	\$10.00
Crispy Glazed Brussels Sprouts Choux de Bruxelles croustillants nappés d'un glaçage au piment et à l'orange, agrémentés de chimichurri vibrant et d'ama...	\$10.50
Osso Buco Riblets Sherry braised pork and firecracker aioli.	\$11.00
Grilled Chicken Nachos Black beans, avocado tomatillo sauce, tomatoes, cilantro, red onions, cheese blend, sliced jalapenos, chipotle sauce, an...	\$11.00
Wings Orange chile glaze or firecracker.	\$14.50

Greens

ITEM	PRICE
Steak Salad Fines rondelles d'oignon croustillantes, fromage bleu piquant, tomates cerises juteuses, le tout nappé d'une vinaigrette...	\$18.00

ITEM	PRICE
Strawberry Salad Poulet grillé accompagné de roquette et chou frisé, agrémenté de concombres croquants et de betteraves rôties. Des canne...	\$15.75
Cobb Salad Morceaux de poulet, fromages bleus savoureux, œuf dur, dés de bacon croustillants, avocat crémeux, tomates juteuses et o...	\$16.25
Protein Chopped Salad Laitue beurre et chou frisé mélangés à du quinoa, des concombres croquants, et des poivrons rouges. Ajoutez des betterav...	\$11.50

Signatures

ITEM	PRICE
Butcher's Steak Dip Sandwich Caramelized onions, pickled Fresno chiles, horseradish mustard aioli, havarti, beef and pork au jus.	\$17.25
Napa Chicken Sandwich Grilled chicken breast, roasted Roma tomato, pesto aioli, havarti, pancetta, and arugula.	\$15.75
Fried Chicken Sliders Petits hamburgers de poulet frit nappés d'une sauce aioli épicée, accompagnés de purée de pommes de terre crémeuse et de...	\$15.00
Hemp Bowl Fried egg, quinoa black rice medley, spicy chickpeas, exotic mushroom medley, sweet potatoes, braised kale and broccolin...	\$17.25
Fish N' Chips Poisson blanc enrobé d'une pâte à la bière, accompagné de nos frites maison, agrémenté de furikake. Servi avec sauce tar...	\$18.50
Grilled Salmon (Signatures) White wine butter sauce, capers, mashed potatoes and sauteed kale & broccolini.	\$24.25
Rib Eye Faux-filet enrobé d'une poudre d'épices au café et accompagné de frites maison, le tout sublimé par une noix de beurre à...	\$31.25
Blackened Fish Tacos Poisson blanc poêlé, accompagné de sauce à l'avocat et tomatillo, radis croquants, chou, salsa de mangue, coriandre fraï...	\$15.00
Grilled Chicken Tacos Faux-filet de poulet grillé accompagné d'une sauce chipotle épicée, agrémenté de chou croquant et de radis frais. Un sou...	\$14.50
Loco Moco Une timbale de riz surmontée d'une galette de bœuf Angus, généreusement accompagnée de champignons shiitake. Le tout nap...	\$15.75

Burgers

ITEM	PRICE
Eureka! American Cheeseburger American, Swiss, grilled red onion, butter lettuce, tomatoes, pickles, and special sauce.	\$14.00
28 Day-Dry Aged Burger Exotic mushrooms, caramelized onions, smoked mozzarella, garlic aioli.	\$20.75
Bone Marrow Burger Burger garni d'un beurre de moelle aux shiitakes, accompagné d'oignons grillés au charbon, d'une aioli à la moutarde et...	\$19.75
Bison Burger Bacon-infused jalapeno jam, charbroiled tri-color peppers, grilled red onions, and smoked mozzarella.	\$19.00
Fresno Fig Burger (Burgers) Marmelade de figues, chèvre fondu, bacon croustillant, tranches de tomates, oignons rouges, roquette poivrée, et moutard...	\$16.25
Cowboy Burger (Burgers) Shoestring onions, bacon, Cheddar, and beer barbeque sauce.	\$16.25
Jalapeno Egg Burger (Burgers) Un œuf au plat rencontre le fromage Cheddar fondant et le bacon croustillant, le tout rehaussé par des jalapeños marinés...	\$15.75

ITEM	PRICE
Turkey Chipotle Burger Faux filet de dinde agrémenté d'une salsa de tomates grillées, garni de tranches d'avocat crémeux, de feta émiettée et d...	\$15.00
Veggie Beet Burger Un savoureux mélange de betterave rouge et haricots rouges forme un steak végétarien garni de cornichons, tomates, et oi...	\$15.50
Side Bar	
Sweet Potato Fries Frites de patates douces, coupées en bâtonnets fins et légèrement rissolées jusqu'à obtenir un extérieur croustillant. U...	\$5.75
Starter Salad	\$5.75
Broccolini	\$5.75
Coleslaw Salad Un mélange croquant de chou finement tranché et de carottes râpées, agrémenté d'une touche subtile de mayonnaise crémeus...	\$5.75
Smoky Beer Chili	\$7.00
French Fries	\$5.75
Kids Menu	
Chicken Quesadilla Served with a side of fruit or french fries + beverage	\$8.75
Cheese Burger (Kids Menu) Un petit cheeseburger accompagné au choix de fruits frais ou de frites croustillantes, avec une boisson pour compléter l...	\$8.75
Corn Dogs Faits maison, nos corn dogs croustillants sont servis avec votre choix de fruits frais ou de frites dorées, accompagnés...	\$8.75
Grilled Chicken Filet de poulet grillé accompagné de votre choix de fruits frais ou frites croustillantes, ainsi qu'une boisson pour com...	\$8.75
Grilled Cheese Tranchettes de cheddar fondant entre deux tranches de pain doré sur le gril, accompagnées de fruits frais ou de frites c...	\$8.75
Tenders Served with a side of fruit or french fries + beverage	\$8.75
Route 66 Root Beer Float	\$3.50
Ice Cream Sundae Une splendide coupe glacée où la crème glacée veloutée se marie à de riches éclats de chocolat noir et des noix grillées...	\$3.50
Drinks	
Sparkling Water 1 litre.	\$5.75
Still Water 1 litre.	\$5.75
Sparkling Hop Water	\$5.75
Ginger-Lime Soda Un vent rafraîchissant de soda maison, infusé de gingembre épicé et de lime acidulée. Préparé avec une eau pétillante do...	\$4.75

ITEM	PRICE
Charcoal Lemonade	\$5.75
Une boisson rafraîchissante qui mélange l'acidité vive du citron avec une touche mystérieuse de charbon actif. Préparée...	
Signature Lavender Iced Tea	\$5.75
Un thé glacé délicatement infusé à la lavande, combinant des notes florales subtiles avec la douceur rafraîchissante du...	
GT's Trilogy Enlightened Synergy Kombucha	\$5.75
Turmeric Nectar	\$5.75
Craft Blood Orange Soda	\$4.75
Cold Brew Coffee	\$7.00
Infusé lentement à partir de grains de café torréfiés d'origine locale, ce breuvage glacé dévoile des notes subtiles de...	
Local Gourmet Drip Coffee	\$4.25
Iced Tea	\$3.50
Feuilles de thé infusées lentement, puis refroidies pour une sensation rafraîchissante. Servi sur glace avec une tranche...	
Soda	\$3.50
Root Beer	\$3.50
Lemonade	\$3.50

Sweets

ITEM	PRICE
Bourbon Barrel Cake	\$10.00
Des noix de pécan caramélisées accompagnées de caramel soyeux et servies avec une glace à la vanille.	
Bonfire Stout Brownie	\$10.00
Fondant au chocolat dense, garni de noix caramélisées au bourbon, associé à une glace à la vanille authentique, saupoudr...	

Mains

ITEM	PRICE
Classic Breakfast	\$14.00
3 eggs, potatoes, tomato, choice of bacon or breakfast sausage, ciabatta toast, and jam.	
Breakfast Egg Sandwich	\$14.00
Scrambled eggs, bacon, pesto aioli, tomato, smoked mozzarella, argula, and potatoes.	
Six-Pack Breakfast Burrito	\$14.00
Œufs brouillés, dinde hachée, haricots noirs, trio de poivrons, avocat généreux, salsa de tomates grillées, accompagné d...	
Steak N' Eggs	\$17.25
Potatoes, sauteed kale, garlic, fried eggs, and firecracker aioli.	
Chilaquiles	\$13.25
Faux tortilla chips baignés de salsa grillée, accompagnés d'œufs, de feta salée, de crème fraîche, d'oignons rouges, d'a...	
Avocado Toast	\$11.50
Hard-boiled eggs, diced tomato, chimichurri sauce, pickled onions, and arugula salad.	
Fried Chicken and Sweet Cornbread	\$16.25
Poulet frit doré, servi aux côtés d'un pain de maïs sucré moelleux. Accompagné de beurre fouetté, un glaçage au sirop d'...	
Bread Pudding French Toast	\$14.50
Servi avec des baies fraîches et nappé d'une crème anglaise au whiskey.	