



Farmer's Bottega Restaurant

Menu Prices — August 1, 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
Braised lamb shank Épaules d'agneau braisées délicatement accompagnées d'un risotto crémeux aux champignons sauvages et mascarpone. Une sau...	\$34.00
Short rib Red win, herbs, herb soft polenta, tobacco onion	\$32.00
Mary farm free range chicken Fingerling potatoes, brussel sprouts. GF	\$29.00
Natural pork chop Côte de porc naturel accompagnée d'une purée onctueuse, radicchio braisé et réduction de vinaigre balsamique blanc avec...	\$29.00
Duck gnocchi fausse	\$28.00

Introductions

ITEM	PRICE
Fried green tomato Tranches de tomate verte enrobées de panko, servies avec une rémoulade au chipotle et agrémentées de roquette.	\$11.00
Burrata Prosciutto de Parme, tomates cerises, cœurs d'artichaut, confiture de figues, réduction balsamique au vin blanc. Sans gl...	\$16.00
P.E.I mussels and clams Roasted cherry tomato, dried chorizo, capers, mediterranean olives, garlic	\$15.00
House-made meatballs Spicy tomato sauce, herbs, shaved parmesans, cannelloni beans, mint	\$12.00
Pork belly Risotto crémeux à base de pommes de terre, enrichi de champignons savoureux et nappé d'un jus de bacon naturellement san...	\$16.00
Heart of artichoke Cœur d'artichaut tendre accompagné d'une sauce beurre blanc au persil, servi avec une tranche de ciabatta légèrement gri...	\$14.00
Artisan bread plate Fresh herbs, EVOO	\$2.50

Soup & Salads

ITEM	PRICE
Seasonal melon Feta, wild arugula, spicy caramelized pecans, leon vinaigrette. GF, veg	\$12.00
Bottega Un mélange de fenouil croquant, radis frais, et baies mixtes accompagne des beignets de fromage de chèvre. Le tout est r...	\$12.00
Beets Fines tranches de fenouil avec du fromage de chèvre aux herbes, accompagnées d'une vinaigrette aux graines de pavot. GfF...	\$13.00
Burnt Carrots Carottes rôties au feu, accompagnées d'avocat crémeux, de rondelles d'oignon rouge, de coriandre fraîche et de feta émie...	\$11.00

Bruschettas

ITEM	PRICE
Pear Ricotta crémeuse, miel doré, ciboulette fraîche déposés sur du pain artisanal. vég.	\$11.00

ITEM	PRICE
Burrata (Bruschettas) Prosciutto, EVOO served on artisan bread	\$12.00
Main Courses	
Portobello napoleon Tomato, artichoke, eggplant, bell pepper, au jus. GF, veg	\$18.00
Duck gnocchi (Main Courses) Gnocchi tendre servis avec un ragoût de canard confit, lentement mijoté pour révéler des arômes riches et généreux.	\$28.00
Mary farm free range chicken (Main Courses) Poulet fermier de Mary, accompagné de pommes de terre grelots rôties et choux de Bruxelles croquants. Sans gluten.	\$29.00
Natural pork chop (Main Courses) Mashed potato, braised radicchio, dried apricot white balsamic reduction. GF	\$29.00
Short rib (Main Courses) Red win, herbs, herb soft polenta, tobacco onion	\$32.00
Tagliolini Fruits de mer savoureux, comprenant palourdes et moules, se nichent au milieu de tomates cerises éclatantes. Avec cela,...	\$25.00
Braised lamb shank (Main Courses) Wild mushroom, mascarpone risotto, red wine reduction sauce, fresh mint. GF	\$34.00
Housemade artichoke ravioli Raviolis d'artichauts faits maison enrobés de riches olives méditerranéennes, accompagnés de tomates raisin grillées et...	\$20.00
Lamb ragu papperdelle Pappardelle avec ragoût d'agneau mêlé de champignons portobello, garnis de cèpes, agrémenté de petits pois et de menthe...	\$22.00
Burger 100% angus beef, swiss cheese, butter leaf lettuce, bacon, tomato, red onions, mayo, brioche gourmet bun, fries	\$20.00

Flat Breads	
ITEM	PRICE
Fennel Sausage Roasted cherry tomatoes, fresh milk mozzarella, farm basil, EVOO	\$15.00
Prosciutto Mozzarella fraîche, roquette sauvage, huile d'olive extra vierge.	\$17.00
Heirloom tomato Tomates anciennes avec mozzarella fraîche et pesto de basilic maison (végétarien).	\$15.00
Roasted farm veggies	\$15.00
Pork belly (Flat Breads) Flatbread garni de pesto au basilic maison, mozzarella fraîche, jeunes feuilles de kale locales et fromage de chèvre.	\$16.00

Picked for you	
ITEM	PRICE
Burger 100% angus beef, bacon, Swiss cheese, lettuce, tomato, mayo, brioche bun	\$17.00
Monecristo Une alliance savoureuse de dinde et de jambon, rehaussée par des tranches de suisse, accompagnée d'une marmelade de frai...	\$16.00

ITEM	PRICE
Baby Kale Butternut squash, smoked bacon, spiced caramelized pecans, machego, citrus vinaigrette	\$16.00
Baja Crevettes blanches mexicaines servies sur des grits onctueux de mascarpone, havarti et cheddar, nappées d'une sauce holl...	\$16.00
Pecan Chicken Poulet en croûte de pacanes accompagné de légumes verts frais, poires juteuses et fromage gorgonzola, le tout sublimé pa...	\$16.00
Fruits & Grains	
ITEM	PRICE
House Made Granola Served with fresh fruit, milk or house-made strawberry yogurt	\$10.00
Old-Fashioned Oatmeal Un bol de flocons d'avoine chaud accompagné de cassonade et d'un filet de lait.	\$8.00
Seasonal Fresh Fruit Plate Assortiment de fruits frais de saison, naturellement sans gluten.	\$8.00
Omelets & Frittatas	
ITEM	PRICE
Machaca (O) Faux	\$17.00
Farmers (O) Faux filet de bacon épicé, rapini aux brocolis, piment Fresno, saucisse au fenouil, mozzarella fumée.	\$15.00
Mediterranean (O) Spinach, mediterranean olives, roasted garlic, herb goat cheese	\$14.00
Stay Fit (O) Egg whites, mushrooms, fresh spinach, roasted garlic, herb goat cheese	\$14.00
Chile Relleno (O) Un piment poblano farci aux crevettes blanches, accompagné de maïs rôti et d'un mélange de manchego. Le tout est nappé d...	\$16.00
Benedicts	
ITEM	PRICE
Classic Tranches de bacon canadien servies sur muffin anglais ou focaccia, nappées d'une généreuse sauce hollandaise.	\$13.00
California Sliced turkey, avocado, hollandaise on English muffin or focaccia	\$14.00
Crab cake On fried green tomato, house-made crab cake, cilantro hollandaise	\$17.00
Prosciutto Tranches de prosciutto di farma, nappées de bacon épicé, sur un lit de roquette fraîche, le tout arrosé d'une sauce holl...	\$17.00
Baja (Benedicts) Mexican white shrimp, over havarti cheddar mascarpone grits, hollandaise sauce	\$16.00
Egg Dishes	
ITEM	PRICE

Huevo Rancheros	\$13.00
Trois œufs préparés à votre goût, reposant sur des tortillas de maïs croustillantes, nappées d'une salsa ranchera épicée...	
Chilaquiles	\$13.00
Trois œufs accompagnés de tortillas de maïs croustillantes, nappées de salsa tomatillo maison. Garnies de queso fresco e...	
Breakfast Burrito	\$13.00
Scrambled eggs, bacon, caramelized onions, bell peppers, cheddar, avocado, cilantro, side tomatillo salsa, house potatoe...	
All American	\$14.00
3 eggs any style, bacon, house potatoes, toast	
Farmwich	\$15.00
Deux œufs cuits à votre goût, accompagnés de bacon croustillant, épinards sautés, champignons, oignons et cheddar affiné...	
Monecristo (Egg Dishes)	\$16.00
Turkey, ham, Swiss, side house made strawberry marmalade	
House Made Meatloaf Hash	\$16.00
Meatloaf, spinach, potatoes, pesto, three eggs any style, toast	
Bottega Stack	\$15.00
Black beans, scrambled eggs, bacon, scallions, Anaheim chilies, jack cheese, fried corn tortillas salsa verde, salsa roj...	

French Toast & Pancakes

ITEM	PRICE
Buttermilk Pancakes	\$8.00
Fluffiness takes center stage with these buttermilk pancakes, crafted using a time-honored batter technique. Expect subt...	
Brioche French Toast	\$10.00
Morceaux de brioche épaisses, trempées dans un mélange crémeux aux œufs et infusées de vanille, dorées à la perfection s...	
Cinnamon Raisin (FT)	\$13.00
false	
Banana Foster French Toast	\$15.00
Tranches épaisses de pain doré nappées d'une sauce caramel au rhum, accompagnées de bananes caramélisées et surmontées d...	

Salads

ITEM	PRICE
Seasonal Melon (veg)	\$12.00
Feta, wild arugula, spicy caramelized pecans, lemon poppyseed vinaigrette	
Baby Kale (Salads)	\$16.00
Butternut squash, smoked bacon, spiced caramelized pecans, machego, citrus vinaigrette	
Pecan Chicken (Salads)	\$16.00
Un lit de verdure mélangée accueille des tranches de poulet en croûte de pacanes, accompagnées de poires juteuses et de...	
Mixed Greens (veg)	\$10.00
Tomatoes, cucumber, balsamic vinaigrette	

Sandwiches and More

ITEM	PRICE
Grilled Turkey	\$15.00
False	
Pecan Crusted Chicken	\$16.00
Poitrine de poulet en croûte de pacanes, servie avec roquette, gorgonzola, bacon et aioli au chipotle dans un petit pain...	
Portobello (gf) (veg)	\$13.00
GF bread crumb crusted portobello mushroom, wild arugula, cilantro hummus, jack cheese, balsamic glaze on gluten free mu...	

ITEM	PRICE
Burger (Sandwiches and More) 100% angus beef, bacon, Swiss cheese, lettuce, tomato, mayo, brioche bun	\$17.00
Fish Tacos mahi-mahi, corn tortillas, shredded cabbage, pico de gallo, chipotle remoulade	\$13.00
Flat Breads	
ITEM	PRICE
Fennel sausage Tomates cerises rôties, mozzarella au lait frais, basilic du jardin, huile d'olive extra vierge.	\$15.00
Prosciutto (Flat Breads) Fresh milk mozzarella, parma prosciutto, wild arugula, EVOO	\$16.00
Steak New York steak, fresh mozzarella, mushrooms, bell peppers, onions	\$18.00
Heirloom tomato Mozzarella fraîche accompagnée de notre pesto de basilic fait maison (végétarien).	\$15.00
Sides	
ITEM	PRICE
Spicy Glazed Applewood Bacon false	\$8.00
Bacon false	\$7.00
Turkey Bacon false	\$7.00
House Potatoes	\$5.00
House-Made Garlic Fries	\$5.00
House Made Fries false	\$4.00
House-Made Truffle Fries Frites croustillantes enrobées d'une généreuse touche de sel de truffe, rehaussées de parmesan râpé et de persil frais....	\$7.00
Seasonal Veggies	\$7.00
Side Mixed Greens Salad false	\$6.00