



Field & Vine

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Raw Bar

ITEM	PRICE
*Fluke Ceviche Cucumber, citrus, herbs, green harissa, sesame-fenugreek crackers	\$14.00
*Yellow Fin Tuna Crudo Fines tranches de thon jaune accompagnées de pastèque fraîche, nappées d'une émulsion de babeurre et d'huile de basilic...	\$15.00

Snacks

ITEM	PRICE
Chili and Lime Nuts Vietnamese Pho spices.	\$4.00
Marinated Olives Un mélange de Castelvetroanos juteuses, agrémentées d'éclats de zeste d'orange, de flocons de piment et de grains de poiv...	\$5.00
Pickles Assortment of lacto fermented and vinegar pickles	\$5.00
Focaccia Focaccia accompagnée de votre choix: beurre fouetté au miel local, tahini citron-ail ou chutney de fruits à noyau.	\$5.00

Vegetables

ITEM	PRICE
Grilled Sweet Corn Maïs sucré grillé accompagné d'oignons légèrement brûlés, beurré aux saveurs marines, rehaussé d'œufs de truite et agrém...	\$8.00
Blistered Peppers Shishito and sweet minis, saba, smoked bottarga, parmesan	\$11.00
Fennel and Peach Salad Tranches de fenouil croquantes et morceaux de pêches, accompagnés de feta fumée, d'un filet de miel et d'une vinaigrette...	\$12.00
Parsley and Radicchio Salad Fromage halloumi grillé et mariné, vinaigrette à l'ail et citron, amandes Marcona.	\$13.00
Ratatouille Tartine Du pain baguette grillé sert de base croustillante aux légumes colorés de la ferme Drumlin.	\$14.00
Baba Ganoush Aubergine grillée, poivrons rôtis au feu, pois chiches croustillants, servi avec pita.	\$14.00
Seared Green Beans Cashew butter, crispy Martha's vineyard shiitake mushrooms, lemon, chili oil.	\$15.00
Overnight Tomatoes Un lit de tomates marinées pendant la nuit, recouvert d'une généreuse cuillerée de ricotta crémeuse. Une poignée d'arugu...	\$15.00

Not Vegetables

ITEM	PRICE
*Beef Tartare ***Tartare de Boeuf*** Un plat de tartare relevé avec une aïoli nuoc cham, agrémenté d'échalotes croustillantes et de...	\$15.00
Littleneck Clams Clams littleneck mijotées dans une sauce au beurre de miso, accompagnées de chou napa, de shiso parfumé et de croûtons f...	\$18.00
Cast Iron Cheddar Cornbread false	\$18.00

ITEM	PRICE
Grilled Shrimp and Cabbage Green curry sauce, lime, crispy ginger, cashews	\$19.00
Pork Milanese Faux-filet de porc croustillant, accompagné de brocoli rabe et de savoureux champignons chanterelles. Le tout est nappé...	\$20.00
Duck Breast Fines tranches de magret de canard accompagnées de gingembre mariné, de poireaux grillés et d'une vinaigrette au miso. S...	\$23.00
Featherbrook Farm Roasted Half Chicken Rae's potato bread, tongue of fire beans, anchos, tomatillos, pickled summer squash.	\$32.00

Sweets

ITEM	PRICE
Chocolate Lavender Pot De Creme Crème onctueuse au chocolat relevée d'une touche de lavande, garnie de crème fouettée.	\$8.00
Peach Tart Hazelnut-sunflower frangipane, puff pastry, shiso, marinated fresh peaches.	\$10.00
Bête noire Cerises Luxardo maison, crème fouettée, éclats de cacao caramélisés	\$9.00

@Back Bar

ITEM	PRICE
Marinated Olives (@Back Bar) Castelvetrano, orange, chili flake, Szechuan peppercorn	\$4.00
Pickles (@Back Bar) Assortment of vinegar and lacto fermented farm veggies	\$5.00
Cubanos.Cousin Mortadella, porc effiloché, poivrons marinés, fromage Vivace, dijonnaise, pain maison.	\$13.00
Ranch Popcorn false	\$5.00