★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Field & Vine

Field & Vine

Menu Prices — October 24, 2026

Field & Vine menu with prices in United States, updated November 2019: 28 items across 6 categories, prices from $4.00 to $32.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Field & Vine Menu with Prices (United States)

Field & Vine menu with prices in United States, updated November 2019: 28 items across 6 categories, prices from $4.00 to $32.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/field-vine

Menu categories: Raw Bar · Snacks · Vegetables · Not Vegetables · Sweets · @Back Bar

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 Castelvetranos 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** — **$15.00**

Tartare de Boeuf Un plat de tartare relevé avec une aïoli nuoc cham, agrémenté d'échalotes croustillantes et de...

Littleneck Clams — **$18.00**

Clams littleneck mijotées dans une sauce au beurre de miso, accompagnées de chou napa, de shiso parfumé et de croûtons f...

Cast Iron Cheddar Cornbread — **$18.00**

Slow roasted pork shoulder, marinated poblano peppers, scallion, maple, chili flakes.

Grilled Shrimp and Cabbage — **$19.00**

Green curry sauce, lime, crispy ginger, cashews

Pork Milanese — **$20.00**

Faux-filet de porc croustillant, accompagné de brocoli rabe et de savoureux champignons chanterelles. Le tout est nappé...

Duck Breast — **$23.00**

Fines tranches de magret de canard accompagnées de gingembre mariné, de poireaux grillés et d'une vinaigrette au miso. S...

Featherbrook Farm Roasted Half Chicken — **$32.00**

Rae's potato bread, tongue of fire beans, anchos, tomatillos, pickled summer squash.

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 Kale flakes	**$5.00**