



Firefly Restaurant

Menu Prices — August 21, 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 →

Brunch

ITEM	PRICE
Farmers Market Scramble Scrambled eggs, mushrooms, spinach, red pepper, onion, feta.	\$10.00
The 3 Little Pigs Scramble Œufs brouillés mélangés avec du jambon, des saucisses et du bacon croustillant. Accompagné de pommes de terre rouges sau...	\$11.00
Breakfast Burrito Scrambled eggs, black beans, and corn salsa, redskin potatoes, jalapeño cream cheese, white cheddar.	\$11.00
Crab Cakes Benedict Galettes de crabe croustillantes sur muffins anglais, garnies d'œufs pochés et nappées d'une sauce hollandaise crémeuse,...	\$16.00
Hangover Hash Œufs brouillés mélangés avec pommes de terre rouges, bacon croustillant, oignons sautés et nappé de fromage à la bière,...	\$12.00
Brunch Poutine Pommes de terre frites croustillantes garnies d'œufs brouillés légers, nappées d'une sauce au fromage à la bière onctueu...	\$10.00
Wake & Bake Hash Pommes de terres rouges rôties, rehaussées de chorizo épicé, agrémentées d'œufs brouillés moelleux et de fines tranches...	\$12.00
Eggs Benedict Sur un muffin anglais grillé, déposez du jambon savoureux et des œufs pochés, recouverts d'une sauce hollandaise crémeus...	\$13.00
The Fly Burrito Scrambled eggs, American cheese. Bacon, salsa, redskin potatoes.	\$11.00
Jumbo Cinnamon Roll	\$7.00

Salads & Soup

ITEM	PRICE
Midtown Salad Une salade croquante comprenant du fromage bleu, des morceaux de pomme juteuse, des lardons croustillants et des noix de...	\$9.00
Caesar Feuilles de romaine croquantes garnies de croûtons dorés et de savoureux copeaux de parmesan, le tout nappé d'une riche...	\$7.00
Avocado Grilled zucchini, roasted corn, avocado, tomato, goat cheese, lemon basil dressing.	\$9.00
Traverse City Cerises séchées, noix de Grenoble confites, fromage de chèvre crémeux, oignon rouge croquant, le tout nappé d'une vinaig...	\$8.00

Burgers & Sandwiches

ITEM	PRICE
Burger Un demi-livre de viande juteuse garnie de laitue croquante, tomate fraîche, rehaussé par notre aïoli à l'ail maison.	\$10.00
Power Island Bacon, Muenster, lettuce, tomato, pickle 1000 Island.	\$12.00
Beach Un demi-livre de saveur avec de l'ananas juteux, un filet de sauce BBQ au bacon, et du fromage suisse fondant.	\$13.00
Cowboy Killer Préparez-vous pour une expérience audacieuse avec notre Cowboy Killer. Une généreuse demi-livre de viande bacon et porc...	\$13.00
Da’ Yooper 1/2 lb., bacon, mushrooms, pickles, onion ring, smothered in beer cheese.	\$13.00

ITEM	PRICE
Veggie Burger Galette de haricots noirs et avocat garnie de fromage de chèvre, poivron rouge, laitue et tomate, arrosée d'une sauce ci...	\$11.00
Pulled Pork BBQ pork, whole grain mustard slaw, onion ring.	\$10.00
Cass Street Club Une sélection soignée de jambon, dinde et bacon, accompagnée de fromage suisse fondu. Des couches de laitue croquante et...	\$12.00
Spicy Cuban Porc jerk jamaïcain, jambon, fromage suisse, cornichon à l'aneth, moutarde piquante, sauce mojo pour tremper.	\$12.00
Turkey Pesto Tranches de dinde fumée accompagnées de bacon croustillant, fromage cheddar blanc fondant, pesto savoureux, laitue croqu...	\$12.00
Shrimp Quesadilla Shrimp, avocado, white cheddar, red onion, jalapeño cream cheese.	\$12.00

Sushi

ITEM	PRICE
Kombucha false	\$5.00
Coconut Water	\$5.00
California Surimi de crabe, avocat crémeux et concombre croquant.	\$10.00
Shrimp Tempura Crevettes enrobées de pâte légère, accompagnées de fromage à la crème, de poivron rouge croquant, de concombre rafraîchi...	\$14.00
Soy Chino NY strip, filet, cucumber, scallion, sour cream, tempura fried.	\$12.00
Spicy Tuna Morceaux de thon ahi savoureux accompagnés de concombre croquant, le tout relevé par une mayonnaise pimentée. Des graine...	\$13.00
Spider Crabe à carapace molle enrobé de tempura, accompagné d'une aioli à l'ail. Une touche de concombre et d'avocat ajoute de...	\$13.00
Veggie Avocat crémeux, poivrons rouges croquants, oignons verts, carottes marinées acidulées, concombres frais et graines de sé...	\$10.00
Florida Crevettes croustillantes enveloppées de tempura, accompagnées d'avocat crémeux, de poivron rouge, et de carottes marinée...	\$11.00
Dragon Spicy crab, shrimp, avocado, sriracha.	\$13.00

Entrées

ITEM	PRICE
NY Strip Entrecôte de New York de 10 oz, accompagnée de purée de pommes de terre 'redskin' onctueuse, parfaites avec des choux de...	\$22.00
Walleye Walleye pané et doré, servi avec une purée de pommes de terre rouges, des choux de Bruxelles au Parmesan, accompagnés d'...	\$21.00
Salmon Fresh from the bay of fundy, roasted vegetable hash, honey mustard vinaigrette.	\$19.00
General Tso Stir Fry Poulet tendre sauté avec des légumes frais et des oignons verts, servi sur un lit de riz basmati moelleux.	\$16.00

ITEM	PRICE
Filet 5 oz., redskin mashed potatoes, grilled asparagus, balsamic reduction, white truffle oil.	\$24.00
Steak Udon Faux-filet de New York et filet de bœuf associés à des nouilles udon, agrémentés de légumes sautés, le tout garni de cib...	\$18.00
Pesto Fettuccine Fettuccine nappé d'une sauce crémeuse au pesto, enrichi de tomates séchées, cœurs d'artichauts tendres, épinards frais e...	\$16.00
Small Plates	
ITEM	PRICE
Pita & Hummus Pita croustillante accompagnée de houmous parfumé à l'ail.	\$7.00
Edamame Steamed soybean pods, sea salt.	\$6.00
Beef Skewers Entrecôte new-yorkaise et filet tendres en brochette, accompagnés de frites de patate douce croustillantes. Servis avec...	\$13.00
Fried Pickles Ham, swiss, jalapeño cream cheese, ranch.	\$8.00
Crab Rangoons false	\$8.00
Tuna Tartar Morceaux de thon épicé accompagnés de tranches d'avocat, servis sur des chips de wonton croustillantes, avec une touche...	\$16.00
Frat Fries Frat fries.	\$9.00
French Fries false	\$6.00
Sweet Potato Fries Frites de patates douces croquantes, dorées à l'extérieur, tendres à l'intérieur. Assaisonnées avec une pointe de paprik...	\$7.00
Truffle Fries Frites croustillantes infusées à l'huile de truffe, garnies de copeaux de parmesan affiné et de persil frais. Chaque bou...	\$4.00
Sweet Chili Calamari Tendres anneaux de calmars nappés d'une sauce thaï épicée et sucrée, accompagnés de carottes croquantes, de jeunes oigno...	\$13.75
Spinach Artichoke Dip Served with pita.	\$9.00
Bang Bang Shrimp Crevettes croustillantes enrobées, nappées de notre sauce bang bang. Servies sur un lit de riz basmati, accompagnées de...	\$15.00
Potstickers Bouchées de porc au gingembre, accompagnées de mayo épicée et d'une sauce ponzu.	\$11.00
Flank Steak Faux filet de boeuf de 170g grillé accompagné de chimichurri, servi avec des frites à la truffe et une sauce aioli à l'a...	\$18.00
Fish & Chips Filets de morue enrobés de chapelure accompagnés de frites croustillantes et de sauce rémoulade.	\$14.00
Fish Tacos Blackened cod, cabbage, cilantro, corn, and black bean salsa, sour cream, flour tortilla.	\$11.00

Brunch - Sides	
ITEM	PRICE

English Muffin	\$2.00
Toast false	\$2.00
Bacon false	\$2.50
Fruit false	\$3.00
Red Skin Potatoes false	\$2.00

Desserts

ITEM	PRICE
Truffle Brownie Sundae Moomers’s vanilla fleck ice cream.	\$9.00
Carrot Cake Carottes râpées finement mélangées avec des épices chaudes comme la cannelle et la muscade, offrant un gâteau moelleux e...	\$8.00
Cheesecake false	\$8.00
Peanut Butter Flourless Chocolate Cake With chocolate drizzle.	\$8.00
Seasonal Pie Fausses myrtilles locales, épices réchauffantes et pâte croustillante maison. Servie avec une boule de glace vanille par...	\$7.00

Brunch - Drinks

ITEM	PRICE
Juices Orange, cranberry, pineapple, grapefruit.	\$2.50
San Pellegrino false	\$3.50
Coconut Water (Brunch - Drinks) false	\$4.00
Kombucha (Brunch - Drinks)	\$5.00
Strong Brew false	\$5.00

Non-Alcoholic Drinks

ITEM	PRICE
Northwoods on Tap false	\$3.00
Northwoods Bottles Root beer, orange cream, lake effect lemonade.	\$3.00
San Pellegrino (16.9 oz.) false	\$4.00
Coconut Water (16.2 oz.) false	\$5.00

ITEM	PRICE
Kombucha (Non-Alcoholic Drinks) Fermenté avec soin, notre kombucha offre une effervescence naturelle, mélangeant élégamment thé noir biologique et douce...	\$5.00
Salads & Soup	
ITEM	PRICE
Midtown Salad Une salade composée de fromage bleu crémeux, de tranches de pommes croquantes, de morceaux de bacon croustillants, de no...	\$9.00
Caesar Croutons, Parmesan, caesar dressing.	\$7.00
Avocado Tranches de courgettes grillées, maïs rôti, avocat crémeux, tomates juteuses, fromage de chèvre, sauce au citron et basi...	\$9.00
Traverse City Cerises séchées, noix caramélisées, fromage de chèvre, oignon rouge, le tout nappé d'une vinaigrette au yaourt aux ceris...	\$8.00
Burgers & Sandwiches	
ITEM	PRICE
Burger 1/2 lb., lettuce, tomato, garlic aioli.	\$10.00
Power Island Lardons croquants, fromage Muenster crémeux, laitue fraîche, tomate juteuse et cornichons, nappés de sauce Mille-Îles.	\$12.00
Beach 1/2 lb., pineapple, bacon BBQ sauce, swiss.	\$13.00
Cowboy Killer Un steak de 1/2 lb accompagné de bacon croustillant et de porc BBQ savoureux, surmonté de Gouda fumé fondant. Ajoutez à...	\$13.00
Da’ Yooper Un demi-livre de bœuf, rehaussé de tranches de bacon croustillantes et de champignons sautés. Ajoutez à cela des cornich...	\$13.00
Pulled Pork Pork effiloché braisé au BBQ accompagné d'une salade de chou à la moutarde de grains entiers, et garni d'un anneau d'oig...	\$10.00
Cass Street Club Tranches de jambon, morceaux de dinde, croustillantes tranches de bacon et fromage suisse associés à de la laitue croqua...	\$12.00
Spicy Cuban Porc jerk jamaïcain, jambon, fromage suisse, cornichon à l'aneth, moutarde épicée, sauce mojo pour tremper.	\$12.00
Turkey Pesto Tranches de dinde fumée, accompagnées de bacon croustillant, fromage cheddar blanc fondant, pesto aromatique, laitue cro...	\$12.00
Shrimp Quesadilla Un mélange savoureux de crevettes juteuses, avocat crémeux, cheddar blanc fondant et oignons rouges, enveloppé dans une...	\$13.00
Sushi	
ITEM	PRICE
Kombucha false	\$5.00
Coconut Water false	\$5.00
California Surimi de crabe tendre, avocat crémeux et concombre croquant.	\$10.00

ITEM	PRICE
Shrimp Tempura Tempura shrimp, cream cheese, red pepper, cucumber, sesame seeds.	\$14.00
Soy Chino Faux-filet juteux et filet accompagnés de concombre croquant et de ciboulette fraîche, le tout enrobé d'une crème sure o...	\$12.00
Spicy Tuna Ahi tuna enrobé de mayo épicée, accompagné de concombre croquant, graines de sésame grillées et carottes marinées.	\$13.00
Spider Tempura soft shell crab, garlic aioli, cucumber, avocado, eel sauce, sesame seeds.	\$13.00
Veggie Avocado, red pepper, scallion, pickled carrot, cucumber, sesame seeds.	\$10.00
Florida Crevettes tendres associées à de l'avocat crémeux, accompagnées de poivron rouge et de carottes marinées, enrobez le tou...	\$11.00
Dragon Faux	\$13.00
Entrées	

ITEM	PRICE
Thai Peanut Stir Fry Poulet tendre sauté avec des légumes croquants et des oignons verts, le tout mélangé avec des nouilles udon.	\$16.00
NY Strip Dix onces de steak de bœuf juteux, accompagné de purée de pommes de terre rouges crémeuse et de choux de Bruxelles rôtis...	\$23.00
Walleye Poisson pané croustillant, servi avec une purée de pommes de terre rouges onctueuse. Accompagné de choux de Bruxelles au...	\$21.00
Salmon Saumon délicatement poêlé, accompagné d'une poêlée de légumes de saison et relevé d'une vinaigrette au miel et moutarde.	\$19.00
General Tso Stir Fry Poulet savoureux mélangé à un arc-en-ciel de légumes sautés et des oignons verts, servi sur un lit de riz basmati parfum...	\$16.00
Filet Tendre filet de 5 oz accompagné de purée de pommes de terre rouges, asperges grillées, une touche de réduction de balsam...	\$25.00
Steak Udon Faux-filet de New York combiné avec filet mignon, accompagné de nouilles udon et un savoureux mélange de légumes sautés....	\$18.00
Pesto Fettuccine Fettuccine délicatement enrobées d'une sauce crémeuse au pesto, parsemées de morceaux de tomates séchées au soleil, d'art...	\$16.00

Small Plates	
ITEM	PRICE
Pita & Hummus Hummus à l'ail accompagné de pita croustillant et épicé.	\$7.00
Edamame Fèves de soja à la vapeur saupoudrées de sel marin.	\$6.00
Beef Skewers NY strip, filet, sweet potato fries, balsamic hoisin, garlic aioli.	\$13.00
Fried Pickles false	\$8.00
Crab Rangoons Fausses.	\$8.00

ITEM	PRICE
Tuna Tartar Une combinaison savoureuse de thon épicé accompagné d'avocat crémeux, servi avec des chips de wonton croustillantes et u...	\$16.00
Frat Fries false	\$9.00
French Fries Frites croustillantes coupées à la main, dorées à la perfection dans de l'huile végétale. L'extérieur est croustillant t...	\$6.00
Sweet Potato Fries	\$7.00
Truffle Fries false	\$9.00
Sweet Chili Calamari Calamars croustillants agrémentés de carottes croquantes et de jeunes oignons. Une touche de graines de sésame et d'une...	\$12.00
Spinach Artichoke Dip Un mélange crémeux d'épinards et d'artichauts, accompagné de morceaux de pita grillé.	\$9.00
Mac & Cheese Pâtes onctueuses baignées dans une sauce au fromage à la bière, rehaussées par des morceaux de bacon croustillants et de...	\$12.00
Potstickers Ginger pork dumplings, spicy mayo, ponzu sauce.	\$11.00
Flank Steak Tranche de flank de 6 oz grillée, nappée de chimichurri, accompagnée de frites parfumées à la truffe et d'une onctueuse...	\$18.00
Fish & Chips Breaded cod filets, French fries, remoulade.	\$14.00
Fish Tacos Faux-filet d'aiglefin relevé, nappé d'une salsa vivifiante à base de maïs doux et de haricots noirs, agrémenté de chou c...	\$11.00

Desserts

ITEM	PRICE
Truffle Brownie Sundae Fausse	\$9.00
Carrot Cake	\$8.00
Cheesecake Ask your server for selections.	\$8.00
Peanut Butter Flourless Chocolate Cake Ce gâteau au chocolat fondant, sans farine, est enrichi de beurre d'arachide et nappé d'un filet de chocolat.	\$8.00
Seasonal Pie Servie avec une glace à la vanille parsemée de morceaux de gousses.	\$7.00

Non-Alcoholic Drinks

ITEM	PRICE
Northwoods on Tap	\$3.00
Northwoods Bottles Une sélection de boissons rafraîchissantes : bière de racinette, crème à l'orange, et notre limonade spéciale Lake Effec...	\$3.00
San Pellegrino (16.9 oz.) false	\$4.00
Coconut Water (16.2 oz.)	\$5.00

Kombucha (Non-Alcoholic Drinks)

\$5.00

false