

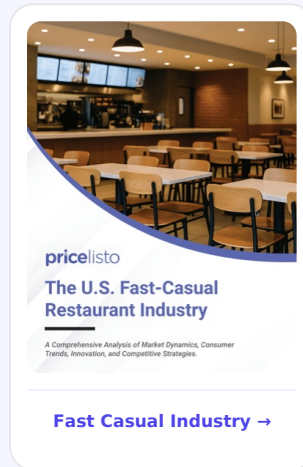
pricelisto

GUARD
— AND —
GRACE

Guard and Grace

Menu Prices — August 23, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Raw Bar & Sushi

ITEM	PRICE
Jumbo Gulf Shrimp Cocktail (6 ea) Faux	\$23.00

Charcuterie & Cheese

ITEM	PRICE
Prosciutto Tasting Flight Un trio incomparable de charcuteries : Prosciutto Americano de la Quercia, produit en Iowa, se marie harmonieusement ave...	\$19.00
Smoked Salmon Tartine House smoked salmon, grilled sourdough, G&G spice aioli	\$16.00
Burrata Cherry tomatoes, roasted shallot dressing, grilled sourdough	\$24.00

Starters

ITEM	PRICE
Oak Fired Carrots Carottes grillées au feu de chêne, servies avec un yaourt aux herbes, accompagnées d'une salade de fanes de carottes, d'...	\$12.00
Oak Roasted Beets Beets rôties au chêne accompagnées de labneh onctueux, quinoa soufflé et relevées d'une vinaigrette au harissa avec une...	\$15.00

Salads

ITEM	PRICE
GandG House Un mélange de quatre types de légumes fraîches, agrémenté d'herbes aromatiques et de graines de tournesol croquantes. P...	\$10.00
Vietnamese Salad cilantro, mint, cucumber, carrot, peanut, toasted rice powder, chili lime vinaigrette	\$14.00
Caesar Hearts of romaine, parmesan crisp, cherry tomato, white anchovy.	\$14.00
The Wedge Un croquant morceau de laitue iceberg agrémenté de tomates juteuses, d'oignons verts grillés et de bacon fumé au bois de...	\$14.00

Steaks

ITEM	PRICE
Filet Mignon (Prime) (4 oz) false	\$31.00
Filet Mignon (Prime) (8 oz) Savourez un filet mignon de 8 oz, soigneusement grillé pour atteindre une tendreté exquise. Ce morceau de bœuf prime rév...	\$61.00
New York Strip (Prime) (4 oz)	\$24.00
New York Strip (Prime) (8 oz) Un steak New York Strip de 8 oz parfaitement marbré, grillé à la perfection pour une jutosité et une tendreté inégalées....	\$47.00
Bone-In NY Strip (Prime) 18 oz.	\$72.00

ITEM	PRICE
Bone-In-Ribeye (Prime) 22 oz.	\$80.00
Entrées	
Oak Grilled Salmon Saumon grillé au chêne accompagné de pommes de terre croustillantes et de brocolini, le tout rehaussé par une touche de...	\$30.00
Roasted Texas Redfish Filet de redfish texan rôti sur sa demi-coquille, accompagné d'une sauce Pontchartrain onctueuse. Couronné de morceaux d...	\$56.00
Alaskan Black Cod Flocons de cabillaud noir d'Alaska, accompagné de brocolini grillé, nappé d'un beurre de soja sucré et parsemé de grain...	\$44.00
Toppings	
Foie Gras Butter	\$8.00
Truffle Butter	\$8.00
Bleu Butter false	\$4.00
Sides	
Baked Potato false	\$8.00
Kennebec Fries false	\$6.00
Signature Truffle Gnocchi Beurre blanc, grana padano, chive	\$16.00
Crispy Brussels Lemon, grana padano	\$14.00
Foraged Mushrooms Champignons sauvages mijotés avec de l'ail confit, nappés d'une réduction de xérès. Une touche de citron et une pincée d...	\$14.00
Charred Broccolinni Broccolinni grillé, relevé de plusieurs textures de chili et d'une touche de sauce soja sucrée.	\$14.00