★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Hamilton's

Hamilton's

Menu Prices — October 24, 2026

Hamilton's menu with prices in United States, updated October 2019: 345 items across 18 categories, prices from $1.00 to $32.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Hamilton's Menu with Prices (United States)

Hamilton's menu with prices in United States, updated October 2019: 345 items across 18 categories, prices from $1.00 to $32.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/hamiltons

Menu categories: Sandwiches · Salads & Small Plates · Kids Menu · Desserts · Small Plates · Main Courses · Sides · Breakfast · Dishes · More · Drinks · Seasonal Drinks · Non-Alcoholic Mixed Drinks, Sodas, & Juice · Coffee & Tea · Breakfast/Brunch · Sandwiches & More · Kid's Menu · 4-5 Menu

Sandwiches

ITEM	PRICE
Grass Fed Burger Servi sur un pain brioché, ce burger est agrémenté d'oignons délicatement caramélisés pour une touche sucrée et acidulée...	**$16.00**
Reuben Sandwich Corned beef maison, chou fermenté, fromage suisse et vinaigrette mille-îles.	**$21.00**
Grilled Chicken Sandwich Poulet grillé parfumé, agrémenté d'une généreuse couche d'aïoli aux herbes et de roquette fraîche, niché entre deux tran...	**$14.50**
BLTA Served with salad or potato wedges. Thick cut slab bacon, herb mayo, avocado, lettuce, and tomatoes.	**$14.50**
The Ella Fitzgerald Sandwich Tranches de jambon, fromage gruyère, œuf au plat, poulet grillé, moutarde épicée et mayonnaise.	**$15.00**
House Made Veggie Burger Végétalien et sans gluten. Garniture d'oignons aigres-doux. Servi sur un pain brioché (ni végétalien ni sans gluten). Op...	**$15.00**
Grilled Portobello Mushroom Served with Salad or Potato Wedges Roasted peppers, chimmichurri and goat cheese on sourdough.	**$14.50**
Parmesan Crusted Grilled Cheese and Tomato Tranches de pain rustique croustillant enveloppées dans une croûte dorée au parmesan, grillées à la perfection. À l'inté...	**$12.50**
Double Burger Deluxe Deux galettes de bœuf nourri à l'herbe, garnies de cheddar blanc fondant, de bacon croustillant, et relevées d'une touch...	**$29.00**

Salads & Small Plates

ITEM	PRICE
Kale Salad Pumpkin seeds, dried cranberries, and maple vinaigrette.	**$12.00**
Chicken Cobb Salad Fausses lanières de poulet grillé sur un lit de laitue croquante, agrémentées de fromage bleu, d'avocat crémeux et de ba...	**$16.00**
Macaroni and Cheese Faux	**$11.00**
Vegetarian Orzo Tomates rôties, artichauts, basilic frais, pignons de pin croquants, fromage de chèvre crémeux, olives et épinards.	**$15.00**
Crispy Artichoke and Arugula Salad With white beans, parmesan, roasted tomatoes, and lemon vinaigrette.	**$14.00**
Pan Seared Cod Cake With chipotle aioli and arugula salad.	**$15.00**
Sigmund’s Bakery Hot Pretzel	**$5.00**
Small Soup 16oz	**$8.00**
Vegetarian Cobb Salad Un mélange vibrant de choux croquants et de laitue, accompagné d’œufs durs parfaitement cuits. Le fromage bleu ajoute un...	**$12.00**

ITEM	PRICE
Two Organic Eggs Any Style Deux œufs biologiques cuisinés à votre goût, accompagnés d'une salade fraîche et d'une tranche de pain au levain grillée...	**$8.50**

Kids Menu

ITEM	PRICE
Mini Burger Grass fed beef burger on English muffin. Served with potato wedges.	**$10.00**
Kid's Grilled Cheese Sandwich White cheddar on sourdough. Served with potato wedges.	**$8.00**
Plain Macaroni Un classique : macaroni nappé de beurre fondu, simple et réconfortant.	**$8.00**
Kid's Grilled Chicken Sandwich Poulet grillé accompagné de cheddar fondant, servi avec des quartiers de pommes de terre croustillants.	**$9.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Bread Pudding Un pudding aux pommes moelleux, servi avec une sauce crème anglaise veloutée.	**$12.00**
Flourless Chocolate Cake Un gâteau au chocolat sans farine, nappé de coulis de framboises et parsemé de sel marin.	**$12.00**
Warm Date Cake Moelleux aux dattes accompagné d'une sauce onctueuse au caramel.	**$12.00**
Mason Jar Lemon Tart Croûte de craquelins et crème fouettée.	**$9.00**
Strawberry Shortcake Biscuit maison garni de fraises fraîches et de crème fouettée.	**$10.00**

Small Plates

ITEM	PRICE
Kale Salad Une salade de chou kale rehaussée de graines de citrouille croquantes et de canneberges séchées, le tout agrémenté d'une...	**$13.00**
Crispy Artichoke and Arugula Salad Artichauts croustillants et roquette se mêlent à des haricots blancs, du parmesan et des tomates rôties, arrosés d'une v...	**$16.00**
Quesadilla Faux	**$12.00**
Macaroni and Cheese Des pâtes coudées enveloppées dans une sauce crémeuse au cheddar blanc, garnies de chapelure croustillante.	**$12.50**
Pan Seared Cod Cake With chipotle aioli and arugula salad.	**$15.00**
Brussels Sprouts Choux de Bruxelles sautés, rehaussés de citron frais et garnis de fromage de chèvre.	**$12.00**
Sigmund’s Bakery Hot Pretzel Un pretzel chaud tout juste sorti du four de la boulangerie Sigmund's chez Hamilton's. Préparé à partir d'une pâte moell...	**$7.00**
Warm Homemade Biscuit With choice of almond butter or chive butter.	**$5.00**

ITEM	PRICE
Small Soup 16oz	**$8.00**

Main Courses

ITEM	PRICE
Grass Fed Skirt Steak Accompagné de purée de pommes de terre à l’ail onctueuse, de haricots verts croquants et rehaussé d'une sauce chimichurr...	**$32.00**
Grass Fed Burger Un pain brioché garni d'oignons aigre-doux, accompagné de quartiers de pommes de terre croustillants.	**$17.00**
Pan Seared Salmon Saumon poêlé accompagné de purée de pommes de terre onctueuse et d'épinards sautés.	**$25.00**
Reuben Sandwich House made corned beef, sauerkraut, Swiss, and thousand island dressing.	**$21.00**
Vegetarian Orzo Tomates rôtis, basilic parfumé, pignons croquants, fromage feta, olives savoureuses, artichauts et feuilles d'épinards.	**$18.00**
Free Range Roast Chicken Soft polenta, baby spinach, and au jus.	**$25.00**
Spicy Garlicky Shrimp Crevettes épicées et à l'ail posées sur un lit de polenta crémeuse, accompagnées de chou frisé sautés.	**$23.00**
House Made Veggie Burger faux	**$16.00**
Double Burger Deluxe Two grass fed beef patties, white cheddar, bacon, and chipotle aioli. Served with potato wedges.	**$29.00**

Kids Menu

ITEM	PRICE
Mini Burger with Potato Wedges Petit burger de bœuf nourri à l'herbe servi entre deux moitiés de muffin anglais, accompagné de quartiers de pomme de te...	**$10.00**
Kid's Grilled Cheese with Potato Wedges Une tranche de cheddar blanc fondant entre deux tranches de pain de campagne grillées, accompagnée de croustillantes qua...	**$8.00**
Kid's Grilled Chicken Sandwich Faux-filet de poulet grillé pour enfants accompagné de cheddar fondant, servi avec des quartiers de pommes de terre crou...	**$9.00**
Plain Macaroni Macaroni nappé de beurre fondant.	**$8.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Flourless Chocolate Cake With sea salt and raspberry coulis.	**$12.00**
Warm Date Cake Gâteau aux dattes, nappé d'une sauce au caramel chaud.	**$12.00**
Strawberry Shortcake Biscuit fait maison accompagné de fraises fraîches et de crème fouettée onctueuse.	**$10.00**
Bread Pudding Un dessert réconfortant accompagné d'une onctueuse crème anglaise.	**$12.00**

ITEM	PRICE
Mason Jar Lemon Tart Crust made with saltines, topped with a swirl of whipped cream.	**$11.00**

Sides

ITEM	PRICE
Organic Side Salad Un mélange de jeunes pousses fraîches, tomates cerises juteuses et concombres croquants. Le tout est rehaussé de fines t...	**$6.00**
Garlic Mashed Potatoes	**$7.00**
Sauteed Spinach	**$7.00**
Potato Wedges	**$7.00**
Side of Chipotle or Herb Aioli	**$1.00**

Breakfast

ITEM	PRICE
Two Organic Eggs and Cheese on An English Muffin	**$6.00**
Ham and Cheese Omelette Served with Sourdough Toast and Salad Un classique revisité avec du cheddar blanc fondant, généreuses tranches de tomates et des oignons légèrement sautés. Ac...	**$12.00**
Swiss Breakfast Served with Salad Rösti de pommes de terre accompagné de saumon fumé, crème aigre parfumée aux herbes, câpres et oignons.	**$12.00**
Spinach Omelette Served with Sourdough Toast and Salad Œufs moelleux enveloppant des épinards frais, agrémentés d'olives savoureuses et de fromage feta légèrement salé. Accomp...	**$11.00**
Brioche French Toast Toasted almond butter, fruit and maple syrup.	**$9.50**
Organic Irish Steel Cut Oatmeal Savourez un bol d'avoine bio coupée à la mode irlandaise, agrémenté de morceaux de dattes, de quartiers de bananes fraîc...	**$8.50**
Tofu Scramble with Toast and Salad Tofu émietté accompagné de champignons sautés, oignons tendres et poivrons colorés, servi avec du pain grillé croustilla...	**$10.00**
Huevos Rancheros Sur des tortillas de maïs croustillantes, retrouvez des haricots noirs savoureux, une salsa pico de gallo éclatante, des...	**$11.00**
Smoked Salmon Toasts with Salad Tranches de baguette garnies de saumon fumé et fromage à la crème aux herbes, accompagnées de tranches d'œuf dur, câpres...	**$11.00**
Warm Biscuit with Honey Butter	**$3.00**
Organic Soft Boiled Egg with Toast Strips Un œuf biologique à la coque, délicatement cuit pour obtenir un jaune onctueux, servi avec des mouillettes de pain artis...	**$4.50**
Two Organic Eggs Any Style Œufs bio, cuits à votre goût, accompagnés d'une salade fraîche et d'une tranche de pain au levain.	**$8.50**

Dishes

ITEM	PRICE
Organic Irish Steel Cut Oatmeal With chopped dates, bananas, dried cranberries and pumpkin seeds.	**$9.00**
Spinach Omelette Served with Griddled Potatoes and Salad Épinards frais mélangés à des olives et du fromage feta, enveloppés dans une omelette légère. Accompagné de pommes de te...	**$11.50**

ITEM	PRICE
Omelette with Ham, Cheddar, Tomato and Onion Un savoureux mélange d'œufs battus accompagnés de morceaux de jambon, de cheddar fondant, de tomates juteuses et d'oigno...	**$12.00**
House Made Veggie Burger Un mélange savoureux d'oignons doux et acidulés couronne notre galette végétalienne, élaborée sans gluten. Nichée dans u...	**$13.00**
Warm Biscuit with Honey Butter Des biscuits tièdes, cuits jusqu'à obtenir une croûte dorée et une mie moelleuse à souhait. Accompagnés d'un beurre foue...	**$3.00**
Two Organic Eggs Any Style with Griddle Potatoes Deux oeufs biologiques préparés selon votre préférence, accompagnés de pommes de terre grillées. Les œufs, soigneusement...	**$9.50**
Kale Salad Croquantes graines de citrouille, canneberges séchées, vinaigrette à l'érable, accompagné de poulet grillé.	**$10.00**
Salmon Toast Tranches de saumon nordique sur baguette grillée, fromage de chèvre crémeux, œufs tranchés et câpres.	**$12.00**
Brioche French Toast Pain brioché épais trempé dans une crème aux agrumes épicés, garni de beurre aux amandes grillées et d'un sirop d'érable...	**$12.00**
Organic Egg Omelet With griddle potatoes spinach, feta & black olives.	**$11.50**
Organic Egg Omelet with Ham Œufs biologiques battus et cuits avec des morceaux de jambon, tomates fraîches, oignons et cheddar blanc fondant.	**$11.50**

More

ITEM	PRICE
Chorizo Biscuits & Gravy Petits pains faits à la main nappés de sauce chorizo.	**$12.00**
Corned Beef Hash & Eggs Un mélange savoureux de pommes de terre dorées et d'oignons, accompagné de corned-beef maison. Servi avec deux œufs miro...	**$12.50**
Huevos Rancheros Fausses tortillas de maïs garnies de riches haricots noirs, avocat crémeux, pico de gallo frais et une touche de queso f...	**$12.00**
Poached Eggs with Hollandaise With griddle potatoes Benedict, smoked ham.	**$13.50**
Norwegian, Smoked Salmon Pavé de saumon norvégien fumé délicatement, tranché fin. Embelli d'une touche de zeste de citron et d'aneth frais. La fu...	**$13.50**
Grilled Portobello Sandwich Portobello grillé, accompagné de poivrons rôtis et de chimmichurri, niché dans une tranche de pain de campagne.	**$11.00**
The Ella Fitzgerald Sandwich Medaillons de jambon, fromage gruyère, œuf poêlé, poulet grillé, moutarde piquante et mayonnaise.	**$12.00**
Grass Fed Burger Brioche moelleux garni de bœuf La Freida nourri à l'herbe de la ferme Meiller et de Green Valley. Oignons caramélisés aj...	**$14.00**

Sides

ITEM	PRICE
Griddle Potatoes Pommes de terre grillées sur une plaque chaude, croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Rehaussées de rom...	**$4.00**
Side Salad Un mélange vivifiant de jeunes pousses croquantes, délicatement parsemées de tomates cerises juteuses et de concombres f...	**$4.00**
Slab Bacon	**$5.00**

ITEM	PRICE
Homemade Biscuit Frais du four, ces biscuits maison offrent une texture dorée et croustillante à l'extérieur, avec un intérieur moelleux...	**$3.00**
English Muffin/ Toast	**$1.00**
One Organic Egg	**$2.00**
Two Organic Eggs	**$4.00**
Fresh Fruit	**$5.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Mason Jar Lemon Tart Faux	**$9.00**
Bread Pudding Pain perdu accompagné de crème anglaise.	**$9.00**
Flourless Chocolate Cake Un riche gâteau au chocolat sans farine, rehaussé d'une touche de sel marin.	**$9.00**
Warm Date Cake Gâteau aux dattes tiède nappé d'une sauce au caramel.	**$9.00**

Drinks

ITEM	PRICE
Iced Tea or Coffee	**$3.00**
Fresh Squeezed Lemonade	**$3.00**
Grapefruit Juice	**$3.50**
Orange Juice	**$3.50**
Coffee or Tea	**$2.50**

Seasonal Drinks

ITEM	PRICE
Hot Apple Cider	**$5.00**
Hot Chocolate	**$5.00**

Non-Alcoholic Mixed Drinks, Sodas, & Juice

ITEM	PRICE
Elderflower-Grapefruit Ginger-Ale	**$5.00**
Guava Lemonade Guava et citron fusionnent dans cette boisson rafraîchissante. Le jus de goyave douce se mélange au citron pressé pour u...	**$5.00**
Raspberry-Lime Rickey	**$5.00**
Homemade Fresh Lemonade	**$5.00**
Raspberry Lemonade	**$5.00**

ITEM	PRICE
Mexican Coke	**$4.00**
Pineapple Shrub Soda	**$5.00**
Sparkling Honey Lemonade Une limonade pétillante faite maison, infusée avec du miel doré et fraîchement pressé, relevée d'un soupçon d'acidité. L...	**$5.00**
Apple Juice	**$3.50**
Cranberry Juice	**$3.50**
Diet Coke	**$4.00**
Ginger-Ale	**$4.00**
Orange Juice	**$3.50**
Pineapple Juice	**$3.50**
Root Beer	**$4.00**
Sprite	**$4.00**

Coffee & Tea

ITEM	PRICE
Double Espresso Les grains de café récemment moulus se rencontrent avec une pression élevée pour créer cette dose concentrée de caféine...	**$6.00**
Americano	**$4.00**
Latte	**$4.00**
Cappuccino	**$4.00**
Coffee	**$3.50**
Espresso	**$4.00**
Hot Tea	**$3.50**
Iced Coffee	**$4.00**
Iced Latte	**$5.00**
Macchiato	**$4.00**

Breakfast/Brunch

ITEM	PRICE
Brioche French Toast Thick cut brioche, spiced citrus custard, toasted almond-butter, mint infused maple syrup.	**$13.00**
Biscuits and Gravy Homemade biscuits, white sausage gravy, two eggs any style, and salad.	**$16.00**
Three Egg Omelette Une omelette moelleuse préparée avec trois œufs frais, accompagnée de pain grillé au levain croustillant et d'une salade...	**$14.00**
Hamilton's Benedict Faux.	**$15.00**
Corned Beef Hash and Eggs Tranches de corned-beef maison accompagnées de pommes de terre rissolées, nappées de sauce hollandaise, servies avec deu...	**$16.50**

ITEM	PRICE
Swiss Breakfast Over easy egg, crispy potato rosti, smoked salmon, capers, sour cream , red onion, and salad.	**$15.00**
Two Organic Eggs Any Style with Griddle Potatoes Deux œufs bio cuisinés selon votre préférence, accompagnés de pommes de terre dorées à la plancha. Accompagnez le tout a...	**$11.50**
Huevos Rancheros Two sunny-side up eggs, corn tortillas, black beans, pico de gallo, avocado, and queso fresco.	**$13.00**
House Made Veggie Burger Vegan and gluten free. Sweet and sour onions. Served on a brioche bun (not vegan or gluten free). Gluten free bun availa...	**$15.00**
Kale Salad Pumpkin seeds, dried cranberries, maple vinaigrette add grilled chicken.	**$11.00**
Organic Egg Omelet with Ham Ham, tomatoes, onion & white cheddar.	**$14.00**

Sandwiches & More

ITEM	PRICE
Grass Fed Burger Pain brioché enveloppant un burger juteux de bœuf de la ferme Meiller, mêlé aux saveurs des fermes Green Valley et La Fr...	**$17.00**
Reuben Sandwich Corned-beef maison doux, choucroute aigre-douce, fromage suisse fondant et sauce mille-îles s'étendent sur du pain de se...	**$18.00**
BLTA Sandwich Thick cut slab bacon, lettuce, herb mayo, tomato, and avocado.	**$15.00**
The Ella Fitzgerald Sandwich Une explosion de saveurs avec du jambon tranché et du poulet grillé, complétés par le caractère savoureux du fromage gru...	**$16.00**
Creamy Macaroni and Cheese Elbow pasta in white cheddar cream, topped with breadcrumbs and parsley.	**$12.00**
House Made Veggie Burger (Sandwiches & More) Un burger végétarien maison, 100 % végétalien et sans gluten. Garni de délicats oignons aigre-doux, il repose sur un pai...	**$16.00**
Grilled Chicken Sandwich Herb aioli, red onion, and arugula.	**$16.00**
Cobb Salad Poulet grillé, fromage bleu, avocat, bacon croustillant, tomates cerises, maïs frais, et une touche de vinaigrette ranch...	**$16.00**
Bowl Soup	**$10.00**
Cup Soup	**$7.00**
Kale Salad (Sandwiches & More) Faux filet de kale croquant, ponctué de graines de citrouille rôties et de canneberges séchées, le tout généreusement na...	**$13.00**
Crispy Artichoke and Arugula Salad With white beans, parmesan cheese, roasted tomatoes, and lemon vinaigrette.	**$15.00**
Parmesan Crusted Grilled Cheese and Tomato Sandwich Deux tranches de pain artisanal dorées à souhait, couronnées d'une croûte de parmesan savoureuse. À l'intérieur, un méla...	**$14.00**
Pan Seared Cod Cake Un faux-filet de morue délicatement poêlé, accompagné d'une sauce aioli au chipotle, servi avec une salade de roquette f...	**$15.00**
Vegetarian Orzo Tomates rôtis, basilic, pignons, fromage de chèvre, épinards et olives.	**$17.00**
Vegetarian Cobb Salad Blue Cheese, avocado, cherry tomatoes, fresh corn, and ranch dressing.	**$12.00**

ITEM	PRICE
Grilled Portobello Sandwich Roasted peppers, chimmichurri on sourdough.	**$15.00**

Sides

ITEM	PRICE
Griddle Potatoes	**$5.50**
Side of Slab Bacon Tranches épaisses de bacon fumé lentement jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. Une riche saveur boisée s...	**$6.50**
Two Organic Eggs	**$4.00**
Fresh Fruit	**$5.00**
Piece of Bacon	**$1.50**
Side of Potato Rosti Croquant à l'extérieur, fondant à l'intérieur, notre rösti de pommes de terre est préparé avec des pommes de terre fraîc...	**$4.50**
Side Salad	**$4.00**
English Muffin	**$2.50**
Sourdough Toast	**$2.50**
Gluten Free Bun	**$2.50**
Organic Salad	**$5.00**
English Muffin/ Toast	**$1.00**
One Organic Egg	**$2.00**

Kid's Menu

ITEM	PRICE
Kid's Grilled Cheese Sandwich Entre deux tranches de pain au levain grillé, fond de cheddar blanc crémeux. Accompagné de quartiers de pommes de terre...	**$8.00**
Kid's Plain Macaroni Macaroni tendre nappé de beurre doux.	**$8.00**
Kid's Mini Burger Petit burger sur muffin anglais avec boeuf nourri à l'herbe. Accompagné de quartiers de pommes de terre.	**$10.00**
Kid's Grilled Chicken and Cheese Sandwich Grilled sandwich for the little ones, featuring tender slices of chicken and delicious melted cheese. Comes with a side...	**$9.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Strawberry Shortcake Homemade biscuit, strawberries, and fresh whipped cream.	**$10.00**
Chocolate Chip Bread Pudding Pain doré imbibé de pépites de chocolat, servi avec une douce crème anglaise pour une touche finale veloutée.	**$12.00**
Mason Jar Lemon Tart Lemon Custard, saltine crumbles, and whipped cream.	**$9.00**
Flourless Chocolate Cake With sea salt.	**$12.00**

ITEM	PRICE
Warm Date Cake Gâteau aux dattes servi tiède, nappé d'une sauce au caramel riche et onctueuse.	**$12.00**

Drinks

ITEM	PRICE
Orange Juice	**$3.50**
Iced Coffee	**$3.00**
Hot Coffee	**$3.00**
Hot Tea	**$2.75**

Breakfast/Brunch

ITEM	PRICE
Two Organic Eggs Any Style with Griddle Potatoes Served with sourdough toast and salad.	**$11.50**
Three Egg Omelette Served with a side of sourdough toast and salad.	**$14.00**
Swiss Breakfast Un œuf au plat moelleux, accompagné d'un rösti de pommes de terre croustillant, de saumon fumé et de câpres. Servi avec...	**$17.00**
Huevos Rancheros Two sunny-side up eggs, corn tortillas, black beans, pico de gallo, avocado, and queso fresco.	**$13.00**
Hamilton's Benedict Two poached eggs, bacon, brioche toast, tomato, sausage gravy, and salad.	**$15.00**
Biscuits and Gravy Homemade biscuits, white sausage gravy, two eggs any style, and salad.	**$16.00**
Corned Beef Hash and Eggs Faux-filet de bœuf maison accompagné de pommes de terre dorées, nappé de sauce hollandaise, complété par deux œufs à la...	**$16.50**
Brioche French Toast Faux	**$13.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Grass Fed Burger Brioche bun, sweet and sour onions.	**$16.00**
Double Burger Deluxe Two grass-fed beef patties, white cheddar, bacon, and chipotle aioli. Served with potato wedges.	**$29.00**
House Made Veggie Burger Vegan and gluten free. Sweet and sour onions. Served on a brioche bun (not vegan or gluten free). Gluten Free bun availa...	**$15.00**
Grilled Chicken Sandwich Poulet grillé savamment disposé entre deux tranches de pain frais, garni d'une onctueuse sauce à l'herbe et de roquette...	**$14.50**
Reuben Sandwich Tranches de bœuf salé maison, choucroute croquante, fromage suisse fondant, accompagnés d'une sauce mille-îles savoureus...	**$21.00**
Parmesan Crusted Grilled Cheese and Tomato	**$12.50**
BLTA Choix de salade ou quartiers de pommes de terre. Bacon épais, mayonnaise aux herbes, avocat crémeux, laitue croquante et...	**$14.50**

ITEM	PRICE
Grilled Portobello Mushroom Served with Salad or Potato Wedges Roasted peppers, chimmichurri and goat cheese on sourdough.	**$14.50**
The Ella Fitzgerald Sandwich Sliced ham, gruyere cheese, fried egg, grilled chicken, spicy mustard and mayo.	**$15.00**
Salmon and Cod Cake Burger With chipotle aioli and choice of potato wedges or salad	**$17.00**

Salads & Small Plates

ITEM	PRICE
Bowl Creamy Chicken Soup	**$10.00**
Pan Seared Salmon and Cod Cake With chipotle aioli and arugula salad.	**$15.00**
Vegetarian Orzo Roasted tomatoes, artichokes, basil, pine nuts, goat cheese, olives, and spinach.	**$15.00**
Sigmund’s Bakery Hot Pretzel Un large bretzel chaud de la boulangerie Sigmund’s, concocté avec une pâte moelleuse et levée à la main, légèrement doré...	**$7.00**
Crispy Artichoke and Arugula Salad With white beans, parmesan, roasted tomatoes, and lemon vinaigrette.	**$14.00**
Macaroni and Cheese Faux	**$11.00**
Kale Salad Pumpkin seeds, dried cranberries, and maple vinaigrette.	**$12.00**
Cobb Salad Morceaux de poulet grillé harmonieusement disposés avec du fromage bleu, de l'avocat crémeux, des lardons croustillants,...	**$16.00**
Vegetarian Cobb Salad Blue Cheese, avocado, cherry tomatoes, fresh corn, and ranch dressing.	**$12.00**

Kids Menu

ITEM	PRICE
Plain Macaroni With butter.	**$8.00**
Kid's Grilled Cheese Sandwich Tranches de cheddar blanc fondant entre deux tranches de pain au levain, avec des quartiers de pommes de terre croustill...	**$8.00**
Kid's Grilled Chicken Sandwich With cheddar cheese & potato wedges.	**$9.00**
Mini Burger Grass fed beef burger on English muffin. Served with potato wedges.	**$10.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Strawberry Shortcake Homemade biscuit with strawberries and whipped cream.	**$10.00**
Mason Jar Lemon Tart Une croûte saline délicatement croquante garnie d'une crème citronnée, accompagnée d'une touche de crème fouettée.	**$9.00**

ITEM	PRICE
Warm Brioche Bread Pudding With crème anglaise and caramel sauce.	**$12.00**
Flourless Chocolate Cake With sea salt and raspberry coulis.	**$12.00**
Warm Date Cake With toffee sauce.	**$12.00**

Non-Alcoholic Mixed Drinks, Sodas, & Juice

ITEM	PRICE
Mexican Coke	**$4.00**
Diet Coke	**$4.00**
Sprite	**$4.00**
Pineapple Juice	**$3.50**
Cranberry Juice	**$3.50**
Apple Juice	**$3.50**
Orange Juice	**$3.50**
Root Beer	**$4.00**
Ginger-Ale	**$4.00**
Elderflower-Grapefruit Ginger-Ale	**$5.00**
Raspberry-Lime Rickey	**$5.00**
Guava Lemonade	**$5.00**
Raspberry Lemonade	**$5.00**
Homemade Fresh Lemonade	**$5.00**

Coffee & Tea

ITEM	PRICE
Hot Tea Chaleur réconfortante dans une tasse, notre thé chaud est infusé avec des feuilles soigneusement sélectionnées. Savourez...	**$3.50**
Iced Latte	**$5.00**
Iced Coffee	**$4.00**
Double Espresso	**$6.00**
Espresso	**$4.00**
Americano	**$4.00**
Macchiato	**$4.00**
Latte	**$4.00**
Cappuccino	**$4.00**
Coffee	**$3.50**

Seasonal Drinks

ITEM	PRICE
Hot Apple Cider	**$5.00**
Hot Chocolate	**$5.00**

Non-Alcoholic Mixed Drinks, Sodas, & Juice

ITEM	PRICE
Mexican Coke	**$4.00**
Diet Coke	**$4.00**
Sprite	**$4.00**
Pineapple Juice	**$3.50**
Cranberry Juice	**$3.50**
Apple Juice	**$3.50**
Orange Juice	**$3.50**
Root Beer	**$4.00**
Ginger-Ale	**$4.00**
Elderflower-Grapefruit Ginger-Ale Effervescent ginger-ale infused with aromatic elderflower and zesty grapefruit notes. A refreshing twist with a hint of...	**$5.00**
Raspberry-Lime Rickey	**$5.00**
Guava Lemonade	**$5.00**
Raspberry Lemonade	**$5.00**
Homemade Fresh Lemonade Une boisson rafraîchissante concoctée avec des citrons fraîchement pressés, adoucie subtilement avec du sucre de canne....	**$5.00**

Coffee & Tea

ITEM	PRICE
Hot Tea	**$3.50**
Iced Latte	**$5.00**
Iced Coffee	**$4.00**
Double Espresso	**$6.00**
Espresso	**$4.00**
Americano	**$4.00**
Macchiato	**$4.00**
Latte	**$4.00**
Cappuccino Un espresso riche rehaussé de mousse onctueuse de lait crémeux, offrant un équilibre parfait entre amertume et douceur v...	**$4.00**
Coffee	**$3.50**

Small Plates

ITEM	PRICE
Warm Homemade Biscuit Généreux biscuit maison servi tiède, accompagné de votre choix entre un beurre aux amandes riche ou un beurre aux ciboul...	**$5.00**
Sigmund’s Bakery Hot Pretzel	**$7.00**
Bowl Creamy Chicken Soup	**$10.00**
Bowl Tomato Fennel Soup GF,V	**$9.00**
Macaroni and Cheese Elbows in white cheddar cream, bread crumbs.	**$12.50**
Kale Salad Pumpkin seeds, dried cranberries, maple vinaigrette.	**$13.00**
Crispy Artichoke and Arugula Salad With white beans, parmesan, roasted tomatoes, and lemon vinaigrette.	**$16.00**
Brussels Sprouts Sautéed with honey and goat cheese.	**$12.00**
Quesadilla Pico de gallo, spicy chipotle crema, and pickled jalapenos.	**$12.00**
Pan Seared Salmon and Cod Cake With chipotle aioli and arugula salad.	**$15.00**

Main Courses

ITEM	PRICE
Vegetarian Orzo Tomates rôtis, basilic frais, pignons de pin, feta, olives, artichauts, et épinards.	**$18.00**
Grass Fed Burger Brioche bun and sweet & sour onions, served with potato wedges.	**$17.00**
Double Burger Deluxe Two grass fed beef patties, white cheddar, bacon, and chipotle aioli. Served with potato wedges.	**$29.00**
House Made Veggie Burger Vegan and gluten free. Sweet and sour onions. Served on a brioche bun (not vegan or gluten free). Gluten Free bun availa...	**$16.00**
Spicy Garlicky Shrimp Crevettes épicées à l'ail servies sur un lit de polenta onctueuse accompagnées de chou frisé sauté.	**$23.00**
Reuben Sandwich House made corned beef, sauerkraut, Swiss, and thousand island dressing.	**$21.00**
Free Range Roast Chicken Poulet rôti de plein air accompagné de polenta crémeuse, épinards jeunes et son jus de cuisson.	**$25.00**
Pan Seared Salmon With mashed potatoes and sauteed spinach.	**$25.00**
Grass Fed Hanger Steak Accompagné de purée de pommes de terre à l'ail onctueuse, haricots verts sautés, et une touche de chimichurri vibrant.	**$31.00**
Salmon and Cod Cake Burger With chipotle aioli and choice of potato wedges or salad	**$17.00**

Kids Menu

ITEM	PRICE

Plain Macaroni — $8.00
With butter.

Kid's Grilled Cheese with Potato Wedges — $8.00
White cheddar on sourdough.

Kid's Grilled Chicken Sandwich — $9.00
With cheddar cheese & potato wedges.

Mini Burger with Potato Wedges — $10.00
Grass fed burger on English muffin.

Desserts

ITEM	PRICE
Strawberry Shortcake Biscuit maison accompagné de fraises et de crème fouettée fraîche.	$10.00
Mason Jar Lemon Tart Un mariage subtil d'une croûte croustillante au sel et d'une mousse légère à la crème, le tout rehaussé par une intense...	$11.00
Warm Brioche Bread Pudding With crème anglaise and caramel sauce.	$12.00
Flourless Chocolate Cake With sea salt and raspberry coulis.	$12.00
Warm Date Cake Gâteau aux dattes servi chaud, nappé d'une sauce au caramel fondant.	$12.00
GF Warm Apple Custard Cake With toffee sauce and whipped cream	$12.00
GF Warm Banana Custard Cake With toffee sauce and whipped cream	$12.00

Sides

ITEM	PRICE
Side of Chipotle or Herb Aioli	$1.00
Organic Side Salad	$7.00
Sauteed Spinach	$7.00
Potato Wedges	$7.00
Garlic Mashed Potatoes	$7.00

4-5 Menu

ITEM	PRICE
Warm Biscuit with Honey Butter Un biscuit chaud sorti tout droit du four, doux et légèrement doré. Accompagné d'un beurre de miel crémeux qui fond douc...	$5.00
Sigmund’s Bakery Hot Pretzel	$7.00
Pan Seared Salmon and Cod Cake With chipotle aioli and arugula salad.	$15.00
House Made Veggie Burger Vegan and gluten free. Sweet and sour onions. Served on a brioche bun (not vegan or gluten free). Gluten Free bun availa...	$16.00

ITEM	PRICE
Kale Salad Pumpkin seeds, dried cranberries, maple vinaigrette.	**$13.00**
Quesadilla Pico de gallo, crema au chipotle épicée et jalapenos marinés.	**$12.00**
Pan Seared Salmon and Cod Cake (4-5 Menu) With chipotle aioli and arugula salad.	**$15.00**
Creamy Macaroni and Cheese Elbow pasta in white cheddar cream, topped with breadcrumbs and parsley.	**$12.00**
Kale Salad (4-5 Menu) Pumpkin seeds, dried cranberries, and maple vinaigrette.	**$12.00**
Vegetarian Orzo Roasted tomatoes, artichokes, basil, pine nuts, goat cheese, olives, and spinach.	**$15.00**
Grass Fed Burger Posé sur un pain brioche moelleux, ce burger est garni d'oignons doux et acidulés. Accompagné de quartiers de pommes de...	**$17.00**
Double Burger Deluxe Deux galettes de bœuf nourri à l'herbe, garnies de cheddar blanc fondant et de bacon croustillant, le tout relevé d'une...	**$29.00**
Crispy Artichoke and Arugula Salad With white beans, parmesan, roasted tomatoes, and lemon vinaigrette.	**$16.00**
BLTA Sandwich Thick cut slab bacon, lettuce, herb mayo, tomato, and avocado.	**$15.00**
Reuben Sandwich House-made corned beef, sauerkraut, swiss cheese, and thousand island dressing on marble rye. Served with choice of sala...	**$21.00**
Grilled Chicken Sandwich Poulet grillé tendre, rehaussé d'une sauce aïoli aux herbes, accompagné de rondelles d'oignon rouge croquantes et de roq...	**$16.00**
Salmon and Cod Cake Burger With chipotle aioli and choice of potato wedges or salad	**$17.00**
Bowl Creamy Chicken Soup	**$10.00**

Kid's Menu

ITEM	PRICE
Kid's Grilled Cheese Sandwich White cheddar on sourdough. Served with potato wedges.	**$8.00**
Kid's Plain Macaroni With butter.	**$8.00**
Kid's Mini Burger Un tendre burger de bœuf nourri à l'herbe niché entre deux moitiés de muffin anglais. Accompagné de quartiers de pommes...	**$10.00**
Kid's Grilled Chicken and Cheese Sandwich Faux-filet de poulet grillé accompagné de fromage fondant entre deux tranches de pain doré, servi avec des quartiers de...	**$9.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Strawberry Shortcake Homemade biscuit, strawberries, and fresh whipped cream.	**$10.00**
Mason Jar Lemon Tart Lemon Custard, saltine crumbles, and whipped cream.	**$9.00**

ITEM	PRICE
Warm Brioche Bread Pudding With crème anglaise and caramel sauce.	**$12.00**
Flourless Chocolate Cake Gâteau au chocolat sans farine relevé d'une touche de sel de mer.	**$12.00**
Warm Date Cake With toffee sauce.	**$12.00**
GF Warm Apple Custard Cake With toffee sauce and whipped cream	**$12.00**
GF Warm Banana Custard Cake With toffee sauce and whipped cream	**$12.00**

Drinks

ITEM	PRICE
Hot Tea	**$2.75**
Iced Coffee	**$3.00**
Orange Juice	**$3.50**
Hot Coffee	**$3.00**