★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

III Forks

III Forks

Menu Prices — October 24, 2026

III Forks menu with prices in United States, updated October 2019: 48 items across 7 categories, prices from $9.00 to $164.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

III Forks Menu with Prices (United States)

III Forks menu with prices in United States, updated October 2019: 48 items across 7 categories, prices from $9.00 to $164.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/iii-forks

Menu categories: Steaks · Seafood & Local Favorites · Sides · Beginnings · Butter and Crowns · Steakhouse Burgers · Desserts

Steaks

ITEM	PRICE
USDA Prime Bone-In Ribeye 24 oz	**$89.00**
Filet Mignon 10 oz 10 oz. Baseball Cut Filet Mignon.	**$65.00**
Filet Mignon 8 oz	**$58.00**
USDA Prime New York Strip 16 oz Grillé à la perfection, ce faux-filet New York de 16 oz est une coupe USDA Prime, réputée pour sa tendreté et sa saveur...	**$73.00**
Ribeye Cap 7 oz. Hand-rolled spinalis, Neuske's bacon.	**$59.00**
USDA Prime Boneless Ribeye 16 oz	**$74.00**
Eye of Ribeye Pepper Steak 10 oz de ribeye tranché, accompagné d'une sauce au poivre noir.	**$53.00**
Strip "Filet" 8 oz. USDA Prime NY Strip, cut thick.	**$49.00**
Filet Mignon 6 oz Savourez un morceau de tendresse avec notre filet mignon de 6 oz, grillé à la perfection pour libérer des saveurs riches...	**$55.00**
Gold Wagyu New York Strip 16 oz Snake River Farms Gold™ American Wagyu New York Strip (16 oz)	**$136.00**
CAB Bone In New York Strip 18 oz	**$116.00**
CAB Bone In Ribeye 28 oz	**$164.00**
Tomahawk Ribeye 32 oz	**$142.00**

Seafood & Local Favorites

ITEM	PRICE
Atlantic Salmon Tarragon chimichurri.	**$42.00**
Chicken Fried Filet Mignon Peppercorn gravy, whipped potatoes, green beans.	**$34.00**
Charred Cauliflower Steak Sautéed kale, toasted garlic, & walnut sauce.	**$32.00**
Steak Frites Petite Tender, Garrison Brothers Tarragon Butter, Fries	**$34.00**
Chilean Seabass Un tendre filet de poisson blanc du Chili délicatement posé sur un nid de riz sauvage à la française.	**$56.00**
Roasted Chicken Brined and roasted, served with carrots, brussels sprouts, bacon, and herb beurre blanc.	**$32.00**
Prime Double Cut Pork Chop Une côte de porc épaisse garnie d'une sauce BBQ aux pêches et serrano, légèrement rehaussée d'un glaçage balsamique.	**$39.00**

Sides

ITEM	PRICE
Six Cheese Potatoes	**$17.00**
Sautéed Spinach	**$13.00**
Mashed Potatoes	**$12.00**
Off the Cob Cream Corn	**$15.00**
Fried Brussels Sprouts	**$16.00**
Sautéed Mushrooms	**$14.00**
Seasonal Vegetables	**$16.00**
Fresh Asparagus Tender spears of asparagus, gently sautéed and seasoned, offering a crisp texture and earthy flavor with a hint of citru...	**$17.00**
Lobster Mac and Cheese Un mariage de pâtes crémeuses et de morceaux de homard tendre se mêle à une riche sauce au fromage cheddar affiné. Chaqu...	**$26.00**

Beginnings

ITEM	PRICE
Crabcake Crabcake rehaussé d'une sauce beurre blanc inspirée des délicieuses épices créoles.	**$24.00**
III Forks Salad Un méli-mélo de pacanes grillées, fromage bleu et pommes Granny Smith, le tout arrosé d'une vinaigrette aux pacanes et s...	**$16.00**
Chicken Fried Lobster	**$39.00**
Shrimp Cocktail Trois crevettes géantes accompagnées de la classique sauce cocktail.	**$24.00**
Wedge Salad Laitue iceberg croustillante agrémentée de tomates cerises, de bacon émietté et d'oignons verts. Le tout nappé d'une onc...	**$16.00**
Caesar Salad Craquante laitue romaine enrobée d'une sauce crémeuse maison, rehaussée de fromage parmesan râpé et de croûtons dorés. U...	**$16.00**
Calamari Calmars délicatement frits accompagnés de marinara riche et de sauce chili thaï légèrement épicée.	**$24.00**
Beef Croustades Thin tenderloin filet slices on crisp croustade with creole mustard aioli.	**$23.00**
Spinach and Artichoke Dip	**$24.00**
Ahi Tuna	**$24.00**
Scallops Three Diver Scallops with bacon jam.	**$36.00**
Lobster Bisque	**$18.00**

Butter and Crowns

ITEM	PRICE
King's Butter black truffles, garlic, honey	**$16.00**

ITEM	PRICE
Bleu Cheese Crown roasted garlic, bordelaise.	**$9.00**
Oscar Style Chair de crabe en quantité généreuse, accompagnée d'asperges tendres, nappées de sauce hollandaise crémeuse.	**$16.00**

Steakhouse Burgers

ITEM	PRICE
Prime Burger 4 yr aged cheddar, lemon aioli. Served with fries.	**$27.00**
Truffled Mushroom Burger Portabella mushrooms, King's butter, yellow onion. Served with fries.	**$28.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Ganache Cake 6 layers of moist chocolate cake with chocolate ganache. Made in-house.	**$12.00**
Honey Vanilla Cheesecake Made in-house.	**$12.00**