



III Forks

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 false	\$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
false	
Fresh Asparagus	\$17.00
Tender spears of asparagus, gently sautéed and seasoned, offering a crisp texture and earthy flavor with a hint of citru...	
Lobster Mac and Cheese	\$26.00
Un mariage de pâtes crémeuses et de morceaux de homard tendre se mêle à une riche sauce au fromage cheddar affiné. Chaqu...	

Beginnings

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

Butter and Crowns

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

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