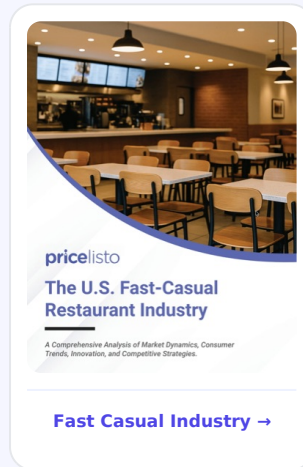




Jeff Ruby's Steakhouse

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Crab Cake false	\$20.00
Oysters Rockefeller Épinards, sauce mornay, puis Parmigiano-Reggiano flambé au pernod.	\$23.00
Thick Grilled Nueske’s Bacon Tranches épaisses de bacon fumé Nueske’s, grillées à la perfection, offrant un goût riche et fumé.	\$13.00
Classic Lobster Bisque Soupé de homard onctueux rehaussé d'une touche de cognac et relevé de poivre noir.	\$14.00
Seared Scallops Butternut squash, apple and golden raisin chutney, and spiced almonds.	\$20.00
Prosciutto-Wrapped Bartlett Pear Une poire Bartlett enveloppée de prosciutto, rôtie à la perfection, garnie d'un fromage de chèvre parfumé aux herbes et...	\$18.00

Salads

ITEM	PRICE
Freddie Roma tomatoes, Applewood bacon and buttermilk ranch.	\$13.00
Iceberg, Bacon and Blue Wedge croquante de laitue iceberg garnie de tomates cerises juteuses, d'oignons rouges savoureux, de bacon Nueske's poiv...	\$13.00
Classic Caesar Parmigiano-Reggiano importé accompagné de croûtons de challah.	\$13.00
Spiced Apple Salad Un mélange de verdure fraîche d'80 Acres, agrémenté de canneberges séchées et de pacanes caramélisées.	\$12.00

Raw and Sushi

ITEM	PRICE
Tiger Shrimp Cocktail Per each.	\$8.00
Chesapeake Oysters Huîtres de Chesapeake, fraîchement shuckées, par pièce.	\$3.75
East and West Coast Oysters Fines de semaine ou Malpeque, découvrez nos huîtres fraîches de la côte est et de l'ouest, servies à l'unité pour mieux...	\$4.50
Godfather Roll Rouleau de homard croustillant accompagné d'asperges, avocat et filet mignon poêlé, le tout relevé d'un duo de sauces.	\$26.00
Hamachi Tataki Servi avec du daikon râpé, des graines de sésame grillées, des lamelles de nori et une sauce miso ponzu.	\$26.00
Golden Bear Shrimp tempura, cucumber, spicy crab, avocado, garlic aioli, tempura crunch and eel sauce.	\$18.00

Sushi Rolls Classic

ITEM	PRICE
Spicy Tuna false	\$14.00

ITEM	PRICE
California false	\$14.00
Spicy Yellowtail false	\$16.00
Salmon and Avocado	\$11.00
Spicy Crab false	\$14.00
Veggie false	\$10.00
Tuna and Avocado false	\$14.00
Negi Toro false	\$18.00
Philly	\$12.00

Sushi Rolls Specialty

ITEM	PRICE
Mango Madness Roll Crabe épicé, saumon, mangue, avocat, arrosés de miel au wasabi, accompagnés de sauces au poivre péruvien et au chili à l...	\$24.00
Kanpai Roll Faux: Lobster tempura, thon, poisson blanc, broccolini grillé, sauce kiwi, réduction de soja et huile à l'ail croquante.	\$32.00
Pinwheel Roll Rouleau en spirale enrobé de sashimi, combinant chair de crabe royal, thon, saumon et poisson blanc, agrémenté d'avocat...	\$24.00
Surfing Safari Roll King crab, cucumber, avocado, baked with Spicy crab and Japanese mayo and grapefruit sauce, tobiko and shaved scallion.	\$28.00
West Dragon Roll Thon épicé, anguille, broccolini, avocat, takuan, réduction de soja et purée d'edamame au sésame.	\$28.00
Godfather Roll (Sushi Rolls Specialty) Tempura de homard, filet mignon saisi, asperges, avocat, mayo épicée, sauce anguille et croustillant tempura.	\$26.00
Toro Toro Roll Une création de sushi avec ventrèche de thon, agrémentée d'oignon vert, concombre frais et avocat onctueux, rehaussée de...	\$42.00
Daniel's Song Roll Thon épicé et crabe royal enroulés avec avocat et concombre, parés de sésame grillé et micro shiso. Accompagné d'un soup...	\$28.00
Hamachi Chuukara Roll Yellowtail épicé avec une touche de serrano, accompagné de concombre croquant et de fines tranches de scallions, le tout...	\$22.00
Golden Bear (Sushi Rolls Specialty) Rouleaux de sushi avec crevettes tempura croustillantes, rondelles de concombre frais, avocat crémeux, crabe épicé et un...	\$18.00

Raw Bar

ITEM	PRICE
Tiger Shrimp Cocktail (Raw Bar) Faux.	\$8.00
East and West Coast Oysters Chaque huître est soigneusement choisie par le chef, arrivant fraîche chaque jour directement de la côte Est et Ouest.	\$4.50

ITEM	PRICE
Chesapeake Oysters (Raw Bar) false	\$3.75
Classics	
ITEM	PRICE
Steak & Lobster Thermidor 6 oz. filet, 3 oz stuffed lobster, mushroom bordelaise and mashed potato.	\$49.00
Tableside Steak Diane Un tendre filet de 8 oz accompagné de champignons et d'une onctueuse sauce à la crème de brandy, préparé à votre table p...	\$56.00
Sea Bass Forte Sea bass accompagné de crabe royal, champignons shiitake et nappé d'une sauce beurre blanc veloutée.	\$48.00
Nigiri and Sashimi	
ITEM	PRICE
Maguro (Tuna) false	\$6.00
Sake (Seasonal Salmon)	\$6.00
Hamachi (Yellowtail) false	\$6.00
Ama Ebi (Sweet Shrimp) false	\$10.00
Unagi (Eel)	\$5.00
Ika (Squid) Savourez des anneaux de calamars tendres grillés pour une belle touche fumée, agrémentés d'une légère sauce ponzu et...	\$5.00
Kani (King Crab) false	\$8.00
Tako (Octopus) false	\$5.00
Hotate (Scallop)	\$6.00
Ebi (Steamed Shrimp)	\$4.00
Shiromi (Seasonal White Fish) false	\$5.00
Premium Handcrafted Filet Mignon	
ITEM	PRICE
Bone-In Filet Mignon Centre de filet mignon de 16 oz, vieilli à sec pendant 21 jours pour une tendreté sans égale, servi avec son os pour une...	\$75.00
Barrel-Cut Filet Mignon Un morceau de filet de 12 oz découpé dans la partie la plus épaisse du filet.	\$58.00
Steak and Lobster Un tendre filet mignon de 8 oz accompagné d'une queue de homard de 12 oz fréillant provenant des eaux froides.	\$92.00
Petite Filet Mignon 8 oz. center-cut.	\$44.00

Prime Steaks

ITEM	PRICE
New York Strip Un steak de New York de 14 oz, coupé au centre.	\$55.00
Porterhouse Une pièce maîtresse de 24 oz, coupée au centre et vieillie à sec pendant 45 jours.	\$77.00
Cowboy Steak Se rendre dans n'importe quel Steakhouse.	\$71.00
Jeff Ruby's Jewel Faux filet de cowboy de 22 oz, assaisonné avec un mélange piquant de chili rub.	\$75.00
The Hatchet 30 oz. 65-day dry-aged tomahawk ribeye.	\$115.00

To Crown Your Steak

ITEM	PRICE
Cognac Peppercorn Sauce false	\$5.00
Béarnaise Sauce Élaborée avec soin, cette sauce classique accompagne magnifiquement les steaks juteux de la maison. Un mariage unique de...	\$4.00
Red Wine Truffle Sauce false	\$7.00
Sautéed Mushrooms & Onions Les champignons et oignons sont délicatement sautés jusqu'à ce qu'ils atteignent une tendre perfection. Les champignons,...	\$4.00
Petite Lobster Tail	\$22.00
Roasted Garlic Butter false	\$4.00
Chili Rub Oignons cipollini, poivrons shishito et tomates cerises.	\$4.00
Sweet Onion Bacon Jam False	\$6.00
Point Reyes Blue Cheese Butter false	\$4.00
Collinsworth Red king crab, asparagus, bordelaise and béarnaise.	\$12.00
Diane Champignons sautés dans une sauce crémeuse au cognac.	\$12.00
Au Poivre Une croûte de poivre concassée accompagne cette sauce crémeuse au poivre et au cognac.	\$10.00

Small Plates

ITEM	PRICE
TNT Sunomono Tranches de thon albacore et sashimi de pieuvre, accompagnées d'une salade d'algues, concombres sunomono croquants, le t...	\$24.00
Sashimi Sampler Douze pièces de sashimi comprenant du thon bleu, du saumon de saison, de la sérieole et du poisson blanc. Chaque morceau...	\$35.00

ITEM	PRICE
Hamachi Tataki (Small Plates) False	\$26.00
Nigiri Sampler false	\$40.00

Entrees

ITEM	PRICE
Chirashi Un assortiment de 21 pièces délicatement choisies, disposées sur un lit de riz à sushi pour un plaisir visuel et gustati...	\$75.00
Sashimi 21 piece Omakase selection and seasonal garnishes.	\$75.00

Sea

ITEM	PRICE
Sixty South Salmon Saumon Sixty South accompagné de farro parfumé à la carvi et relevé d'une crème fraîche subtilement anethée.	\$34.00
Lobster Spaghetti Chitarra Faux	\$42.00
Cold Water Lobster Tail Queue 12 oz de queue de homard d'eau froide, délicatement cuite avec du beurre citronné et aux herbes.	\$48.00
Dover Sole Serviée à votre table, la sole de Douvres est accompagnée d'une sauce beurre blanc au citron.	\$46.00

Land

ITEM	PRICE
Roasted Half Chicken Faux-filet de poulet rôti accompagné d'une purée de panais lisse, parfumée par un beurre fondant aux notes de romarin et...	\$28.00
Ohio City Gnocchi Ragout de champignons accompagné de chou-fleur, asperges, et relevé de piment calabrais.	\$28.00
Berkshire Pork Chop Tomates mijotées accompagnées de mostarda de poire.	\$40.00
Sakura Wagyu Burger Cheddar fermier, lard fumé, mayonnaise Duke's, cornichons maison et frites de type boardwalk.	\$20.00

Starch

ITEM	PRICE
Jeff Ruby's Baked Macaroni and Cheese Un mélange riche de six fromages sélectionnés avec soin, fondu parfaitement pour enrober chaque pâte de macaroni.	\$13.00
Loaded Potato Gratin Bacon fumé au bois de pommier de Nueske et oignons verts.	\$15.00
Baked Potato	\$9.00
Creamy Mashed Potatoes false	\$10.00
Boardwalk Fries Frites croustillantes servies avec une onctueuse sauce à l'ail et aux épices Old Bay.	\$8.00

Vegetables

ITEM	PRICE
Truffle Creamed Corn Des grains de maïs tendrement cuits se mêlent à une crème onctueuse infusée de truffes pour une expérience culinaire raf...	\$14.00
French Beans Des haricots verts sautés avec de l'ail parfumé et des échalotes caramélisées, le tout enrobé de beurre fondu.	\$10.00
Roasted Cauliflower Cauliflower rôti accompagné de sofrito parfumé, piments calabrais piquants et tomates séchées au soleil.	\$14.00
Classic Creamed Spinach Des épinards soigneusement sélectionnés baignés dans une sauce crémeuse généreuse. Ces feuilles vertes tendres sont douc...	\$12.00
Grilled Asparagus Asperges grillées accompagnées d'un beurre parfumé aux herbes et agrumes.	\$13.00
Sautéed Mushrooms Champignons sautés doucement dans du beurre infusé au xérès et aux herbes.	\$13.00

Desserts

ITEM	PRICE
Lemon Torte Lemon and olive oil cake, lemon curd, white chocolate and lemon-vanilla bean mousse, lemon and lavender sauces.	\$12.00
Blackberry Butter Pie Tarte au beurre de mûres accompagnée de glace à la vanille, garniture de mûres et streusel croustillant, le tout nappé d...	\$12.00
Vanilla Bean Crème Brûlée Crème brûlée à la gousse de vanille, garnie de baies fraîches de saison.	\$10.00
Chocolate Chip and Hazelnut Cookie Cookie tiède aux pépites de chocolat et noisettes, accompagné de crème glacée à la vanille et d'une onctueuse crème Chan...	\$10.00
Bananas Foster For Two Bananas caramélisées doucement dans un mélange de sucre brun et de beurre, flambées avec une touche de rhum. Servies cha...	\$18.00
Buckeye Cake Des tendres couches de gâteau au chocolat et de ganache chocolatée, recouvertes d'un glaçage au beurre d'arachide. Couro...	\$16.00
Pistachio Ice Cream Cake Crème glacée à la pistache avec croûte de biscuits graham, nappée de ganache au chocolat au lait et Grand Marnier.	\$12.00
Three Layer Carrot Cake Gâteau aux carottes en trois couches, garni d'une sauce au caramel.	\$10.00
Jeff Ruby's Very Own Cheesecake	\$10.00
Ricotta Donuts Petites douceurs moelleuses à la ricotta, servies avec trois sauces maison distinctes pour enrichir chaque bouchée.	\$10.00

House-Made Ice Creams

ITEM	PRICE
House-Made Ice Creams false	\$8.00

After Dinner Drinks

ITEM	PRICE
------	-------

Mission Coffee Co. French Press false	\$10.00
Mission Coffee Co. French Press Decaf	\$10.00
Espresso false	\$4.25
Double Espresso false	\$6.25
Cappuccino	\$5.00