



La Fresa Francesa

La Fresa Francesa

Menu Prices — August 2, 2026

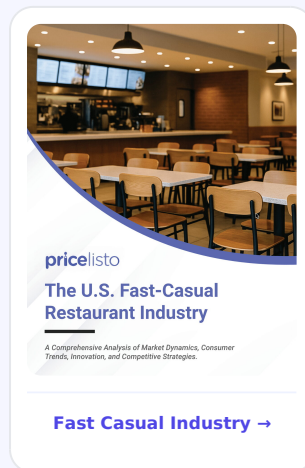
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Hors-d'oeuvres

ITEM	PRICE
Cheese Plate / Assiette De Fromage Une collection choisie par notre chef, rassemblant des fromages français artisanaux aux saveurs distinctes.	\$18.00
Burgundy Snails / Escargots de Bourgogne Escargots délicatement mijotés avec une onctueuse sauce au beurre de persil, servis avec des tranches de baguette croust...	\$12.00
The French Mezze / La Mezze Française Un assortiment choisi par le chef comprenant des fromages variés, charcuteries, olives, cornichons et pâté, accompagné d...	\$30.00
Foie Gras Torchon House made Apricot jam, baguette. / Confiture d'abricot maison, baguette	\$14.00
Pan Seared Foie Gras and Pastelito / Foie Gras poêlé and Pastelito Redland guava jam & Vicky Bakery. / Confiture de goyave Redland et boulangerie Vicky	\$20.00
Veal and Charcuterie Croquettes / Croquettes De Veau Et Charcuterie Aioli for dipping. / Aïoli pour tremper.	\$11.00
Bacon Wrapped Dates / Dattes Enveloppées de Bacon Fourme d'ambert blue cheese. / Fromage bleu Fourme d'ambert	\$10.00
Ben's Country Paté / Ben's Paté de Campagne Chicken & pork, pickles, baguette. / Poulet et porc, cornichons, baguette	\$10.00

Debut

ITEM	PRICE
French Onion Soup / Soupe à l'oignon française 6 Hour caramelized onions, beef stock, cantalet cheese, baguette. / Oignons caramélisés 6 heures, bouillon de bœuf, cant...	\$10.00
Crab Cake / Gâteau au crabe Morceaux de crabe bleu du Maryland rehaussés d'une légère chapelure de panko, servis avec un aïoli épicé au paprika.	\$12.00
Arugula Salad / Salade de roquette Faussees éclats de piment, noix de cajou croquantes, parmesan vieilli, le tout relevé par une touche de citron frais et u...	\$12.00
Bone Marrow / Moelle Confit d'ail, feuilles de céleri au citron, sel de Maldon et baguette croustillante.	\$13.00

Main Dishes / Plats principaux

ITEM	PRICE
Classic Steak Fries / Frites au steak classique Un steak hanger de 8 oz accompagné de frites croustillantes et d'un aïoli maison.	\$26.00
Cassoulet Duck confit, pork belly, saucisse, bread crumbs. / Confit de canard, poitrine de porc, saucisse, chapelure	\$30.00
Quail / Caille Veal stuffing. Butternut squash pureé. / Farce de veau. Purée de courge musquée	\$28.00
Roasted Chicken and Gratin Dauphinois / Poulet rôti et gratin Dauphinois Boneless breast with drumette, scalloped potatoes, cheese, cream. / Poitrine désossée avec drumette, pommes de terre fes...	\$26.00
Branzino Pan seared, browned butter, toasted hazelnuts, garlic confit spinach. / Poêlée, beurre doré, noisettes grillées, épinard...	\$25.00

The Classic Bistro / Les bistro clasique

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

The Big Fresa Burger / Le grand fresa burger	\$17.00
Double patties (grass fed prime sirloin & ribeye), smoked bacon, cantalet cheddar, porcini mayo, steak sauce. / Double g...	
Croque Madame	\$15.00
Jambon, cantalet et fromage suisse, nappés de béchamel, surmonté d'un œuf au plat.	
Grilled Cheese / Fromage grillé	\$15.00
Raclette & Chaume cheeses. Truffle honey. Fried egg. / Fromages à raclette et Chaume. Miel de truffe. Oeuf frit.	
Portobello Mushroom Galett / Galette de champignons portobello	\$16.00
Fine crêpe de sarrasin garnie de champignons portobello tendres, agrémentée de fromage fondant et d'échalotes finement t...	

Sides / Accompagnement

ITEM	PRICE
Truffled Farro Risotto	\$12.00
Un faux-risotto de farro crémeux aux arômes subtils de truffe. Les grains de farro, lentement cuits jusqu'à obtenir une...	
Gratin Dauphinois	\$10.00
Des pommes de terre finement tranchées se nichent dans une crème fraîche veloutée, relevée de touches ailées et muscade....	
French Fries / Frites	\$6.00
false	
Spinach and Garlic Confit / Épinards et ail confit	\$8.00