★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

La Fresa Francesa

La Fresa Francesa

Menu Prices — October 26, 2026

La Fresa Francesa menu with prices in United States, updated October 2019:
25 items across 5 categories, prices from $6.00 to $30.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

La Fresa Francesa Menu with Prices (United States)

La Fresa Francesa menu with prices in United States, updated October 2019: 25 items across 5 categories, prices from $6.00 to $30.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/la-fresa-francesa

Menu categories: Hors-d'oeuvres · Debut · Main Dishes / Plats principaux · The Classic Bistro / Les bistro clasique · Sides / Accompagnement

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 Fausses 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**

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

Sides / Accompagnement

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