★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Le Moo

Le Moo

Menu Prices — October 24, 2026

Le Moo menu with prices in United States, updated October 2019: 115 items across 13 categories, prices from $1.00 to $248.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Le Moo Menu with Prices (United States)

Le Moo menu with prices in United States, updated October 2019: 115 items across 13 categories, prices from $1.00 to $248.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/le-moo

Menu categories: Because Brunch Sounds Better than Lunkfast · "I Hate Bacon," Said No One Ever · Specialty Omelettes and Waffles · Sides and Extras · Kids Menu · Drinks · Starters · Soups & Salads · Steak · Exquisite or Shareable Option · Beef Traditions and Favorites · Fish/Poultry/Pork/Vegan · Fish/Poultry/Pork/Vegan Sides

Because Brunch Sounds Better than Lunkfast

ITEM	PRICE
Keep 'Er Mooovin Café infusé à la presse française avec une touche de gourmandise. Ce mélange exclusif de chez Le Moo se marie à la perfe...	**$5.00**
Ode to Wilbur Un plateau de bacon glacé coupé épais, prêt à être partagé, accompagné de notre gravy bacon blanc au lait dans le style...	**$6.00**
Morning Has Broken Hot biscuits, butter and jam. Four Southern-style buttermilk biscuits with whipped French butter and housemade raspberry...	**$6.00**
Leggo My Queso Un plongeon irrésistible de fromage pepper jack blanc fondu, accompagné d'épinards frais et d'un mélange secret d'épices...	**$12.00**
Pretty in Pink Un lit de laitue romaine croustillante accueille une portion de saumon écossais, délicatement saisi avec du romarin et u...	**$24.00**
Bean Waiting Long Salade rafraîchissante de haricots verts et asperges. Haricots verts vapeur, asperges finement rasées, tomates rôties, f...	**$15.00**
House Salad Un mélange frais de jeunes pousses et de laitue romaine accompagné de tomates gorgées de soleil, oignons rouges croquant...	**$8.00**

"I Hate Bacon," Said No One Ever

ITEM	PRICE
Le Moo Not Just for Crazy People This breakfast burger is, ummm, yes. 10-oz. Kentucky black hawk farms grass-fed, grain-finished beef, fried egg, candied...	**$18.00**
Le Moo Definitely for Crazy People Un burger exceptionnel qui met en valeur du bœuf local de première qualité. Une généreuse portion de 10 oz de bœuf nourr...	**$18.00**
You're Bad, El Chapo! Un burrito généreux et savoureux, niché dans une tortilla de farine blanche. Œufs brouillés crémeux, pommes de terre cro...	**$12.00**
Bayou Meets Grinstead Quatre crevettes jumbo noircies reposent sur un lit de grits crémeux au parmesan et au cheddar blanc de Kenny. Le tout e...	**$22.00**
Love, Love Me Do Chorizo épicé, pommes de terre croustillantes et œufs délicats. Un mélange de saucisse chorizo hachée, pommes de terre d...	**$14.00**
Le Moo Not Your Father's Oldsmobile Pulled short rib with everything good. A ridiculously flavorful hash of pulled guinness-braised beef short rib, crispy h...	**$16.00**
Peanut Buther Ith Good for You Une tartine doublement garnie de beurre d'arachide et de notre confiture maison framboise-fraise, le tout poêlé sur un p...	**$13.00**
Closet Smoker Bagel tout juste sorti du four, garni de saumon écossais fumé, parfait avec une crème au fromage rehaussée de câpres et...	**$16.00**
I'm That Guy Trois œufs préparés à votre goût, accompagnés de trois tranches de bacon croustillant et de trois généreux pâtés de sauc...	**$17.00**
Le Moo Myra Stole it from Her Mom Deux biscuits de campagne fraîchement préparés selon une recette familiale, nappés d'une onctueuse sauce au bacon et lai...	**$12.00**

ITEM	PRICE
Oh No She Didn't Filet eggs benedict. Let them eat the best steak! We've taken the best of the best for this 8-oz. Seared filet with poac...	**$39.00**
Eggs Benedict with Canadian Bacon Œufs bénédictine préparés avec soin, accompagnés de bacon canadien, nappés d'une onctueuse sauce hollandaise.	**$15.00**
Better than Xanax Un grand bol de céréales servi avec du lait entier. Choisissez entre Lucky Charms, Frosted Mini-Wheats ou Raisin Bran, a...	**$14.00**

Specialty Omelettes and Waffles

ITEM	PRICE
Le Moo Prime Tenderloin Omelette Omelette aux six œufs rehaussée de morceaux de filet mignon, accompagnée d'un mélange de cinq champignons. Du cheddar fo...	**$15.00**
Spicy Chorizo Omelette Œufs battus mélangés avec du chorizo épicé, jalapeños et oignons sautés. À chaque bouchée, savourez le cheddar Tillamook...	**$12.00**
Veggie Omelette Six eggs, broccoli, onion, yellow squash, five-mushroom medley, fromage blanc, chive crème.	**$11.00**
Blueberry Waffle Une gaufre belge dorée accompagnée d'un sirop de myrtilles maison, d'une boule de glace à la vanille naturelle, et garni...	**$11.00**
Chicken and Waffle Gaufre de patate douce, poitrine de poulet désossée frite de 6 onces, beurre au sorgho, sirop d'érable épicé à la Frank'...	**$15.00**
Le Moo Plain Fresh Waffle Un waffle chaud maison accompagné de beurre de sorgho et nappé de sirop d'érable.	**$10.00**

Sides and Extras

ITEM	PRICE
Le Moo Tater Tot Casserole Casserole de tater tots garnie d'œufs, saucisse, bacon épais, cheddar Tillamook, oignons et crème à la ciboulette.	**$8.00**
Le Moo Braised Collard Greens Grammaw's braised collard greens with bacon, country ham and onion.	**$5.00**
Fried Grits Cakes Galettes de grits frites avec un mélange crémeux de cheddar blanc de chez Kenny et de parmesan.	**$5.00**
Grits Un bol de grits Weisenberger® crémeux.	**$6.00**
Sausage Three sausage patties.	**$5.00**
Bacon Trois tranches épaisses de notre bacon savoureux.	**$4.00**
Country Biscuits Two of mom's fresh-baked homestyle country biscuits.	**$4.00**
Fried Potatoes Pommes de terre sautées à la poêle, mélangées avec des oignons savoureux et des poivrons colorés.	**$5.00**
Wheat Toast Trois tranches de pain de blé aux petits grains accompagnées de notre beurre de sorgho maison et d'une confiture framboi...	**$4.00**
Eggs Deux œufs préparés à votre goût.	**$5.00**
Bacon Gravy A side of our white milk country-style bacon gravy.	**$4.00**

Kids Menu

ITEM	PRICE
Grilled Cheese American cheese, wheat bread, freis.	**$6.00**
Steak & Potatoes Une portion de 4 oz de surlonge de première qualité, accompagnée de frites croustillantes.	**$8.00**
Mac & Cheese with Bacon Une délicieuse combinaison de macaroni crémeux accompagné de trois fromages savoureux, agrémenté de morceaux de bacon cr...	**$5.00**
Cheeseburger Burger de 4 oz de filet mignon avec fromage américain, laitue croquante et mayonnaise, accompagné de frites ou d'un asso...	**$7.00**
Queso & Chips Une petite portion de notre fromage fondu crémeux accompagné de croustillantes chips de maïs.	**$5.00**
Egg/Bacon/Toast Scrambled egg, bacon, wheat bread, jelly, butter.	**$6.00**
Cereal & Milk Frosted mini wheats, raisin bran ou lucky charms, lait entier ou écrémé.	**$4.00**
Orange Juice	**$1.00**
Pineapple Juice Le goût tropical du jus d'ananas frais vous transporte instantanément sous des latitudes ensoleillées. Préparé à partir...	**$1.00**
Whole Milk	**$1.00**
Skim Milk	**$1.00**
Lemonade	**$1.00**

Drinks

ITEM	PRICE
Orange Juice (Drinks)	**$4.00**
Grapefruit Juice	**$4.00**
Whole Milk (Drinks)	**$4.00**
Skim Milk (Drinks)	**$4.00**
Arnold Plamer	**$4.00**
Special Tea/ Lemonade Blend	**$4.00**

Starters

ITEM	PRICE
Prince Edward Island Mussels Moules de l'Île-du-Prince-Édouard avec échalotes, mijotées dans un bouillon de vin blanc au beurre. Servies avec crousti...	**$16.00**
Steak Tartare, Prime Faux-filet haché avec soin, mélangé de cornichons et de câpres, rehaussé par un soupçon de moutarde et surmonté d’un jau...	**$28.00**
Roasted Bone Marrow Parmesan-crusted bone marrow, veal glace, parsley-shallot-caper salad, crostini.	**$13.00**
Braised Lamb Ribs Ribs d'agneau braisés avec une touche de cumin et de coriandre, nappés d'un glaçage piquant au miel et harissa.	**$26.00**

ITEM	PRICE
NY Tribeca Oven Breads with Three Sauces Des pains Tribeca fraîchement cuits, généreusement servis avec trois sauces uniques : un stroganoff aux cinq champignons...	**$12.00**
Colossal Shrimp Cocktail Quatre immenses crevettes tigrées avec queue, servies avec notre sauce cocktail maison et accompagnées d'un citron grill...	**$28.00**
Wagyu Pigs in a Blanket De délicieuses saucisses hot dogs au Wagyu enveloppées dans un croissant feuilleté, accompagnées d'un savoureux fromage...	**$15.00**
Drunk-Cut Fries Random-cut, double-fried, light sriracha ketchup, housemade ranch dressing.	**$7.00**
Kt’s Famous Spinach Queso Du fromage blanc Pepper Jack fondant avec des éclats d'épinards, accompagné de croustillantes tortillas et de couennes d...	**$12.00**

Soups & Salads

ITEM	PRICE
Ground Chorizo & White Bean Soup Fausses rumeurs	**$7.00**
Crab-Corn Chowder Une douce soupe onctueuse avec du crabe bleu en morceaux, maïs croquant, et bacon croustillant. Garniture croquante de c...	**$10.00**
The Le Moo Caesar Feuilles de romaine fraîches enveloppées d'une sauce César crémeuse, accompagnées de bacon croustillant, d'un œuf poché...	**$9.00**
Haricots Verts & Asparagus Salad Steamed haricots verts, shaved asparagus, roasted tomatoes, burrata cheese, crispy country ham, bourbon barrel sorghum,...	**$15.00**
Salmon-Baby Spinach Salad Saumon écossais poêlé avec une touche de romarin et sel de mer, posé sur un lit de jeunes épinards. Accompagné de cœurs...	**$22.00**
Romaine Wedge Salad Cœurs de romaine croquants accompagnés de fromage bleu Point Reyes, croûtons de baguette française, tomates raisins, pac...	**$9.00**
House Salad Un mélange printanier de laitue romaine accompagné de tomates juteuses, d'oignons rouges croquants, et de concombres fra...	**$8.00**

Steak

ITEM	PRICE
Ribeye Includes one side.	**$39.00**
New York Strip Un faux-filet New York grillé à la perfection, accompagné de votre choix de garniture.	**$39.00**
Filet Includes one side.	**$42.00**

Exquisite or Shareable Option

ITEM	PRICE
32 oz. Tomahawk Ribeye Un impressionnant tomahawk ribeye de 32 oz, ce morceau de bœuf Angus certifié, est magnifiquement persillé, offrant une...	**$89.00**
18 oz. Tenderloin Fligh 6-oz. Choice, 6-oz prime, 6-oz wagyu with one side.	**$99.00**
32 oz. Cab T-Bone Une pièce de 32 oz de T-bone de bœuf Angus certifié, alliant une entrecôte bien persillée à un filet tendre. Assaisonné...	**$92.00**

ITEM	PRICE
10 oz. Miyazaki Japan grade a-5 world-class wagyu. Xclusive le moo experience, table-side chef's presentation and miyazaki wagyu certifi...	**$248.00**

Beef Traditions and Favorites

ITEM	PRICE
Steak Diane, Prime Un faux-filet de première qualité grillé à la flamme, accompagné de champignons délicatement sautés au bourbon et d'une...	**$35.00**
Mom’s Steak & Eggs Myra’s 8-oz. Flame-broiled certified Angus beef flat iron steak, poached eggs, crispy fried potatoes, housemade bacon gr...	**$28.00**
Beef Stroganoff Des larges rubans de pappardelle maison accompagnent des morceaux de steak de flanc Angus certifié, sautés avec un assor...	**$24.00**
Burger and Fries Savourez un burger généreux composé de 0 oz. de bœuf nourri à l'herbe et fini aux grains de Kentucky black hawk farms. G...	**$18.00**

Fish/Poultry/Pork/Vegan

ITEM	PRICE
One Pound Alaska Coast King Crab Legs Un livre de pattes de crabe royal de la côte de l'Alaska, cuits à la vapeur, accompagnés de beurre français fondu.	**$49.00**
Salmon Filet de saumon écossais doré à la poêle, accompagné de galettes de maïs au parmesan et cheddar blanc de Kenny, asperges...	**$32.00**
Texas Red Fish Pan-seared Texas redfish, edamame-rye bread crust, skillet-fried mashed potatoes, bacon-braised cabbage, sorghum butter...	**$29.00**
Jumbo Sea Scallops Fausses jacobes marines poêlées servies avec une sauce crémeuse aux champignons sauvages. Accompagnées de jambon de camp...	**$42.00**
Pork Chop, Prime Faux-filet de porc de 6 oz, avec os, nappé d'un glaçage au bourbon et à l'érable, accompagné de galettes de grits au par...	**$36.00**
Cherry-Balsamic Chicken Poitrine de poulet poêlée, nappée d'un glaçage demi-glace au balsamique et cerises souvent à la fois douce et acidulée....	**$26.00**

Fish/Poultry/Pork/Vegan Sides

ITEM	PRICE
Random-Sized Crispy Drunk-Cut Fries Frites coupées de façon aléatoire, croustillantes et dorées à souhait, accompagnées de notre vinaigrette ranch maison et...	**$6.00**
Skillet-Fried Purée de pommes de terre à la crème sure, parsemées de fromage parmesan.	**$5.00**
Sliced Baked Potato Pommes de terre tranchées au four avec un mélange de cheddar et parmesan, garnies de morceaux de bacon croustillant. Ser...	**$8.00**
Kenny's White Cheddar and Parmesan Weisenberger Grits Cakes Sous une croûte dorée, nos galettes de grits Weisenberger allient la saveur douce du cheddar blanc à la richesse onctueu...	**$6.00**
Sautéed Peruvian Gigante Lima Beans Des échalotes et jambon de campagne croustillant accompagnent ces haricots Lima géants Péruviens sautés. Option végétari...	**$6.00**
Sautéed Asparagus Tendres pointes d'asperges sautées à la perfection, infusées d'une touche de beurre noisette et d'une pincée de sel de m...	**$6.00**
Sautéed Five-Mushroom Medley Un mélange de champignons sautés comprenant crimini, blancs, shiitake, huîtres et portobello, rehaussé d'une touche subt...	**$9.00**

ITEM	PRICE
Grammaw Ev's Braised Collard Greens Collards mijotés avec du jambon campagnard.	**$5.00**
Tribeca Oven Bakery Bread Basket Un assortiment de pains emblématiques de la boulangerie Tribeca de New York, tous végétaliens et kasher, sans graisses t...	**$8.00**

Kids Menu

ITEM	PRICE
Grilled Cheese Deux tranches croustillantes de pain de blé enveloppent des tranches fondantes de fromage américain, accompagnées de fri...	**$6.00**
Steak & Potatoes Faux-filet de 4 oz. accompagné de frites croquantes.	**$8.00**
Mac & Cheese with Bacon Une interprétation somptueuse du macaronis au fromage associe trois fromages fondus à la perfection avec des morceaux cr...	**$5.00**
Cheeseburger Un savoureux burger de 4 oz de filet tendre, garni de fromage américain fondant, recouvert de laitue croquante et de may...	**$7.00**
Queso & Chips Une portion pour enfants de notre queso au fromage accompagnée de croustillantes chips tortilla.	**$5.00**
Egg/Bacon/Toast Scrambled egg, bacon, wheat bread, jelly, butter.	**$6.00**
Cereal & Milk Choisissez entre des mini-blés glacés, du raisin bran ou des lucky charms accompagnés de lait entier ou écrémé.	**$4.00**
Orange Juice	**$1.00**
Pineapple Juice	**$1.00**
Whole Milk	**$1.00**
Skim Milk	**$1.00**
Lemonade	**$1.00**

Drinks

ITEM	PRICE
Orange Juice (Drinks)	**$4.00**
Grapefruit Juice ``` false ```	**$4.00**
Whole Milk (Drinks)	**$4.00**
Skim Milk (Drinks)	**$4.00**
Arnold Plamer	**$4.00**
Special Tea/ Lemonade Blend	**$4.00**