



Le Moo

Menu Prices — August 3, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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
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 false	\$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

ITEM	PRICE
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 false	\$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 false	\$1.00
Drinks	
ITEM	PRICE
Orange Juice (Drinks) false	\$4.00
Grapefruit Juice false	\$4.00
Whole Milk (Drinks) false	\$4.00
Skim Milk (Drinks)	\$4.00
Arnold Plamer false	\$4.00
Special Tea/ Lemonade Blend false	\$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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$39.00
New York Strip Un faux-filet New York grillé à la perfection, accompagné de votre choix de garniture.	\$39.00
Filet false	\$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
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
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 false	\$1.00
Pineapple Juice	\$1.00
Whole Milk false	\$1.00
Skim Milk false	\$1.00
Lemonade	\$1.00
Drinks	

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