★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Lindey's

Lindey's

Menu Prices — October 25, 2026

Lindey's menu with prices in United States, updated October 2019: 220 items across 23 categories, prices from $1.50 to $48.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Lindey's Menu with Prices (United States)

Lindey's menu with prices in United States, updated October 2019: 220 items across 23 categories, prices from $1.50 to $48.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/lindeys

Menu categories: Appetizers · Soup · Salads · Brunch · Entrée Salad · Sandwiches · Sides · Kids Salad · Kids Flatbread & Sandwiches · Kids Pasta · Kids Entrées · Kids Sides · Fresh Ground Coffee · Coffee Drinks · Specialty Tea · Dessert · Entrées Salad · Eggs · Lunch Entrées · Pasta · Specialties · Steaks · Seafood

Appetizers

ITEM	PRICE
Potstickers Chicken, artichoke, scallion and ginger potstickers with Asian slaw and citrus sweet chili sauce.	**$10.00**
Calamari & Shrimp Un mariage de calamars croustillants et de crevettes tendres, garnis de fines tranches de citron et de poivrons peppadew...	**$12.00**
Burrata Gluten free no ciabatta bread. Grilled ciabatta bread, fig-balsamic jam, arugula, champagne vinaigrette and crushed marc...	**$14.00**
Tartare Morceaux d'ahi tuna, dés de concombre, radis et piments Fresno se mêlent à du wasabi, une touche de crème fraîche, et un...	**$17.00**
Farm Board Une assiette généreuse ornée de craquelins sans gluten, accompagnés d'une fine sélection de fromages artisanaux et de ch...	**$17.00**

Soup

ITEM	PRICE
Soup of The Day Gluten-free.	**$4.75**
Lobster Bisque Chantilly au sherry, ciboulette et crevettes découpées en dés accompagnent ce velouté de homard.	**$5.00**
French Onion Ce riche potage aux oignons caramélisés se passe de croûtons pour une option sans gluten. Couronné de fromages Gruyère e...	**$4.25**

Salads

ITEM	PRICE
House Salad Un mélange de verdure fraîche, sublimé par des cœurs de palmier croquants et des tomates juteuses. Des morceaux de froma...	**$8.50**
Caesar Salad Une salade César sans gluten, sans croûtons. Laitue romaine fraîche, nappée d'une onctueuse sauce César, accompagnée de...	**$8.50**
Chopped Salad Un mélange rafraîchissant de roquette, de chou kale jeune et de chou napa et rouge, avec des pommes croquantes et des oi...	**$10.00**

Brunch

ITEM	PRICE
Beignets Tossed with powdered sugar and served with kahula hot fudge and raspberry coulis.	**$8.00**
Lemon Ricotta Pancakes Pancakes légers au ricotta citron, saupoudrés de sucre glace, servis avec une confiture de myrtilles à l'érable et un fi...	**$12.00**

ITEM	PRICE
Eggs Benedict Deux œufs pochés et du jambon prédécoupé légèrement fumé reposent sur des muffins anglais sans gluten. Napper de notre s...	**$12.50**
French Toast Thick cut brioche, granola, fresh berries, coulis drizzle and ohio maple syrup.	**$13.00**
Salmon Tartine Sur un pain ciabatta sans gluten légèrement grillé, savourez notre saumon fumé maison accompagné de crème fraîche citron...	**$13.00**
Breakfast Gluten-free no hashbrowns, no muffins, sub side. Two eggs, hashbrowns, nueske's cherry wood bacon and English muffins....	**$13.50**
Chicken Sausage Hash Saucisse naturelle de la ferme Gerber, pommes de terre Yukon, patates douces rôties, poivrons rouges, champignons, épina...	**$16.00**
Crab & Eggs Un généreux gâteau de crabe de quatre onces accompagné d'un œuf au plat, de feuilles d'épinards, de pommes de terre râpé...	**$16.00**
Eggs Lindey's Deux tendres filets accompagnent des œufs pochés délicatement posés sur des muffins anglais, le tout nappé d'une holland...	**$17.00**
Fried Chicken & Biscuit Poulet frit au babeurre accompagné d'un œuf au plat, nappé d'une sauce au cidre et à l'érable, rehaussé d'une touche de...	**$17.00**

Entrée Salad

ITEM	PRICE
Nut Crusted Chicken Du poulet grillé sans gluten, enrobé de noix croquantes. Accompagné de gouda fumé, un mélange de jeunes pousses fraîches...	**$13.00**
Salmon Gluten-free. Pan seared salmon, chopped greens and cabbages, fresh herbs, shaved carrots, cucumber, radish, Feta and gre...	**$16.00**
Crab Loule Romaine croquante, avocat crémeux, tomates raisins, généreux morceaux de crabe, œuf dur, asperges fines, radis en julien...	**$17.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Crispy Spicy Chicken Faux False	**$12.00**
Turkey Melt Servi sur un pain bretzel sans gluten, ce sandwich associe des tranches de dinde, du fromage Gruyère fondant, une moutar...	**$12.00**
Fish Sandwich Morue panée à la panko croustillante, laitue iceberg émincée, cheddar Tillamook fondant et tartare aux herbes citronnées...	**$15.00**
Burger Faux steak dust ni frites et sans pain brioché, ce burger réunit du bœuf Angus Allen Brother's, du cheddar Tillamook, de...	**$16.00**

Sides

ITEM	PRICE
English Muffins	**$2.50**
Single Pancake	**$4.00**
Toast	**$2.50**
Bacon	**$4.50**

ITEM	PRICE
Hash Browns Carottes râpées et frites, croustillantes à l'extérieur, tendres à l'intérieur. Assaisonnées avec une pincée de sel de m...	**$5.00**
Two Eggs Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood shellfish or eggs, may increase your risk of foodborne illness.	**$6.50**
Fruit	**$5.00**
Single French Toast Tranche de pain doré grillée à la perfection, légèrement croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Trempée da...	**$6.00**

Kids Salad

ITEM	PRICE
Junior House	**$1.95**
Junior Mixed Greens	**$1.95**

Kids Flatbread & Sandwiches

ITEM	PRICE
Chicken Tenders Tendres de poulet croustillants accompagnés de frites dorées ou de fruits frais.	**$4.95**
Grilled Cheese Sandwiches Cheddar fondant envelopé dans un pain brioché grillé, accompagné de frites croustillantes ou d'un assortiment de fruits...	**$4.95**
Turkey & Cheese Sandwiches Faux pain brioché garni de fromage provolone fondant et de tranches de dinde rôtie. Accompagné de votre choix de frites...	**$4.95**

Kids Pasta

ITEM	PRICE
Pasta	**$4.95**

Kids Entrées

ITEM	PRICE
Chicken Poitrine de poulet grillée accompagnée de purée de pommes de terre et de légumes.	**$6.95**
Salmon (Kids Entrées) Saumon grillé accompagné de purée de pommes de terre crémeuse et de légumes du jour préparés par le chef.	**$7.95**

Kids Sides

ITEM	PRICE
Fresh Fruit	**$2.25**
Mashed Potatoes Pommes de terre soigneusement écrasées à la main, mélangées avec du beurre crémeux et une pointe de crème fraîche. Chaqu...	**$1.50**
French Fries ``` Fines tranches de pommes de terre dorées à la perfection croustillante, assaisonnées de sel marin et d'une touche de...	**$1.50**

Fresh Ground Coffee

ITEM	PRICE
Hubbard & Cravens Coffee Company	**$3.00**

Coffee Drinks

ITEM	PRICE
Coffee & Bailey's	**$8.00**
Coffee & Frangelico	**$8.00**
Coffee & Kahlua Un mariage chaleureux de café torréfié et de liqueur de Kahlúa. Découvrez l'équilibre entre les notes riches et corsées...	**$8.00**
Cafe Lindey's Un mélange de Kahlua et de Bailey's, rehaussé par un café français pressé à la perfection.	**$8.00**
Spanish Cappuccino Un espresso corsé mélangé avec une touche de Kahlua, du lait chauffé à la vapeur, une mousse légère et un soupçon de can...	**$8.00**
Irish Coffee Whiskey Jameson, sucre brun et sirop simple, couronné de crème épaisse.	**$9.00**
Winter In Nola Myers's dark rum mélangé à une liqueur d'allspice, agrémenté de sucre et d'une touche d'orange, le tout réchauffé par un...	**$8.00**
The Absolut Best Espresso Martine Un mélange d'Absolut, un soupçon de kahlua, et une touche d'espresso fraîchement extrait.	**$8.00**
Coffee & Bailey's-Gluten-Free	**$7.00**
Coffee & Frangelico-Gluten-Free	**$7.00**
Coffee & Kahlua-Gluten Free	**$7.00**
Cafe Lindey's-Gluten Free Un mélange de Kahlua et Bailey's associé à du café fraîchement préparé avec une presse française.	**$7.00**
Irish Coffee-Gluten Free Un mélange complexe de whiskey Jameson et de sirop de sucre brun, couronné d'une généreuse couche de crème épaisse, sans...	**$8.00**

Specialty Tea

ITEM	PRICE
Earl Grey De La Creme (Black Tea) Earl Grey intense avec des notes florales de bergamote, rehaussé d'une touche de vanille douce et de pétales de mauve bl...	**$2.50**
Assam - Black Tea Un mélange sélectionné de thés de la région d'Assam en Inde, offrant une saveur robuste et bien corsée avec des notes ma...	**$2.50**
Darjeeling - Black Tea Découvrez une infusion d'ambre clair, à la fois éclatante et légère. Ce thé noir de Darjeeling révèle des parfums florau...	**$2.50**
Lili's Blend - Flavored Black Tea Thé noir de Chine agrémenté de saveurs de pêche, mangue, pomme, orange et goyave.	**$2.50**
Jasmine Pearls - Green Tea Des feuilles de thé vertes jeunes, délicatement roulées à la main, rencontrent des fleurs de jasmin parfumées à plusieur...	**$2.50**
Citron Green - Green Tea Feuilles de thé vert rehaussées d'essence de citron Meyer et agrémentées de zestes de citron séchés, offrant une infusio...	**$2.50**

ITEM	PRICE
Egyptian Chamomile - Herbal Tisane Les fleurs séchées de chamomille égyptienne infusent pour créer une liqueur douce et d'un jaune profond. Son parfum flor...	**$2.50**
Green Rooibos - Herbal Tisane Parfumé de papaye, mangue, pêche, orange et fleurs de souci, ce thé révèle une teinte claire et offre une saveur singuli...	**$2.50**
Peppermint - Herbal Tisane Un mélange herbacé à la menthe qui vous laisse une sensation de fraîcheur agréable. Appréciée pour ses propriétés apaisa...	**$2.50**

Dessert

ITEM	PRICE
Creme Brulee Crème à la vanille infusée aux grains, terminée par une couche croquante de sucre caramélisé. Garnie de crème fouettée e...	**$8.00**
Assorted Ice Cream & Sorbets Une sélection de glaces et sorbets sans gluten, parfait pour conclure votre repas.	**$6.00**
Lindey's Post Mortem Un brownie fondant au chocolat accompagné d'une boule de crème glacée au café, nappé d'une généreuse sauce fudge chaude...	**$8.00**
Key Lime Pie Fausse.	**$8.00**
Bread Pudding Croissants feuilletés, cerises séchées, chocolat blanc fondant, nappés de crème fouettée, avec une cerise signature de L...	**$8.00**
Bananas Foster Bananes flambées au sucre brun, cannelle, rhum et beurre, nappées sur une crème glacée à la vanille trois fois infusée....	**$8.00**
Chocolate Torte Sans gluten. Recette originale de Suzy datant de 1981, ce torte au chocolat sans farine est garni de mousse onctueuse, a...	**$8.00**
Dutch Apple Crisp Pommes Granny Smith cuites à la perfection sous une couche croustillante de streusel à l'avoine, le tout accompagné de c...	**$8.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Potstickers Pensez à de savoureux raviolis farcis de poulet, artichauts, oignons verts et gingembre. Accompagnés d'une salade asiati...	**$10.00**
Carpaccio Tranches fines de bœuf accompagnées de champignons portobello marinés, garnies de roquette et de fenouil croquant. Des l...	**$12.00**
Calamari & Shrimp Lemon slices and julienned peppadew peppers, all crispy golden brown with remoulade and cocktail sauce.	**$12.00**
Burrata Ciabatta grillée accompagnée d'une confiture de figues et balsamique, parsemée de roquette fraîche et d'amandes marcona...	**$14.00**
Tartare Ahi tuna finement coupé, accompagnée de petits dés de concombre, radis, et piments Fresno, rehaussée de wasabi, crème fr...	**$17.00**

Soup

ITEM	PRICE
Soup of The Day Une soupe sans gluten, mettant en vedette un mélange de légumes et de haricots noirs.	**$4.75**
Lobster Bisque Crémeuse soupe de homard agrémentée de chantilly au sherry, parsemée de ciboulette fraîche et morceaux de crevettes.	**$5.00**

ITEM	PRICE
French Onion Une soupe à l'oignon sans gluten, garnie de fromages Gruyère et Provolone, parfaite pour savourer chaque bouchée.	**$4.25**

Salads

ITEM	PRICE
House Salad Un mélange de légumes verts frais, accompagné de cœurs de palmier et de tomates juteuses, le tout arrosé d'une vinaigret...	**$8.50**
Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes nappées de notre sauce Caesar maison, garnies de fromage Parmesan Reggiano et accompagnée...	**$8.50**
Chopped Salad Feuilles d'arugula et de jeune chou frisé se mêlent au chou Napa et rouge pour une base fraîche. Tranches de pomme crous...	**$10.00**

Entrées Salad

ITEM	PRICE
Nut Crusted Chicken Faux-filet de poulet grillé en croûte de noix, sans gluten, garni de Gouda fumé. Servi sur un lit de mesclun avec une vi...	**$13.00**
Harvest Chicken Poulet grillé accompagné de farro et de légumes verts hachés, le tout rehaussé de dés de pomme et de patates douces rôti...	**$14.00**
Salmon Saumon poêlé accompagné de légumes verts croquants, choux hachés, herbes fraîches, carottes en fines tranches, concombre...	**$16.00**
Crab Loule Feuilles de romaine croquantes, avocat crémeux, tomates cerises juteuses et morceaux de crabe colossal s'unissent dans c...	**$17.00**

Eggs

ITEM	PRICE
Egg Benedict Oeufs pochés et bacon canadien posés sur des muffins anglais, le tout nappé de sauce hollandaise onctueuse. Servi avec d...	**$17.00**
Chef's Omelette Gluten-free. With fresh fruit.	**$13.50**
Eggs Lindey's Des deux petits filets prennent place sur des muffins anglais, garnis d'œufs pochés et nappés d'une sauce hollandaise au...	**$17.00**

Lunch Entrées

ITEM	PRICE
Torchio Faux	**$15.00**
Tournedo of Beef Gluten-free no steak dust, no baguette bread, no crispy onion straws. 4 ounces filet with bearnaise, buttermilk chive ma...	**$17.00**
Angel Hair Crevettes juteuses, tomates fraîches et échalotes, le tout nappé d'une sauce crémeuse à la cajun épicée.	**$18.00**
Pappardelle Effiloché de canard mélangé à un ragoût de fenouil et champignons, garni de choux de Bruxelles finement tranchés. Termin...	**$18.00**
Crab Cake Crabe généreux de six onces, servi avec une relish de maïs mariné, sur lit d'épinards sautés. Accompagné de pommes de te...	**$14.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Turkey Melt Entre deux tranches de pain bretzel croustillantes et sans gluten, des lamelles de dinde s'accompagnent d'un Gruyère fon...	**$12.00**
Crispy Spicy Chicken Poulet aux épices, croustillant à souhait, est enrobé d'une huile pimentée qui réchauffe le palais. Installé entre deux...	**$12.00**
Fish Gluten-free no brioche bun. Crispy panko crusted cod, shaved iceberg lettuce, Tillamook Cheddar, and lemon herb tartar o...	**$15.00**
Burger Un steak d'Angus effrité signé Allen Brother, grillé pour la perfection. Ce burger est garni de cheddar Tillamook fondan...	**$16.00**

Kids Salad

ITEM	PRICE
Junior House	**$1.95**
Junior Mixed Greens	**$1.95**

Kids Flatbread & Sandwiches

ITEM	PRICE
Chicken Tenders Morceaux de poulet croustillants, servis accompagnés de frites dorées ou d'un assortiment de fruits frais.	**$4.95**
Grilled Cheese Sandwiches Cheddar cheese on toasted brioche bread with choice of fries or fruit.	**$4.95**
Turkey & Cheese Sandwiches Faux	**$4.95**

Kids Pasta

ITEM	PRICE
Pasta	**$4.95**

Kids Entrées

ITEM	PRICE
Chicken Grilled chicken breast with mashed potatoes and vegetable.	**$6.95**
Salmon (Kids Entrées) Saumon grillé accompagné de purée de pommes de terre et légumes de saison du chef.	**$7.95**

Kids Sides

ITEM	PRICE
Fresh Fruit	**$2.25**
Mashed Potatoes Pommes de terre écrasées doucement jusqu'à obtenir une onctuosité parfaite. Ces merveilles sont infusées de beurre doux...	**$1.50**
French Fries	**$1.50**

Specialty Tea

ITEM	PRICE
Earl Grey De La Creme (Black Tea) Infusion de thé noir Earl Grey mêlé de bergamote, agrémenté d'une touche subtile de vanille et de fleurs de mauve bleue....	**$2.50**
Assam - Black Tea Un assemblage exceptionnel de thés provenant de la région d'Assam, en Inde. Ces thés offrent une saveur robuste aux note...	**$2.50**
Darjeeling - Black Tea Fausse	**$2.50**
Lili's Blend - Flavored Black Tea China block tea flavored with peach, mango, apple orange and guava.	**$2.50**
Jasmine Pearls - Green Tea De jeunes feuilles de thé vert roulées à la main, imprégnées jusqu'à dix fois de fleurs de jasmin fraîches, offrent une...	**$2.50**
Citron Green - Green Tea Feuilles de thé vert infusées au citron Meyer, agrémentées d'écorces de citron séchées, se transforment en une liqueur s...	**$2.50**
Egyptian Chamomile - Herbal Tisane Brewing the flowers of the exotic plant produces a sweet, complex and deep yellow liquor that has a subdued floral aroma...	**$2.50**
Green Rooibos - Herbal Tisane Infusé de papaye, mangue, pêche, orange et fleurs de souci, cette tisane offre une couleur délicate et un goût sans pare...	**$2.50**
Peppermint - Herbal Tisane Un mélange apaisant de menthe poivrée offrant une sensation de fraîcheur. Parfait pour apaiser la digestion avec sa touc...	**$2.50**

Fresh Ground Coffee

ITEM	PRICE
Hubbard & Cravens Coffee Company	**$3.00**

Coffee Drinks

ITEM	PRICE
Coffee & Bailey's	**$8.00**
Coffee & Frangelico Équilibre raffiné entre un café corsé et la suavité du Frangelico. Une tasse réconfortante où les notes de noisette se m...	**$8.00**
Coffee & Kahlua	**$8.00**
Cafe Lindey's Une touche de Kahlua et de Bailey's mélangée avec notre café pressé à la française.	**$8.00**
Spanish Cappuccino Un espresso corsé mélangé à une dose de Kahlua, enrichi de lait chaud et surmonté d'une mousse légère, le tout saupoudré...	**$8.00**
Irish Coffee Jameson irish whiskey mélangé à un sirop simple de sucre brun, couronné de crème épaisse.	**$9.00**
Winter In Nola Myers's dark rum réchauffé avec du sucre et du dram d'allspice, adouci par une touche d'orange et agrémenté d'un filet d...	**$8.00**
The Absolut Best Espresso Martine Un potion d'Absolut, un soupçon de kahlua et une touche d'espresso.	**$8.00**
Coffee & Bailey's-Gluten-Free	**$7.00**
Coffee & Frangelico-Gluten-Free	**$7.00**

ITEM	PRICE
Coffee & Kahlua-Gluten Free	**$7.00**
Cafe Lindey's-Gluten Free Kahlua et Bailey's mélangés dans un café préparé à la presse française.	**$7.00**
Irish Coffee-Gluten Free Whiskey Jameson infusé avec du sirop de sucre brun, nappé de crème épaisse pour une touche finale soyeuse.	**$8.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Creme Brulee Gluten-free. Vanilla bean custard, caramelized sugar, whipped cream, and mixed berries.	**$8.00**
Assorted Ice Cream & Sorbets Gluten-free.	**$6.00**
Lindey's Post Mortem Un brownie au chocolat, accompagné d'une glace au café et d'un nappage chaud au Kahlua.	**$8.00**
Key Lime Pie Croûte à base de noix de pécan et de biscuits Graham, accompagnée de crème anglaise et d'une généreuse couche de crème f...	**$8.00**
Bread Pudding Faux	**$8.00**
Bananas Foster Bananes flambées dans du sucre brun, cannelle, rhum et beurre, déposées sur une glace à la vanille triplée. Sans gluten...	**$8.00**
Chocolate Torte Un délice sans gluten inspiré de la recette originale de 1981 de Sue : une torte au chocolat sans farine, garnie de mous...	**$8.00**
Dutch Apple Crisp Pommes Granny Smith tendres complétées par un streusel croustillant à l'avoine, accompagnées d'une boule de crème glacée...	**$8.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Potstickers Fausse	**$10.00**
Carpaccio Tranches de bœuf finement coupées complétées par des champignons portobello marinés, une touche de roquette poivrée, du...	**$12.00**
Calamari & Shrimp Morceaux de calmar et crevettes croquants, garnis de tranches de citron et de poivrons peppadew finement découpés, servi...	**$12.00**
Burrata Tranche de pain ciabatta grillée, rehaussée de confiture de figues au balsamique. Agrémentée de roquette fraîche, d'une...	**$14.00**
Tartare Morceaux d'ahi tuna accompagnés de dés de concombre et de radis, relevés de piments Fresno. Servi avec une touche de was...	**$17.00**
Farm Board Une sélection du chef de fromages artisanaux et de charcuterie, accompagnée de nos craquelins à base de farine de sarras...	**$17.00**

Soup

ITEM	PRICE
Soup of The Day Gluten-free.	**$4.75**

ITEM	PRICE
Lobster Bisque Savourez notre bisque de homard agrémentée d'une chantilly infusée au sherry, parsemée de ciboulette fraîche et de morce...	**$5.00**
French Onion Un riche bouillon d'oignons caramélisés, agrémenté de fromage Gruyère et Provolone fondants. Remplacez les croûtons par...	**$4.25**

Salads

ITEM	PRICE
House Salad Un lit de verdure mêlé à des tomates juteuses et des cœurs de palmier croquants, agrémenté de Gorgonzola savoureux, le t...	**$8.50**
Caesar Salad Romaine croquante, enrobée de sauce César onctueuse, parsemée de croûtons de ciabatta et de copeaux de fromage Parmesan...	**$8.50**
Chopped Salad Un mélange vibrant sans noix de pécan confites. Arugula poivré, jeune kale, chou napa et rouge croquant, tranches de pom...	**$10.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Torchio Des tomates séchées au soleil, des asperges croquantes, des champignons savoureux, des poivrons rouges grillés, et des é...	**$15.00**
Angel Hair Shrimp, tomatoes and scallions with a spicy cajun cream sauce.	**$18.00**
Pappardelle À Lindey's, savourez des pappardelles accompagnées de canard effiloché dans une sauce riche en fenouil et champignons. L...	**$18.00**
Shrimp & Lobster Risotto Crevettes et homard se mêlent à un risotto crémeux, agrémenté d'une touche délicate de beurre sans gluten. L'ail rehauss...	**$25.00**

Specialties

ITEM	PRICE
Rotisserie Half Chicken Poulet rôti à la cuisson lente, accompagné de pommes de terre écrasées au babeurre et ciboulette. Servi avec des haricot...	**$24.00**
Duroc Pork Pointe de longe de porc Duroc, saumuré et saisie à la poêle, accompagnée de choux de Bruxelles croustillants, de pancett...	**$27.00**
Lamb Faux-filet d'agneau australien mariné au romarin, accompagné de pommes de terre rôties et d'épinards à la crème de fenou...	**$34.00**

Steaks

ITEM	PRICE
Burger Un généreux burger de bœuf Angus d'Allen Brothers, garni de cheddar Tillamook fondant. La laitue coupée finement et les...	**$16.00**
Steak Frites Faux filet de New York de huit onces, sans poussière de steak, accompagné de frites rehaussées de romarin et de fromage...	**$28.00**
Tournedo of Beef Deux morceaux de filet de bœuf de quatre onces chacun, accompagnés d'une généreuse sauce béarnaise. Servis avec une puré...	**$35.00**
Fillet Un tendre filet de 8 onces nappé de demi-glace, accompagné de purée de pommes de terre au babeurre et à la ciboulette, a...	**$41.00**

ITEM	PRICE
Ribeye 18 oz de côtes de bœuf avec os, classé USDA prime, sans gluten, accompagné de purée de pommes de terre au babeurre et à...	**$48.00**

Seafood

ITEM	PRICE
Crab Cake Un généreux gâteau de crabe de 170 grammes, sans gluten, accompagné de sa délicate relish de maïs mariné. Servi avec des...	**$26.00**
Salmon Filet de saumon délicatement cuit sur planche de cèdre, servi avec une salade tiède de farro et riz noir. Accompagné de...	**$27.00**
Australian Sea Bass Filet de bar australien accompagné d'un gâteau de risotto créole croustillant. Servi avec des bettes à carde sautées, de...	**$28.00**

Sides

ITEM	PRICE
Hand Cut Fries	**$5.00**
Grilled Asparagus	**$7.00**
Haricot Verts	**$7.00**
Baked Mac & Cheese	**$7.00**

Kids Salad

ITEM	PRICE
Junior House	**$1.95**
Junior Mixed Greens	**$1.95**

Kids Flatbread & Sandwiches

ITEM	PRICE
Chicken Tenders Tendres de poulet croustillants accompagnés de frites dorées ou d'un assortiment de fruits frais.	**$4.95**
Grilled Cheese Sandwiches Cheddar cheese on toasted brioche bread with choice of fries or fruit.	**$4.95**
Turkey & Cheese Sandwiches Faux filet de dinde et fromage provolone, niché entre deux tranches de pain brioché. Servi avec un accompagnement de fri...	**$4.95**

Kids Pasta

ITEM	PRICE
Pasta	**$4.95**

Kids Entrées

ITEM	PRICE
Chicken Poulet grillé avec une purée de pommes de terre crémeuse, servi aux côtés de légumes assortis.	**$6.95**

ITEM	PRICE
Salmon (Kids Entrées) Grilled salmon with mashed potatoes and chef vegetable.	**$7.95**

Kids Sides

ITEM	PRICE
Fresh Fruit	**$2.25**
Mashed Potatoes	**$1.50**
French Fries	**$1.50**

Specialty Tea

ITEM	PRICE
Earl Grey De La Creme (Black Tea) Earl Grey (thé noir) marié au parfum du bergamote, enrichi d'une touche de vanille et parsemé de fleurs de mauve bleue....	**$2.50**
Assam - Black Tea Un précieux assemblage de thés issus de la région d'Assam, en Inde, offrant une saveur robuste et corsée, avec des notes...	**$2.50**
Darjeeling - Black Tea It's light amber liquor is bright and delicate with notes of floral, nuts and warm spice understones of muscatel.	**$2.50**
Lili's Blend - Flavored Black Tea Thé noir de Chine infusé avec des notes de pêche, mangue, pomme, orange et goyave.	**$2.50**
Jasmine Pearls - Green Tea Un délicat thé vert en perles, roulé à la main, infusé à plusieurs reprises avec des fleurs de jasmin pour libérer des a...	**$2.50**
Citron Green - Green Tea Fausse.	**$2.50**
Egyptian Chamomile - Herbal Tisane Infusion douce et apaisante des fleurs de camomille égyptienne, offrant un liquide jaune profond avec des nuances sucrée...	**$2.50**
Green Rooibos - Herbal Tisane Arômes fruités de papaye, mangue et pêche alliés à la vivacité de l'orange, infusés avec des fleurs de souci. Ce tisane...	**$2.50**
Peppermint - Herbal Tisane Une infusion à base de plantes au goût frais et mentholé, ce tisane de menthe poivrée offre une sensation vivifiante ave...	**$2.50**

Fresh Ground Coffee

ITEM	PRICE
Hubbard & Cravens Coffee Company	**$3.00**

Coffee Drinks

ITEM	PRICE
Coffee & Bailey's	**$8.00**
Coffee & Frangelico	**$8.00**
Coffee & Kahlua	**$8.00**
Cafe Lindey's Café avec une touche de Kahlua et Bailey's, infusé avec du café préparé à la presse française.	**$8.00**

ITEM	PRICE
Spanish Cappuccino Kahlua, espresso, steamed milk, froth and cinnamon.	**$8.00**
Irish Coffee Whiskey irlandais Jameson mélangé avec un sirop simple de sucre brun, nappé d'une crème épaisse onctueuse.	**$9.00**
Winter In Nola Myers's rhum brun se marie avec le dram de piment de la Jamaïque, le sucre, l'orange et un peu d'eau chaude.	**$8.00**
The Absolut Best Espresso Martine Absolut, Kahlua et un soupçon d'espresso.	**$8.00**
Coffee & Bailey's-Gluten-Free	**$7.00**
Coffee & Frangelico-Gluten-Free	**$7.00**
Coffee & Kahlua-Gluten Free	**$7.00**
Cafe Lindey's-Gluten Free Un soupçon de Kahlua et de Bailey's mélangés avec du café fraîchement pressé.	**$7.00**
Irish Coffee-Gluten Free Un trait de Jameson whiskey irlandais mêlé à un sirop de sucre brun, le tout garni d'une généreuse couche de crème épais...	**$8.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Creme Brulee Crème à la vanille naturellement sans gluten, recouverte d'une fine couche de sucre caramélisé. Servie avec une touche d...	**$8.00**
Assorted Ice Cream & Sorbets Un assortiment coloré de crèmes glacées et sorbets sans gluten, proposant un éventail de saveurs rafraîchissantes à savo...	**$6.00**
Lindey's Post Mortem Brownie au chocolat accompagné d'une glace au café, rehaussés d'un coulis de fudge chaud au Kahlua.	**$8.00**
Key Lime Pie Un fond croquant de pacanes et de biscuits Graham, garni d'une veloutée crème anglaise et de crème fouettée légère.	**$8.00**
Bread Pudding Un pudding au pain à base de croissant, agrémenté de cerises séchées et pépites de chocolat blanc. Garni de crème fouett...	**$8.00**
Bananas Foster Bananes flambées dans du sucre brun, de la cannelle, du rhum et du beurre, accompagnées d'une glace à la vanille triplée...	**$8.00**
Chocolate Torte Gluten-free. Sue's original flourless chocolate torte recipe from 1981, chocolate mouse, whipped cream and shaved chocol...	**$8.00**
Dutch Apple Crisp Pommes Granny Smith cuites avec un streusel d'avoine, accompagnées de glace à la vanille et arrosées d'un caramel au bou...	**$8.00**