



Linger

Linger

Menu Prices — August 22, 2026

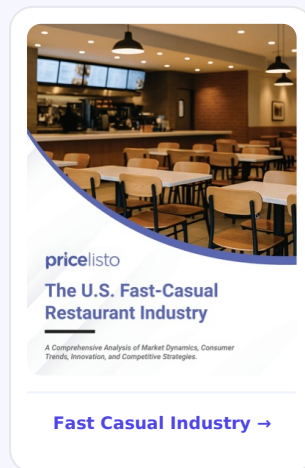
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Picked for you

ITEM	PRICE
Spicy Pork Potstickers (5) Sambal, Crispy Shallots, Garlic, Ginger, Lemongrass & Sweet Soy	\$14.00
Tempura Ginger Chili Shrimp (Can be prepared GF) Crevettes enrobées de tempura au gingembre et chili, accompagnées de salade de papaye au citron vert, légumes marinés, a...	\$18.00
Wagyu Sliders (can be prepared GF) Bouchée de bœuf Wagyu avec confiture de bacon et oignons, accompagnée de cheddar vieilli, cornichons au curry et à l'ane...	\$20.50
Crispy Filipino Spring Rolls (3) (V) Des rouleaux de printemps croustillants, fourrés d'IMPOSSIBLE "viande", de vermicelles, de carottes, et de châtaignes d'...	\$12.00
Pad Thai (Can be prepared GF or V) Egg, Rice Noodles, Sprouts, Peanuts, Scallion Pistou & Gochujang	\$20.00

Desserts

ITEM	PRICE
Peanut Butter Bar (GF) Peanut Butter Tahini Mousse, Dark Chocolate, Brown Sugar Meringue & Pomegranate	\$8.00
Argentinian Chocotorta (GF) Un délice sans gluten mariant des cookies au chocolat noir, une généreuse couche de dulce de leche, et une chantilly au...	\$12.00
Maduros and Crema (GF/V) Roasted Plantains, Crema de Queso Mousse, Pistachio & Cotija this item is GF / CAN BE MADE VEGAN	\$11.00

Asia

ITEM	PRICE
Spicy Pork Potstickers (5) (Asia) Les raviolis de porc épicés (5 pièces) combinent sambal ardent, échalotes croustillantes, notes d'ail et de gingembre, c...	\$14.00
Garlic Chili Edamame (V/GF) Wok Seared Edamame, Topped with Chili Oil, Sesame & Sea Salt	\$10.00
Crispy Filipino Spring Rolls (3) (V) (Asia) Rouleaux de printemps croquants remplis de "viande" IMPOSSIBLE, nouilles transparentes, carottes et châtaignes d'eau. Ac...	\$12.00
Satay Lettuce Wraps (V) (GF) Légumes marinés, noix de cajou parfumées aux cinq épices, nouilles de riz croustillantes, nappées d'un glaçage à l'orang...	\$19.00
Tempura Ginger Chili Shrimp (Can be prepared GF) (Asia) Lime Papaya Slaw, Pickled Vegetables, Peanuts, Black Sesame & Scallion Aioli	\$18.00
1/2 Korean Fried Chicken + Bonchan 1/2 Whole Korean Fried Chicken Served with Bonchan: Mung Bean Sprouts, Cabbage & Snap Pea Slaw, Kimchi & Koji Cucumbers...	\$26.00
Whole Korean Fried Chicken + Banchan Whole Korean Fried Chicken - Serves 3-5 Served with Banchan: Mung Bean Sprouts, Cabbage & Snap Pea Slaw, Kimchi & Koji...	\$40.00
Scallion and Five Spice Short Rib Pancake Pickled Vegetables, Fresh Herbs, Fresno Aiolis & Sweet Soy	\$15.00
Roasted Eggplant “Bone Marrow” GF/V Miso Glaze, Pear Mostarda, Togarashi Butter & Grilled Sourdough	\$16.00
Pad Thai (Can be prepared GF or V) (Asia) Nouilles de riz sautées avec de l'œuf, agrémentées de pousses croquantes, cacahuètes grillées et une touche de pistou de...	\$20.00

Africa, India & Middle East

ITEM	PRICE
Beet Salad (Can be GF, can be Vegan) Roasted Squash, Baby Kale, Chickpea, Raita, Pickled Golden Raisin & Spiced Carrot Vin	\$16.00
Potato Masala Dosa (Prepared GF, Can be V) Crisy Lentil Crêpe, Asparagus, Peas, Apricots, Sambar Potato, Tamarind Date & Coconut Mint Chutneys	\$19.00
Carrot Falafel Plate (4) (Can be made GF/V) Hummus, Tahini, Whipped Feta, Israeli Salad, & Grilled Pita	\$19.00
Dahi Puri (3) Spiced Chickpeas, Sev Noodles, Raita, Pomegranates, Apple-Jalapeno & Tamarind-Date Chutneys	\$12.00
Smoked Red Lentil Soup (GF/V) Délicate soupe aux lentilles rouges fumées, garnie d'huile de piment, de feuilles de céleri croquantes, et rehaussée d'u...	\$9.00

Americas & Europe

ITEM	PRICE
Wagyu Sliders (can be prepared GF) (Americas & Europe) Bacon Onion Jam, Aged Cheddar, Curry-Dill Pickle, Arugula, Sweet Potato Waffle Fries & Chipotle Ketchup	\$20.50
Devils on Horseback (5) (GF) Baked Medjool Dates wrapped with Smoked Bacon and stuffed with Herbed Goat Cheese. Topped with Cherry Hibiscus Gastr...	\$16.00
Impossible Slider(2) (Vegetarian, can be GF/Vegan) Tranches d'impossible accompagnées de feta à l'aneth et tapenade de tomate, agrémentées de concombres frais. Servies ave...	\$20.50
Carlos Costra Tacos (2) Al Pastor, Crispy Cheese, Tomatillo Salsa Fresca, Pineapple & Cilantro	\$14.00

Steamed Bao Buns

ITEM	PRICE
Mongolian BBQ Duck Bao Bun (Can be V) Tranches de canard laqué à la mongole garnies de concombres marinés au miso et de ciboules, le tout niché dans un pain v...	\$7.00
Korean Fried Chicken Bao Bun (Can be V) Korean Fried Chicken - Topped with Housemade Kimchi, Pickled Fresnos and Chili Aioli inside of a freshly steamed bun Av...	\$7.00
Bao Bun Trio Un assortiment de bao buns offrant trois saveurs uniques : du poulet frit à la coréenne accompagné de kimchi, de piments...	\$20.00
Char Siu Pork Belly false	\$7.00

Kids Menu

ITEM	PRICE
Kids Meal Served with Fruit, Steamed Edamame, Choice of Sweet Fries or Vegetable Sticks	\$10.00

Steamed Bao Buns

ITEM	PRICE
Mongolian BBQ Duck Bao Bun (Can be V) Canard barbecue à la mongole repose sur un lit de concombres marinés au miso et de ciboules, délicatement niché dans un...	\$7.00

ITEM	PRICE
Korean Fried Chicken Bao Bun (Can be V) Korean Fried Chicken - Topped with Housemade Kimchi, Pickled Fresnos and Chili Aioli inside of a freshly steamed bun Av...	\$7.00
Bao Bun Trio (Steamed Bao Buns) Trio de Bao Buns cuits à la vapeur, offerts avec des combinaisons savoureuses : Poulet frit à la coréenne garni de kimch...	\$20.00
Char Siu Pork Belly Brocoli grillé croquant, pois mange-tout et châtaignes d'eau.	\$7.00

Weekend Brunch

ITEM	PRICE
Hangover Ramen (GF) (Weekend Brunch) Confit de canard accompagné d'un œuf shoyu mollet, champignons terreux, bok choy croquant, carottes tendres, gingembre m...	\$19.00
Wagyu Sliders (can be prepared GF) (Weekend Brunch) Petits sandwichs au Wagyu disponibles sans gluten. Garnis de confiture de bacon et oignons, cheddar vieilli, cornichon a...	\$20.50
Impossible Slider(2) (Vegetarian, can be GF/Vegan) Dill Feta, Tomato Tapenade, Cucumbers, Sweet Potato Waffle Fries & Chipotle Ketchup	\$20.50
Chicken and Pandon Waffle White Pepper - Soy Seasoning, Kaya Jam, Sunny Egg & Cilantro Slaw	\$19.00
Smothered Pork Tamales (GF) (Weekend Brunch) Tamales de porc nappées pour le brunch du week-end, garnis de chili vert au porc. Surmontés d'un œuf poché, de rondelles...	\$18.00
Bibingka Benedict Filipino Chicken Adobo, Salted Egg Hollandaise, Coconut Rice Cake, Green Papaya & Mango Salad	\$18.00
Fried Egg on a Roll Smoked Tasso Ham, Arugula, Crispy Onion, Dill Pickle Mayo, Pepperoncini. Served on a Toasted Pretzel Roll Served with...	\$15.00
Lamb Barbacoa Burrito Scrambled Eggs, Mozzarella, Potatoes, Green Chili & Lime Crema	\$18.00
Breakfast Dosa (GF) (Weekend Brunch) Une crêpe lentille croustillante enveloppe des œufs brouillés, accompagnée d'avocat, de courgettes, d'asperges, de pois...	\$19.00
New York Strip Mofongo (GF) Pommes de terre pilées façon plantain sont surmontées d'une tranche de faux-filet de New York grillée. Accompagné d'une...	\$23.00
Power Bowl (GF/V) Steel Cut Oats, Acai Coulis, Cocoa Nib Granola, Asian Pear & Pomegranate Seeds	\$16.00
Donut Holes Petits beignets enrobés de chocolat, garnis d'une pâte à tartiner aux noisettes et nappés de dulce de leche velouté.	\$13.00
Churro French Toast Tranches de pain doré croustillantes, enrobées de sucre à la cannelle, servies avec un caramel dulce de leche onctueux....	\$17.00
Ginger Chili Shrimp Po' Boy Pickled Veg, Roasted Tomatoes, Peanuts, Sesame, French Bread. Served with Sweet Potato Waffle Fries	\$19.00

Picked for you

ITEM	PRICE
Wagyu Sliders (can be prepared GF) Bacon Onion Jam, Aged Cheddar, Curry-Dill Pickle, Arugula, Sweet Potato Waffle Fries & Chipotle Ketchup	\$20.50
Hangover Ramen (GF) Confit de canard, œuf shoyu mollet, champignons, bok choy, carottes, gingembre mariné à la betterave et oignons verts.	\$19.00
Bao Bun Trio Un trio de bao buns vous attend : poulet frit à la coréenne avec du kimchi, des piments fresnos marinés et une aioli au...	\$20.00

ITEM	PRICE
Breakfast Dosa (GF) Crispy Lentil Crepe, Scrambled Eggs, Avocado, Zucchini, Asparagus, Peas, Apricots, Sambar Potato. Served with Maple Syru...	\$19.00
Smothered Pork Tamales (GF) Tamales de porc garnis de chili vert au porc, rehaussés de l'onctuosité d'un œuf poché. Parsemés d'olives vertes et de c...	\$18.00
Africa, India & Middle East	
ITEM	PRICE
Dahi Puri (3) Spiced Chickpeas, Sev Noodles, Raita, Kumquat, Apple-Jalapeño & Tamarind-Date Chutneys	\$12.00
Carrot Falafel Plate (3) GF/V Hummus, Tahini, Whipped Feta, Israeli Salad & Grilled Pita	\$19.00
Bhel Puri Beet Salad GF/V Salade Bhel Puri à la Betterave GF/V Pois chiches verts, tomates juteuses, raisins dorés sucrés, pickles de piments Fr...	\$13.00
Kids Menu	
ITEM	PRICE
Kids Cheeseburger	\$10.00
Kids Chicken Tenders	\$10.00
Kids Hummus and Pita	\$10.00
Kids MandC Macaroni lovingly tossed in a velvety cheese sauce, crafted from aged Cheddar and a touch of cream. Each curl of pasta c...	\$10.00
Kids Potstickers false	\$10.00
Steamed Bao Buns	
ITEM	PRICE
Bao Bun Trio (3) V Korean Fried Chicken (Kimchee, Pickled Fresnos & Korean Chili Aioli) Mongolian BBQ Duck (Miso Pickled Cucumbers & Scalli...	\$20.00
Mongolian Duck Bun (1) V Un savoureux petit pain garni de canard à la mongole, accompagné de concombres marinés au miso et d'oignons verts croqua...	\$7.00
Char Siu Pork Bun (1) V Brocoli grillé, pois mange-tout et châtaignes d'eau. Option végétalienne disponible avec du tofu croustillant à la place...	\$7.00
Korean Fried Chicken Bun (1) V Poulet frit coréen légèrement épicé, accompagné de notre kimchi maison et de piments Fresno marinés, le tout garni d'une...	\$7.00
Desserts	
ITEM	PRICE
Maduros and Crema V/GF Roasted Plantains, Crema de Queso Mousse, Smoked Almonds & Cotija GF/ CAN BE MADE VEGAN	\$11.00
“Falooda” Panna Cotta GF/V Coconut Lime Custard, Macerated Mango, Hibiscus Syrup & Pistachios	\$11.00
Sesame Cheesecake Sur une croûte de tahini noir, ce cheesecake se pare d'une riche caramel au miso, rehaussé par le croquant du nougatine...	\$11.00

ITEM	PRICE
Portuguese Shortcake	\$11.00
Compote de fraises et rhubarbe avec gingembre confit, le tout enrobé d'une onctueuse crème fraîche fouettée.	
Italian “Coffee” and Doughnuts	\$12.00
White Chocolate Mousse, Espresso Ganache & Chocolate Pearls	
Asia	
ITEM	PRICE
Crispy Filipino Spring Rolls (3) V (Asia)	\$12.00
Des rouleaux de printemps croustillants garnis de « viande » IMPOSSIBLE, nouilles transparentes, carottes et châtaignes...	
Satay Lettuce Wraps V/GF (Asia)	\$19.00
Pickled Veg, 5-Spice Cashews, Crispy Rice Noodles, Orange Glaze & Cilantro, Cashew Coconut Sauce	
Scallion and Five Spice Short Rib Pancake	\$15.00
Pickled Vegetables, Fresh Herbs, Fresno Aioli & Black Vinegar Gastrique	
Pad Thai V/GF (Asia)	\$19.00
Faux	
Chili Garlic Edamame	\$10.00
Edamame sautées au wok, rehaussé d'huile de piment, de graines de sésame et d'une touche de sel marin.	
"Pho" Spring Roll V/GF	\$10.00
Rice Noodles, Pickled Vegetables, Bean Sprouts, Cilantro, Mint, 48 Hour Short Rib & "Pho Ketchup"	
Spicy Pork Potstickers (5)	\$14.00
Raviolis de porc épicés, agrémentés de sambal piquant, garnis de croquants échalotes frites. Une infusion parfumée d'ail...	
Mushroom "Takoyaki" V	\$15.00
Des morceaux de champignons savoureux enrobés dans une pâte moelleuse, garnis de nori croquant, flocons de bonite, échal...	
Vietnamese Crepe V/GF	\$17.00
Champignons rôtis, concombre croquant, chou frisé, lentilles savoureuses, mangue juteuse, le tout accompagné d'une sauce...	
Roasted Eggplant “Bone Marrow” V/GF	\$16.00
Miso Glaze, Apple Mostarda, Togarashi Butter & Grilled Sourdough	
Tempura Ginger Chili Shrimp GF	\$18.00
Crevettes croustillantes enrobées de pâte tempura, ponctuées de gingembre et de piment. Accompagnées d’une salade de cho...	
Potato Masala Dosa V/GF (Asia)	\$19.00
Crispy Lentil Crepe, Zucchini, Apricots, Sambar Potato, Tamarind-Date & Coconut-Mint Chutneys	
Americas & Europe	
ITEM	PRICE
Devils on Horseback (5) GF	\$16.00
Dattes Medjool rôties enrobées de bacon fumé, garnies de fromage de chèvre aux herbes. Rehaussées d'un glaçage acidulé à...	
Carlos Costra Tacos (2) GF	\$14.00
Crispy Cheese, Onion, Pineapple, Cilantro & Tomatillo Salsa Fresca	
Impossible Sliders (2) V/GF	\$20.50
Dill Feta, Tomato Tapenade, Cucumbers, Sweet Potato Waffle Fries & Chipotle Ketchup	
Wagyu Sliders (2) GF (Americas & Europe)	\$20.50
Bacon Onion Jam, Aged Cheddar, Curry-Dill Pickle, Sweet Potato Waffle Fries & Chipotle Ketchup	
Peruvian Ceviche GF	\$17.00
Bar en fines lamelles, oignons rouges croquants et poivrons doux se mêlent au goût d'aji amarillo pour une touche de piq...	
Seared Striped Bass GF	\$24.00
Bar rayé poêlé accompagné de beignet à la noix de coco et plantain, servi avec une salade croquante de pois mangetout et...	

Picked for you

ITEM	PRICE
Pad Thai V/GF Faites votre choix parmi nos nouilles de riz entremêlées avec des œufs, des germes croquants, des cacahuètes grillées et...	\$19.00
Wagyu Sliders (2) GF Savourez deux mini-burgers de bœuf Wagyu garnis de cheddar affiné délicieusement fondu et de confiture de bacon et oigno...	\$20.50
Crispy Filipino Spring Rolls (3) V Rouleaux de printemps croustillants, garnis de "viande" IMPOSSIBLE, nouilles de verre, carottes et châtaignes d'eau. Acc...	\$12.00
Satay Lettuce Wraps V/GF Un éventail de légumes marinés se mêle à des noix de cajou parfumées aux cinq épices, le tout surmonté de nouilles de ri...	\$19.00
Potato Masala Dosa V/GF Une crêpe croustillante de lentilles garnie de courgette et d'abricots, accompagnée de pommes de terre au sambar. Servie...	\$19.00

Desserts

ITEM	PRICE
Maduros and Crema V/GF Tranches de plantains rôtis servies avec une mousse légère de crema de queso, agrémentées d'amandes fumées et saupoudrée...	\$11.00
“Falooda” Panna Cotta GF/V Crème veloutée de noix de coco et citron vert, mangue macérée, sirop d'hibiscus, pistaches croquantes.	\$11.00
Sesame Cheesecake Black Tahini Crust, Miso Caramel & Sesame Brittle	\$11.00
Portuguese Shortcake Strawberry Rhubarb Compote, Candied Ginger & Creme Fraiche Whip	\$11.00
Italian “Coffee” and Doughnuts Mousse de chocolat blanc accompagnée d'un ganache espresso, parsemée de perles de chocolat.	\$12.00

Kids Menu

ITEM	PRICE
Kids Cheeseburger false	\$10.00
Kids Chicken Tenders Faux filets de poulet pour enfants tendres et croustillants, enrobés d'une panure légère et dorée. Servis avec une porti...	\$10.00
Kids Hummus and Pita Pois chiches crémeux mélangés avec une touche de citron et une pincée de cumin, offerts avec des triangles de pita grill...	\$10.00
Kids MandC	\$10.00
Kids Potstickers	\$10.00

Steamed Bao Buns

ITEM	PRICE
Bao Bun Trio (3) V (Steamed Bao Buns) Un trio de petits pains vapeur aux saveurs variées : savourez le poulet frit à la coréenne avec du kimchi, des fresnos m...	\$20.00
Mongolian Duck Bun (1) V Miso Pickled Cucumbers & Scallions This item is available Vegan - substitute Tofu	\$7.00

ITEM	PRICE
Char Siu Pork Bun (1) V Faux	\$7.00
Korean Fried Chicken Bun (1) V Housemade Kimchi, Pickled Fresnos and Chili Aioli Available Vegan - Sub Crispy Tofu	\$7.00
Brunch Savory	
ITEM	PRICE
Bibingka Benedict GF (Brunch Savory) Poulet adobo philippin, sauce hollandaise au chili et à l'ail, galette de riz à la noix de coco, salade de papaye verte...	\$18.00
Smothered Pork Tamales* GF Poached Egg, Pork Green Chili, Green Olive, Cilantro & Pickled Onion	\$18.00
Al Pastor Burrito* Scrambled Eggs, Smashed Potatoes, Pineapple Pico, Green Chili & Lime Crema	\$18.00
Breakfast Dosa V/GF Crêpe de lentilles croquante, garnie d'œufs brouillés, petits pois, abricots, pommes de terre au sambar et un filet de s...	\$19.00
Wagyu Sliders (2) GF (Brunch Savory) Deux mini-burgers de wagyu accompagnés de confiture de bacon et d'oignons, agrémentés de cheddar vieilli et garnis de co...	\$20.50
Impossible Sliders (2) V/GF Deux mini-burgers à base de plante garnis de feta à l'aneth, tapenade de tomates, et rondelles de concombre croquantes....	\$20.50
Steak and Eggs* Fausse	\$23.00
Chicken and Pandan Waffle (Brunch Savory) Poulet assaisonné au poivre blanc et sauce soja, accompagné d'une gaufre parfumée au pandan. Servi avec une touche sucré...	\$19.00
Chinese BBQ Pork Banh Mi Pickled Fresno, Cucumber, Cilantro & Gochujang Aioli	\$15.00
Hangover Ramen* GF Canard confit et poitrine de porc se rejoignent dans un bol réconfortant garnis d'un œuf shoyu mollet, champignons savou...	\$19.00
Brunch Sweets	
ITEM	PRICE
Churro French Toast Dulce de Leche, Cinnamon, Maple Syrup, Pineapple & Chocolate Pearls	\$17.00
Power Bowl GF/V Steel Cut Oats, Acai Coulis, Cocoa Nib Granola, Asian Pear & Pomegranate Seeds	\$16.00
Donut Holes (Brunch Sweets) Chocolate Hazelnut & Dulce de Leche	\$13.00
Picked for you	
ITEM	PRICE
Bibingka Benedict GF Poulet adobo à la philippine nappé d'une hollandaise au piment et à l'ail, reposant délicatement sur un gâteau de riz à...	\$18.00
Wagyu Sliders (2) GF Deux mini-burgers de Wagyu garnis de confiture de bacon et oignons, rehaussés de cheddar affiné et de tranches de cornic...	\$20.50
Bao Bun Trio (3) V Korean Fried Chicken (Kimchee, Pickled Fresnos & Korean Chili Aioli) Mongolian BBQ Duck (Miso Pickled Cucumbers & Scalli...	\$20.00

ITEM	PRICE
Chicken and Pandan Waffle White Pepper-Soy Seasoning, Kaya Jam, Sunny Egg & Cilantro Slaw	\$19.00
Donut Holes Bouchées de beignet moelleuses garnies d'une riche crème au chocolat noisette et d'une onctueuse touche de dulce de lech...	\$13.00