

pricelisto

LOCAL
JONES

Local Jones

Menu Prices — August 1, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

pricelisto



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 →](#)

pricelisto

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report



[Pizza Industry →](#)

pricelisto



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

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

[Fast Casual Industry →](#)

pricelisto



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Starters

ITEM	PRICE
House Made Pasta Beef Ragu, Parmesan cheese, herbs.	\$14.00
Market Crudo Tranches de poisson frais nappées d'une nage au champagne, accompagnées de piments serrano marinés et d'une touche d'agr...	\$19.00
Potato and Carrot Latkes Smoked salmon, yogurt	\$13.00
Potatoes Bravas False	\$11.00
Beet Hummus Crudite, house-made flatbread, olive oil.	\$14.00
Roasted Gulf Shrimp Shrimp butter, lemon, herbed toast.	\$17.00

Mains

ITEM	PRICE
Alamosa Bass Sur un lit de pommes de terre fumées et de champignons sauvages, le bar d'Alamosa est orné d'une sauce safranée. Une tou...	\$34.00
Carrot "Osso Buco" Un risotto crémeux accompagné d'une sauce chimichurri vibrante, garnie de fines tranches de fenouil et de parmesan râpé.	\$23.00
Organic Verlasso Salmon Saumon Verlasso biologique accompagné de jeunes épinards et de légumes brassicacées, nappé d'une onctueuse sauce à la mo...	\$33.00
Roasted Half Chicken Poulet rôti moelleux recouvert d'un beurre parfumé à la lavande, servi sur un lit de légumes verts légèrement sautés et...	\$29.00
House Made Pasta (Mains) Beef ragu, Parmesan cheese, herbs.	\$28.00
LJ Cheeseburger Oignons rôtis, cheddar fondant, laitue émincée, cornichons croquants, pain brioché, et notre aioli maison LJ.	\$18.00
Colorado Green Chili and Cheese Enchiladas Roasted pork, Jack cheese, cotija, queso fresco, cilantro, sour cream béchamel.	\$21.00

Salads

ITEM	PRICE
Avocado and Cucumber Fines tranches d'avocat et concombre accompagnées d'une vinaigrette aux graines de sésame, relevées par un soupçon de pi...	\$13.00
Spring Wedge Buttermilk ranch, fava beans, crispy prosciutto, house pickles, murcia al vino.	\$13.00
Cobb Salad Oregano vinaigrette, smoked blue cheese, chicken, avocado, bacon, marinated tomatoes, hard boiled egg	\$19.00

From the Ranch

ITEM	PRICE
Grass Fed Filet Mignon (8oz) Tendre et juteux, notre filet mignon de 8 oz est délicatement grillé et provient de bœuf nourri à l'herbe pour garantir...	\$48.00

ITEM	PRICE
Prime New York Strip (12oz)* false	\$48.00
Sides	
ITEM	PRICE
Crispy Cauliflower and Tomato Aioli Cauliflower florets are lightly coated and fried to a golden crunch, served alongside a rich tomato aioli that brings a...	\$8.00
Fancy Mashed Potatoes false	\$7.00
Mushroom Ragout	\$8.00
Sautéed Seasonal Veggies false	\$8.00
Sweets	
ITEM	PRICE
Lemon Tart	\$9.00
Mocha Tiramisu false	\$9.00
Chocolate Pot de Creme	\$9.00
Healthy Elixirs & Juices	
ITEM	PRICE
LJ Refresher Cucumber, lemon, basil, ginger.	\$9.00
Restored Focus Eau de coco, poudre de reishi, sel marin, piment de Cayenne et lait d'amande.	\$9.00
LJ Green Juice Chou frisé, céleri, pomme, gingembre et une touche d'agave.	\$9.00
Strong & Spirited	
ITEM	PRICE
Against All Odds À contre-courant, ce cocktail revisite le martini classique en mariant le gin navy strength de Leopolds avec l'élégance...	\$15.00
Before You Go Go Vodka Wheatley mélangé avec un espresso intense, une touche de vanille douce, Galliano Restretto et Kahlua. Un mariage d...	\$16.00
Stay A While Buffalo Trace, cynar, chai vermouth, lemon. Chai infused Manhattan.	\$15.00
The Angels' Share Espolon Reposado, sfumato amaro et leopolds 3 pins se rencontrent dans un mélange harmonieux. Une rencontre unique où le...	\$15.00
The Confluence Blanco tequila, Leopold's blackberry, Leopold's orange, lemon. House margarita but blackberry.	\$15.00

Brews

ITEM	PRICE
Off-Dry Apple Cider false	\$8.00
White Rascal Avery Brewing Co. Boulder, CO	\$7.00

Healthy Start

ITEM	PRICE
Avocado Toast Smashed avocado, pickled carrots, chili flake, lime.	\$13.00
Power Bowl Un lit de yogourt aux baies de chia accompagne bananes fraîches et pepitas croustillantes, le tout garni de granola comp...	\$15.00

Mains

ITEM	PRICE
Chicken Schnitzel Une escalope de poulet dorée et croustillante servie avec un mélange de légumes fraîches, accompagnée d'une tranche de...	\$18.00
Stuffed French Toast Pain challah moelleux, garni de ricotta crémeuse et de zestes d'agrumes. Complété par une confiture de saison vibrante e...	\$15.00
Colorado Green Chili Burrito Léger piment vert au porc du Colorado enveloppé dans une tortilla tendre, accompagné d'œufs moelleux, de pommes de terre...	\$17.00
Blueberry Pancakes Blueberry caramel, maple and sorghum syrup.	\$14.00
Steak Frites Faux-filet de New York de 6 oz accompagné de frites croustillantes, rehaussé d'une noisette de beurre maître d'hôtel.	\$29.00
Simple Breakfast Choice of meat, eggs your way, potatoes, choice of toast.	\$16.00
House Smoked Salmon* Tranches de saumon fumé maison accompagnées d'épices à pastrami. Servi sur une tartine de pain au levain avec du fromage...	\$16.00
French Omelette Cheddar, breakfast potatoes, fine herbs.	\$16.00
Beet Hummus Crudite, house-made flatbread, olive oil.	\$12.00

Salads

ITEM	PRICE
Spring Wedge Un lit de laitue accompagné de ranch au babeurre, haricots fava tendres, prosciutto croustillant, cornichons maison et f...	\$13.00
Vegetable Grain Salad Barley tendre accompagné de légumes rôtis, cornichons croquants, tomates cerises juteuses et une sauce au yaourt à l'ail...	\$14.00
Cobb Salad Mélange savoureux avec vinaigrette à l'origan, bleu fumé, poulet tendre, avocat crémeux, bacon croustillant, tomates mar...	\$19.00
LJ Caesar Faux-filets de bretzel, jaune d'œuf crémeux, accents de tarragon, nappés de sauce César.	\$14.00

Sandwiches

ITEM	PRICE
Smoked Ham Cubano Shredded pork, pickles, emmental cheese, dijonnaise.	\$15.00
LJ Chicken Sandwich Poulet croustillant, rémoulade de chou croquant, confiture de piments épicés, fromage bleu.	\$15.00
Cheeseburger Roasted onions, Cheddar, shredded lettuce, pickles, potato bun, LJ aioli.	\$18.00

Sides

ITEM	PRICE
Avocado + Cucumber Faux-filet d'avocat et concombre nappé d'une vinaigrette aux graines de sésame.	\$6.00
Fresh Fruit	\$6.00
Breakfast Potatoes Pepper and onion sofrito.	\$6.00
Crispy Bacon false	\$5.00
Pork Sausage Saucisse de porc préparée par River Bear Meats, offrant une richesse savoureuse.	\$5.00

Coffee & Tea

ITEM	PRICE
Latte false	\$6.00
Cappuccino false	\$6.00
Vanilla Latte	\$6.00
Americano false	\$5.00
Coffee and Tea	\$4.00
Local Tea false	\$4.00

Healthy Elixirs & Juices

ITEM	PRICE
LJ Refresher Cucumber, lemon, basil, ginger.	\$9.00
Restored Focus Coconut water, reishi powder, sea salt, cayenne, almond milk.	\$9.00
LJ Green Juice Un mélange vibrant de chou frisé, céleri, pomme croquante et une touche de gingembre, adouci par un soupçon d'agave.	\$9.00
Fresh Orange Juice false	\$5.00

ITEM	PRICE
Fresh Grapefruit Juice Un vent de fraîcheur avec ce jus de pamplemousse fraîchement pressé, qui capture l'équilibre parfait entre acidité vivif...	\$5.00
Kombucha false	\$9.00

Strong & Spirited

ITEM	PRICE
Against All Odds Leopolds navy strength gin, chateau, dolin dry Twist on a classis martini.	\$15.00
Aperol Spritz Aperol équilibré avec du prosecco pétillant et une touche de soda pétillant.	\$14.00
Before You Go Go Wheatley vodka, espresso, vanilla, Galliano Restretto, Kahlua. Our espresso martini.	\$16.00
Blackberry Mimosa Un splash de prosecco mélangé avec du blackberry Leopold's.	\$15.00
Elderflower Grapefruit Mimosa St. Germain, grapefruit, bubbles.	\$15.00
The Confluence Blanco tequila, Leopold's blackberry, Leopold's orange, lemon. House margarita but blackberry.	\$15.00