★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Local Jones

Local Jones

Menu Prices — October 24, 2026

Local Jones menu with prices in United States, updated September 2021: 76 items across 13 categories, prices from $4.00 to $48.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Local Jones Menu with Prices (United States)

Local Jones menu with prices in United States, updated September 2021: 76 items across 13 categories, prices from $4.00 to $48.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/local-jones

Menu categories: Starters · Mains · Salads · From the Ranch · Sides · Sweets · Healthy Elixirs & Juices · Strong & Spirited · Brews · Healthy Start · Sandwiches · Coffee & Tea · Strong & Spirited

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 Guajillo, potato mousse, rosemary, bonito.	**$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**

ITEM	PRICE
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**
Prime New York Strip (12oz)*	**$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	**$7.00**
Mushroom Ragout	**$8.00**
Sautéed Seasonal Veggies	**$8.00**

Sweets

ITEM	PRICE
Lemon Tart	**$9.00**
Mocha Tiramisu	**$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**

ITEM	PRICE
The Confluence Blanco tequila, Leopold's blackberry, Leopold's orange, lemon. House margarita but blackberry.	**$15.00**

Brews

ITEM	PRICE
Off-Dry Apple Cider Stem Ciders Lafayette, CO	**$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 verdures 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**

ITEM	PRICE
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, dijonaise.	**$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	**$5.00**
Pork Sausage Saucisse de porc préparée par River Bear Meats, offrant une richesse savoureuse.	**$5.00**

Coffee & Tea

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

ITEM	PRICE
Fresh Orange Juice	**$5.00**
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	**$9.00**

Strong & Spirited

ITEM	PRICE
Against All Odds Leopolds navy strength gin, chareau, 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**
Elderflowe 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**