★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Maple & Ash

Maple & Ash

Menu Prices — October 24, 2026

Maple & Ash menu with prices in United States, updated March 2020: 46 items across 9 categories, prices from $2.00 to $75.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Maple & Ash Menu with Prices (United States)

Maple & Ash menu with prices in United States, updated March 2020: 46 items across 9 categories, prices from $2.00 to $75.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/maple-ash

Menu categories: Desserts · Picked For You · Salad and Starters · Entrees · Raw and Chilled · Sides · Fire Roasted Seafood Tower · Wood Fired Hearth · Arm Candy

Desserts

ITEM	PRICE
Coconut Cream Pie Graham crust, coconut custard, and rum chantilly.	**$14.00**
Cream Puff Mascarpone, pomegranate sangria sorbet, fresh pear, and vanilla anglaise.	**$14.00**
The Chocolate Cake Couches de mousse au café, accompagnées de noisettes caramélisées et d'une boule de glace à la vanille.	**$14.00**
Raspberry Galette Galette aux framboises accompagnée de frangipane aux amandes et servie avec une crème glacée de dattes medjool.	**$14.00**

Picked For You

ITEM	PRICE
Maple and Ash Wedge Bacon croustillant glacé, fromage bleu, tomates cerises marinées, et sauce ranch.	**$16.00**

Salad and Starters

ITEM	PRICE
Roasted Beet and Shaved Greens Salad Amandes rôties au romarin, pommes vertes croquantes, et onctueux fromage de chèvre fouetté accompagnent cette salade de...	**$14.00**
Maple and Ash Wedge (Salad and Starters) Crispy glazed bacon, blue cheese, marinated cherry tomatoes, and ranch dressing.	**$16.00**
King Crab and Butter Lettuce Salad Morceaux de crabe royal nichés dans des feuilles de laitue beurre, accompagnés d'avocat grillé, radis et concombre croqu...	**$28.00**
Fork and Knife Caesar Salad Wood fired romaine, pecorino, soft cooked egg, and savory sprinkles.	**$16.00**
Prime Beef Meatballs Accompagnées d'une sauce tomate légèrement caramélisée, ces savoureuses boulettes de bœuf sont servies avec des grains d...	**$16.00**
Hearth Roasted Shrimp De Jonghe Trumpet mushrooms, fino sherry, and uni butter.	**$2.00**
Baked in coals French Onion Soup Bubbling gruyere and sourdough croutons.	**$12.00**
Sauternes Soaked Foie Gras Foie gras imbibé de Sauternes accompagne d'une compote délicate, parsemé de noisettes croquantes et de fines herbes, ser...	**$22.00**
Wood Grilled Spanish Octopus Savourez un plat de poulpe espagnol parfaitement grillé au feu de bois, accompagné d'un yogourt à l'aneth et de savoureu...	**$19.00**

Entrees

ITEM	PRICE

Pork Chop Milanese **$28.00**
Faux filet de porc pané, garni de câpres juteux, tomates cerises éclatantes et roquette fraîche.

Housemade Ricotta Agnolotti **$22.00**
Pâtes agnolotti maison garnies de ricotta, accompagnées de conserve de truffes d'hiver.

Fire Roasted Chicken **$29.00**
Spring onion, potato puree, and pan jus.

Short Rib Beef Stroganoff **$26.00**
Faux-filet de bœuf tendre mijoté, servi avec des champignons savoureux, parfumé à l'aneth et nappé de son jus riche.

Raw and Chilled

ITEM	PRICE
Hamachi Crudo Radish, espelette, fine herbes, and fresno jus.	**$16.00**
Yellow Fin Tuna Tartare Fines tranches de thon albacore, accompagnées d'avocat crémeux, de généreuses noix de macadamia, d'éclats de shallots cr...	**$22.00**
Oysters on the Half Shell Cocktail sauce and champagne mignonette.	**$36.00**
Wild Blue Prawn Shrimp Cocktail Cocktail sauce, drawn butter, and aioli.	**$25.00**
Alaskan King Crab Legs Faux filet d'Asperges d'Alaska, accompagné de sauce cocktail, beurre fondu et aioli crémeux.	**$68.00**
Tenderloin Steak Tartare Un tartare de filet mignon accompagné d'un jaune d'œuf fumé, d'une touche de soja blanc et servi avec du pain au levain...	**$16.00**

Sides

ITEM	PRICE
Whipped and Buttered Potatoes Nuages crémeux de pommes de terre fouettées, enrichis d'une généreuse dose de beurre fondu. Chaque bouchée promet une do...	**$10.00**
Creamed Spinach	**$10.00**
Onion Rings	**$8.00**
Truffle Macaroni and Cheese Pâtes macaroni enrobées d'une sauce crémeuse à base de raclette, sublimées par des grains de maïs doux pour une touche s...	**$14.00**
Yukon Gold Gratin	**$12.00**

Fire Roasted Seafood Tower

ITEM	PRICE
Oysters (6 Pcs) Passées au feu de bois avec une touche de beurre à l'ail et un filet d'huile de piment.	**$18.00**
Scallops (5 pcs) Roasted in the hearth with garlic butter and chili oil.	**$22.00**
Half Maine Lobster Roasted in the hearth with garlic butter and chili oil.	**$34.00**
Manila Clams (15 pcs) Les palourdes de Manille sont rôties au feu de bois, infusées avec du beurre à l'ail et parsemées d'huile de piment.	**$15.00**

ITEM	PRICE
Blue Prawn (1/2 lb) Poisons bleus grillés lentement au feu de bois, rehaussés d'un beurre à l'ail parfumé et d'une touche d'huile de piment.	**$25.00**
Alaskan King Crab (1/2 lb) Cuit à la perfection sur le feu de bois, rehaussé de beurre à l'ail et d'une touche d'huile de piment.	**$34.00**

Wood Fired Hearth

ITEM	PRICE
Petite Filet Mignon 6 oz.	**$38.00**
Filet Mignon 10 oz.	**$58.00**
Classic Steak Frites 10 oz de steak hanger accompagné d'entre-côte.	**$28.00**
Australian Rack of Lamb 20 oz.	**$54.00**
Becker Lane Pork Chop Porc fermier de 16 oz avec une sauce onctueuse de moelle osseuse et truffes.	**$30.00**
Whole Roasted Dover Sole Black truffle artichoke berigoule.	**$75.00**
Slow Roasted Skuna Bay Salmon Leeks, dill, and crispy garlic.	**$33.00**
Mediterranean Branzino Fines tranches de fenouil croustillantes, câpres acidulées, et une touche de citron confit.	**$38.00**

Arm Candy

ITEM	PRICE
Sauce Diane Champignons parfumés au cognac.	**$12.00**
Roasted Bone Marrow Les os à moelle rôti doucement au four jusqu'à atteindre une onctuosité irrésistible. Leur cœur riche est sublimé par un...	**$18.00**
Penta Creme Blue Cheese	**$6.00**