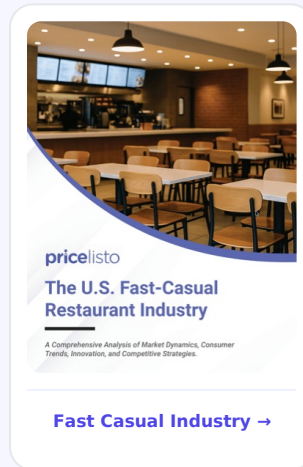




Maple & Ash

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 Faux filet de porc pané, garni de câpres juteux, tomates cerises éclatantes et roquette fraîche.	\$28.00
Housemade Ricotta Agnolotti Pâtes agnolotti maison garnies de ricotta, accompagnées de conserve de truffes d'hiver.	\$22.00
Fire Roasted Chicken Spring onion, potato puree, and pan jus.	\$29.00

ITEM	PRICE
Short Rib Beef Stroganoff Faux-filet de bœuf tendre mijoté, servi avec des champignons savoureux, parfumé à l'aneth et nappé de son jus riche.	\$26.00
Raw and Chilled	
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	
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 false	\$10.00
Onion Rings	\$8.00
Truffle Macaroni and Cheese Pâtes macaroni enrobées d'une sauce crémeuse à base de raclette, sublimesées par des grains de maïs doux pour une touche s...	\$14.00
Yukon Gold Gratin	\$12.00
Fire Roasted Seafood Tower	
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
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 false	\$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 false	\$6.00