



Napa Cafe

Menu Prices — August 1, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



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 →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

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

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers

ITEM	PRICE
Duck Confit Braised duck, creamy rosemary polenta, aged balsamic vinegar.	\$13.00
Baked Crab Dip Crabe de Dungeness marié au fromage manchego, relevé d'une pointe de citron et d'ail, puis cuit au four. Accompagné de t...	\$12.00
Mussels Fresh steamed mussels, bacon, shallot, apple, coconut-lime broth.	\$12.00
Short Rib Sliders Braised short rib sliders, housemade brioche buns, horseradish sauce, shallot "onion rings".	\$10.00

Soups

ITEM	PRICE
Tomato Soup with Basil & Dill Un riche mélange de tomates mûries au soleil, mijoté lentement avec une touche de basilic frais et de délicat aneth. Ce...	\$9.00

Salads

ITEM	PRICE
Spinach Salad Tendres feuilles d'épinards accompagnées de Roquefort, noix caramélisées, poires tranchées, arrosés d'une vinaigrette au...	\$9.00
Iceberg Wedge Un quartier d'iceberg croquant garni de morceaux de bacon croustillants, de tomates fraîches et de ciboulette hachée. Le...	\$9.00
Beet & Chevre Salad Betteraves rôties et potiron japonais avec du fromage de chèvre, poivrons pistaches, croûtons de pois chiches, nappés d'...	\$9.00
Napa Salad Our signature salad with bibb lettuce, toasted almonds, celery, mandarin oranges, tangy vinaigrette.	\$8.00

Entrées

ITEM	PRICE
Lamb Tenderloin Faux filet d'agneau mariné et grillé, accompagné d'une sauce chimichurri. Servi avec du riz basmati parfumé au curcuma,...	\$34.00
Halibut Potato encrusted with a shallot beurre blanc and grilled asparagus.	\$32.00
Tuna Faux Tuna ahi à la poêle, accompagné de riz noir interdit, succotash aux pois sucrés et vinaigrette avocat-citron vert.	\$28.00
Chicken Hoisin glazed springer mountain chicken, smoked Gouda risotto, farmer's market vegetables.	\$28.00
Pasta Homemade tagliatelle pasta with braised short rib ragu and tomato bacon gravy with crispy basil.	\$30.00
Plant Panisse de pois chiches grillée, riz noir défendu, épinards parfumés à l'ail et au citron, jeunes carottes et champignon...	\$26.00
Pork Chop Chop de porc vieilli à sec, accompagné d'une sauce aux pommes granny smith rôties et d'un demi-glace au gingembre et pom...	\$30.00
Scallops De grands pétoncles de mer grillés à la poêle, accompagnés de mangue grillée. Servis avec des raviolis farcis à la queue...	\$30.00

ITEM	PRICE
Salmon Saumon mariné au miso, servi sur un lit de riz noir interdit. Accompagné d'épinards parfumés à l'ail et de shiitakes gri...	\$31.00
Short Ribs Double stout braised short ribs, tomato confit, mashed potatoes, tonkatsu sauce.	\$29.00
Crab Cakes Gâteaux de crabe façon Maryland faits avec du crabe en morceaux, relevés d'une sauce à la moutarde de Dijon et accompagn...	\$32.00
Shrimp & Grits Grilled colossal shrimp, creamy Napa "delta grind" grits, shiitake mushroom and pancetta demi-glace.	\$28.00
Filet Mignon Filet mignon grillé accompagné d'oignons perlés caramélisés, purée de pommes de terre aux ribs braisés, petites carottes...	\$35.00

Desserts

ITEM	PRICE
Whole Lemon Sorbet	\$8.50
Belgian Chocolate Pâté With fresh strawberries and whipped cream.	\$8.50
Praline Pecan Ice Cream Sous une croûte de noix de coco et noix, nappé d'une sauce caramel chaude, terminé par une douceur de crème fouettée.	\$8.50
Sweet Buttermilk Pie Fausse.	\$8.50