

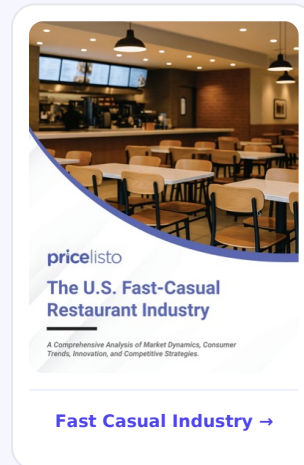


Northstar

Northstar Cafe

Menu Prices — August 23, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Lunch and Dinner Menu: Salads + Bowls

ITEM	PRICE
Chopped Salad Applewood smoked turkey, bacon, avocado, blue cheese, almonds, croutons and apples with café vinaigrette Can be prepared...	\$15.00
Village Salad Morceaux de poulet rôti, dattes sucrées, avocat crémeux, légumineuses variées, oignons croquants, fromage de chèvre, ama...	\$14.00
Soup and Salad Bowl of soup and a small arugula salad with roasted butternut squash and spiced pecans	\$14.00
Buddha Bowl Tofu biologique poêlé ou poulet rôti, accompagnés de riz brun à long grain nappé de sauce aux arachides. Un éventail de...	\$13.00

Lunch and Dinner Menu: Pizza

ITEM	PRICE
Pazzo Tomates lentement rôtis accompagnés d'olives Castelvetrano, herbes aromatiques, pignons de pin et généreuse burrata.	\$15.00
Stella Crispy kale over creamy fontina and burrata cheeses, drizzled with hot honey	\$14.00
New Yorker Une pizza nappée d'une sauce tomate bio, parsemée de fromage fontina et recouverte de mozzarella fraîche.	\$13.00
Fiore Fausses	\$14.00
Pepperoni Napolitaine purée de Bianco di Napoli, mozzarella fondante et pepperoni biologique, le tout sur une pâte étirée à la mai...	\$16.00
Margherita Tomates biologiques, mozzarella fraîche, basilic, et une touche de Grana Padano râpé.	\$14.00

Lunch and Dinner Menu: Sandwiches + Burritos

ITEM	PRICE
Pimiento Cheeseburger Un savoureux mélange de poitrine et de paleron de Niman Ranch*, surmonté d'un fromage pimiento maison, accompagné de lai...	\$16.50
Northstar Burger Just made with organic black beans, brown rice and beets, topped with white cheddar, kale, tomato, pickle and onion + si...	\$14.00
Classic Cheeseburger Un mélange de poitrine et épaule de bœuf Niman Ranch, haché maison chaque jour, agrémenté de cheddar fondant, laitue cro...	\$16.00
Fish Sandwich Filet de barramundi grillé, accompagné de laitue croquante, tomate juteuse, et oignon rouge, le tout relevé d'une sauce...	\$17.00
Chicken and Avocado Sandwich Pain rôti rempli de poulet juteux et avocat crémeux, complété par du Gouda fumé. Relevé avec poivron rouge rôti et une p...	\$16.00
Thai Burrito Tofu biologique grillé ou poulet rôti accompagné de sauce aux arachides, slaw croquant et riz brun. Servi avec des chips...	\$13.50
Sweet Basil Burrito Roasted chicken or seared tofu with creamy pesto, sauteed veggies and brown rice + tortilla chips & Northstar's salsa	\$13.50

Lunch and Dinner Menu: For Sharing

ITEM	PRICE
------	-------

Pimiento Cheese Dip false	\$7.00
Lunch and Dinner Menu: Drink Specialties	
ITEM	PRICE
Shooting Sta false	\$6.00
Green Smoothie Une belle sélection de légumes-feuilles verts mélangés avec soin pour créer une texture soyeuse. Rehaussée de pommes cro...	\$5.00
Northstar Hot Chocolate false	\$4.50
Hot Apple Cider	\$4.50
Mint Iced Coffee false	\$4.50
Cold-Brewed Iced Coffee Rich, smooth cold-brewed coffee steeped for hours delivers a crisp and refreshing experience. Enhanced with subtle cocoa...	\$3.50
Single Origin Coffee false	\$3.50
Organic Iced Tea false	\$3.00
Lunch and Dinner Menu: Housemade Sodas	
ITEM	PRICE
Coffee-Cola false	\$4.50
Ginger Ale false	\$4.50
Orange Cream Soda false	\$4.50
Breakfast Menu: Breakfast Dishes	
ITEM	PRICE
Housemade Granola Faux	\$9.00
Mushroom Frittata Three Green Field Farm eggs, hearth-baked with roasted mushrooms, sweet onions and gruyere. Served with breakfast potato...	\$14.50
Big Burrito Œufs, haricots noirs bio, patates douces rôties, poivrons et oignons sautés, cheddar blanc fondu, accompagnés de la sals...	\$11.00
Biscuits and Sausage Gravy Biscuits moelleux au babeurre, grillés ouvertement, nappés d'une sauce savoureuse aux saucisses épicées de Niman Ranch.	\$9.50
Cowboy Breakfast Two Ohio organic eggs prepared any style,* bacon or sausage, and a warm buttermilk biscuit with Michigan black cherry pr...	\$14.00
Cloud Nine Pancakes Three ricotta pancakes served with real maple syrup and bananas	\$12.50
Sweet Potato and Turkey Hash Applewood smoked turkey, red peppers, sweet onions and two organic eggs*	\$13.00

ITEM	PRICE
The Standard Egg Sandwich Biscuit au babeurre fraîchement sorti du four, garni de deux œufs cuits à la perfection et de cheddar blanc vieilli.	\$12.50
Breakfast Menu: From The Bakery	
ITEM	PRICE
Fresh Buttermilk Biscuit Accompagné de délicieuses conserves de cerises noires du Michigan.	\$4.00
Apple Cranberry Muffin Les pommes croquantes et les canneberges acidulées se marient dans cette muffin moelleux. Chaque bouchée offre une textu...	\$4.00
Blueberry Buckle Un mélange tendre de myrtilles juteuses et de gâteau à la cannelle, cuit jusqu'à ce que le crumble doré croque doucement...	\$4.00
Ham and Cheese Scone	\$4.50
Praline Scone false	\$4.50
Breakfast Menu: Side+Eggs+Etc	
ITEM	PRICE
Applewood Smoked Bacon false	\$4.50
Housemade Breakfast Sausage Niman Ranch pork, prepared in-house daily	\$5.00
Breakfast Potatoes Pommes de terre saisies à la poêle, croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Agrémentées d'oignons caramél...	\$5.00
Two Ohio Organic Eggs Any Style* false	\$5.50
Scrambled Eggs with Cheese Oeufs brouillés moelleux mélangés à du fromage fondant, préparés avec soin sur une plaque chauffante. Un mariage crémeux...	\$7.00
Single Ricotta Pancake	\$6.00
Little Side of Biscuits and Gravy Biscuits dorés et moelleux nappés de gravy onctueux et richement épicé. Une alliance simple et réconfortante qui évoque...	\$5.00
Buttered Toast with Jam	\$4.00
Breakfast Menu: Specialty Drinks	
ITEM	PRICE
Shooting Star Orange et carotte bio se rejoignent avec une touche de citron et un soupçon de gingembre.	\$6.00
Orange Juice Un jus d'orange pressé sur commande pour une saveur authentique.	\$5.00
Organic Carrot Juice With lemon and ginger	\$6.00
Green Smoothie (Breakfast Menu: Specialty Drinks) Mélange revigorant de chou frisé bio, ananas sucré, jus d'orange frais et banane mûre.	\$6.00
Strawberry Smoothie Baies bio mélangées à une banane et un zeste de jus d'orange.	\$6.00

ITEM	PRICE
Blueberry Smoothie Baies biologiques mélangées avec du jus de pomme rafraîchissant et une banane onctueuse.	\$6.00
Northstar Hot Chocolate (Breakfast Menu: Specialty Drinks) Fait avec du lait biologique, du chocolat noir de qualité, agrémenté d'une pointe d'épices.	\$4.50
Hot Apple Cider (Breakfast Menu: Specialty Drinks) Cidre de pomme chaud aux épices de l'Ohio, coiffé d'une crème fouettée légèrement sucrée au sirop d'érable.	\$4.50
Coffee-Cola (Breakfast Menu: Specialty Drinks) Cold brew, caramelized sugar and a twist	\$4.50
Ginger Ale (Breakfast Menu: Specialty Drinks) Un mélange pétillant de gingembre frais et sucre de canne biologique, rehaussé d'une touche de jus de lime et de feuille...	\$4.50
Orange Cream Soda (Breakfast Menu: Specialty Drinks) Réalisée sur commande, ce soda crémeux à l'orange est préparé avec du sucre de canne biologique et de véritables gousses...	\$4.50
Mint Iced Coffee (Breakfast Menu: Specialty Drinks) Infusion de café glacé enrichie de sucre biologique, agrémentée de crème onctueuse et d'une touche de menthe fraîche.	\$4.50
Single Origin Coffee (Breakfast Menu: Specialty Drinks) Café de spécialité, servi avec des recharges gratuites.	\$3.50
Hot Tea Différentes variétés de thés biologiques Rishi à sélectionner selon vos envies.	\$3.50

Brunch Menu: Breakfast Dishes

ITEM	PRICE
Housemade Granola (Brunch Menu: Breakfast Dishes) Organic oats, toasted nuts, fat-free Greek yogurt, cherry compote, apples and pistachio	\$9.00
Mushroom Frittata (Brunch Menu: Breakfast Dishes) Une frittata savoureuse faite de trois œufs frais de Green Field Farm, cuite au four avec des champignons rôtis, des oig...	\$14.50
Big Burrito (Brunch Menu: Breakfast Dishes) Eggs, organic black beans, roasted sweet potatoes, sautéed peppers & onions, melted white cheddar and Northstar's salsa	\$11.00
Sweet Potato and Turkey Hash (Brunch Menu: Breakfast Dishes) Un mélange savoureux de dinde fumée au bois de pommier, poivrons rouges croquants, et oignons doux, le tout couronné de...	\$13.00
Cloud Nine Pancakes (Brunch Menu: Breakfast Dishes) Trois pancakes moelleux à la ricotta, accompagnés de sirop d'érable pur et de généreuses tranches de banane.	\$12.50
Biscuits and Sausage Gravy (Brunch Menu: Breakfast Dishes) Warm buttermilk biscuit, split and griddled, covered in spicy housemade Niman Ranch sausage gravy	\$9.50
The Standard Egg Sandwich (Brunch Menu: Breakfast Dishes) Biscuit moelleux tout juste sorti du four, garni de deux œufs à température moyenne et de cheddar blanc affiné.	\$12.50
Cowboy Breakfast (Brunch Menu: Breakfast Dishes) Deux œufs bio d'Ohio cuisinés selon votre goût,* accompagnés de bacon ou de saucisse. Servi avec un biscuit au babeurre...	\$14.00

Brunch Menu: Brunch Dishes

ITEM	PRICE
Northstar Burger (Brunch Menu: Brunch Dishes) À base de haricots noirs biologiques, riz brun et betteraves, ce burger est garni de cheddar blanc, chou frisé, tomate,...	\$14.00
Classic Cheeseburger (Brunch Menu: Brunch Dishes) Un mélange de poitrine et de collier de bœuf de Niman Ranch, haché sur place chaque jour, surmonté de cheddar, laitue, t...	\$16.00
Chopped Salad (Brunch Menu: Brunch Dishes) Applewood smoked turkey, bacon, avocado, Pt. Reyes blue cheese, almonds, croutons and apples with café vinaigrette	\$15.00

ITEM	PRICE
Soup and Salad (Brunch Menu: Brunch Dishes)	\$14.00
Bowl of soup and a small arugula salad with roasted butternut squash and spiced pecans	
Brunch Menu: Sides+Eggs+Etc	
ITEM	PRICE
Applewood Smoked Bacon (Brunch Menu: Sides+Eggs+Etc)	\$4.50
Le bacon fumé au bois de pommier. Une tranche croustillante et savoureuse, infusée des arômes sucrés et boisés de la fum...	
Housemade Breakfast Sausage (Brunch Menu: Sides+Eggs+Etc)	\$5.00
Saucisse de petit-déjeuner faite maison à base de porc Niman Ranch, fraîchement préparée chaque jour.	
Breakfast Potatoe	\$5.00
Two Ohio Organic Eggs Any Style* (Brunch Menu: Sides+Eggs+Etc)	\$5.50
Scrambled Eggs with Cheese (Brunch Menu: Sides+Eggs+Etc)	\$7.00
Faux	
Single Ricotta Pancake (Brunch Menu: Sides+Eggs+Etc)	\$6.00
Une crêpe moelleuse préparée avec de la ricotta crémeuse, mélangée avec parcimonie pour une texture légère et fondante....	
Little Side of Biscuits and Grav	\$5.00
false	
Brunch Menu: From The Bakery	
ITEM	PRICE
Fresh Buttermilk Biscuit (Brunch Menu: From The Bakery)	\$4.00
Accompagné de confitures de cerises noires du Michigan.	
Apple Cranberry Muffin (Brunch Menu: From The Bakery)	\$4.00
Une délicieuse combinaison de pommes acidulées et de canneberges séchées se cache dans ce muffin moelleux. Chaque bouché...	
Blueberry Buckle (Brunch Menu: From The Bakery)	\$4.00
Généreuses couches de bleuets juteux pris en sandwich entre une pâte moelleuse et un croustillant streusel doré. Sa douc...	
Ham and Cheese Scone (Brunch Menu: From The Bakery)	\$4.50
Un scone doré à la main, garni de fromage cheddar vieilli fondant et de morceaux de jambon fumé. La combinaison de saveu...	
Praline Scone (Brunch Menu: From The Bakery)	\$4.50
Peanut Butter Cookie	\$3.00
Chocolate Chip Cookie	\$3.00
Faites l'expérience d'une bouchée réconfortante avec ce biscuit fait maison, doré à l'extérieur et moelleux à l'intérieu...	
Oatmeal Raisin Cookie	\$3.00
false	
Dark Chocolate Truffle Cook	\$3.00
Brunch Menu: For Sharing	
ITEM	PRICE
Pimiento Cheese Dip (Brunch Menu: For Sharing)	\$7.00
Une richesse crémeuse de fromages fondus se marie avec le piquant du piment doux rôti, offrant une expérience veloutée e...	
Brunch Menu: Drink Specialties	
ITEM	PRICE

Shooting Star (Brunch Menu: Drink Specialties)	\$6.00
false	
Orange Juice (Brunch Menu: Drink Specialties)	\$5.00
Organic Carrot Juice (Brunch Menu: Drink Specialties)	\$6.00
Pure jus de carotte biologique, fraîchement pressé chaque matin pour capter l'essence sucrée et terreuse de la racine. D...	
Hot Apple Cider (Brunch Menu: Drink Specialties)	\$4.50
Un mélange réconfortant de pommes fraîches pressées, enrichi de bâtons de cannelle et de clous de girofle, mijoté doucem...	
Mint Iced Coffee (Brunch Menu: Drink Specialties)	\$4.50
Une fusion rafraîchissante de café glacé légèrement infusé avec des feuilles de menthe fraîche. Une touche de douceur s'...	
Cold-Brewed Iced Coffee (Brunch Menu: Drink Specialties)	\$3.50
Un cold brewed infusé lentement avec soin, mettant en avant les notes riches et chocolatées des grains de café sélection...	
Single Origin Coffee (Brunch Menu: Drink Specialties)	\$3.50
Northstar Hot Chocolate (Brunch Menu: Drink Specialties)	\$4.50
false	

Brunch Menu: Housemade Sodas	
ITEM	PRICE
Coffee-Cola (Brunch Menu: Housemade Sodas)	\$4.50
Ginger Ale (Brunch Menu: Housemade Sodas)	\$4.50
false	
Orange Cream Soda (Brunch Menu: Housemade Sodas)	\$4.50
false	

Kids Menu: Lunch+Dinner	
ITEM	PRICE
Junior Cheeseburger	\$7.00
Bœuf de Niman Ranch haché sur place, garni de cheddar fondant et de ketchup, le tout entre deux pains grillés. Accompagn...	
Grilled Cheese	\$6.00
Fromage cheddar fondant entre deux tranches de pain brioché doré. Accompagné d'une petite portion de frites ou de brocol...	
White Cheddar Quesadilla	\$6.00
Tortilla de farine garnie de fromage cheddar blanc fondu, accompagnée de salsa maison de Northstar. Ajoutez du poulet, d...	
Kid's Chicken Sandwich	\$7.00
Morceaux de poulet rôti à la broche et fromage cheddar fondant, nichés dans un pain grillé. Accompagné d'une petite port...	
Little Buddha Bowl	\$7.00
Faux filet de poulet ou tofu grillé, accompagné de légumes frais et de riz brun à grains longs, le tout nappé d'une sauc...	
Northstar Burger (Kids Menu: Lunch+Dinner)	\$14.00
Just made with organic black beans, brown rice and beets, topped with white cheddar, kale, tomato, pickles and onion + s...	
New Yorker Pizza	\$13.00
Classic cheese with organic tomato sauce and fresh mozzarella Add organic pepperoni for an extra charge Big Kid Favori...	

Kids Menu: Drink Specialties	
ITEM	PRICE
Shooting Star (Kids Menu: Drink Specialties)	\$6.00
Orange Juice (Kids Menu: Drink Specialties)	\$5.00
false	

ITEM	PRICE
Organic Carrot Juice (Kids Menu: Drink Specialties) Du jus de carottes biologiques fraîchement pressées, légèrement sucré par nature et plein de saveurs terreuses. Ce rafra...	\$6.00
Northstar Hot Chocolate (Kids Menu: Drink Specialties) false	\$4.50
Green Smoothie (Kids Menu: Drink Specialties) false	\$6.00
Strawberry Smoothie (Kids Menu: Drink Specialties) false	\$6.00
Blueberry Smoothie (Kids Menu: Drink Specialties)	\$6.00
Hot Apple Cider (Kids Menu: Drink Specialties)	\$4.50

Kids Menu: Housemade Sodas

ITEM	PRICE
Ginger Ale (Kids Menu: Housemade Sodas) Une boisson pétillante et vivifiante, préparée maison avec du gingembre frais râpé pour une touche épicée et rafraîchiss...	\$4.50
Orange Cream Soda (Kids Menu: Housemade Sodas) Une boisson pétillante faite maison qui allie jus d'orange frais et une touche de crème onctueuse pour une sensation dou...	\$4.50