★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Parc

Parc

Menu Prices — October 25, 2026

Parc menu with prices in United States, updated October 2019: 217 items across 13 categories, prices from $3.00 to $44.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Parc Menu with Prices (United States)

Parc menu with prices in United States, updated October 2019: 217 items across 13 categories, prices from $3.00 to $44.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/parc

Menu categories: Most Ordered · Hors d'Oeuvres · Salades · Entrees · Sides · Desserts · Fresh Baked Bread · Beverage · Sandwiches · Entrées · Dessert · Les Oeufs · Hors D'Oeuvres

Most Ordered

ITEM	PRICE
Baguette With whipped butter.	**$7.00**
Cheeseburger Raclette cheese, grilled onion, pommes frites.	**$27.00**
Onion Soup Gratinée	**$17.00**
Pommes Frites	**$11.00**
Steak Frites Seared flat iron steak and maître d’ butter.	**$39.00**
Spaghetti Bolognese Parmesan.	**$25.00**
Warm Shrimp Salad Lemon beurre blanc and avocado.	**$29.00**
1/2 Roast Chicken Pommes purée and jus de poulet.	**$30.00**
Macaroni au Gratin	**$14.00**
Pommes Purée	**$9.00**
Sauteed Spinach	**$9.00**
Steak au Poivre New York strip and garlic spinach.	**$44.00**

Hors d'Oeuvres

ITEM	PRICE
Onion Soup Gratinée (Hors d'Oeuvres)	**$17.00**
Ricotta Ravioli Plum tomato, basil	**$16.00**
Macaroni au Gratin (Hors d'Oeuvres)	**$14.00**
Crab and Avocado Crab rillette and shaved avocado.	**$26.00**
Salmon Tartare Shallots, lemon, esplette	**$19.00**
Assiette de Fromages Chef's selection of 3 cheeses with fresh baguette and traditional accoutrements	**$20.00**
Pea Soup Almond, Chives	**$13.00**

ITEM	PRICE
Escargots Hazelnut butter.	**$18.00**
Shrimp Cocktail	**$23.00**
Steak Tartare Chopped filet, capers, quail egg	**$18.00**
Mushroom Tart Beech mushrooms, truffle pecorino	**$19.00**
Lobster Cocktail	**$25.00**

Salades

ITEM	PRICE
Warm Shrimp Salad (Salades) Lemon beurre blanc and avocado.	**$29.00**
Salade Verte Haricots verts, radishes, red wine vinaigrette.	**$14.00**
Side Salad	**$5.00**
Nicoise Salad Confit tuna, green beans, potatoes, Dijon vinaigrette.	**$29.00**
Beet salad Roasted beets, fennel pollen cream, winter green salad, espelette hazelnuts	**$17.00**

Entrees

ITEM	PRICE
Cheeseburger (Entrees) Raclette cheese, grilled onion, pommes frites.	**$27.00**
Steak Frites (Entrees) Seared flat iron steak and maître d’ butter.	**$39.00**
Spaghetti Bolognese (Entrees) Spaghetti touillé dans une riche sauce à la viande mijotée, couronné de copeaux de parmesan fondants.	**$25.00**
Steak au Poivre (Entrees) New York strip and garlic spinach.	**$44.00**
Beef Bourguignon Root vegetables, pommes purée.	**$38.00**
1/2 Roast Chicken (Entrees) Pommes purée and jus de poulet.	**$30.00**
Trout Amandine Haricots verts and lemon brown butter.	**$34.00**
Salmon Mustard-braised brussels sprouts, beurre blanc	**$33.00**
Mediterranean Sea Bass Tapenade, roasted peppers, gigante beans	**$39.00**
Veal Escalope Escalope de veau tendre, accompagnée de jeunes oignons et nappée d'une onctueuse sauce aux champignons.	**$36.00**
Pasta Jardiniere Broccoli, asparagus, warm cherry tomatoes, toasted pine nuts, basil	**$23.00**

ITEM	PRICE
Cheese Omelette Gruyere or cheddar and fines herbes	**$18.00**
Lamb Tagine Apricot-harissa jus, spiced almond couscous.	**$34.00**

Sides

ITEM	PRICE
Pommes Frites (Sides)	**$11.00**
Pommes Purée (Sides)	**$9.00**
Sauteed Spinach (Sides)	**$9.00**
Haricots Verts	**$9.00**
Side Salad (Sides)	**$5.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Vanilla Bean Creme Brulee Crème brûlée à la vanille, accompagnée d'une madeleine tiède.	**$14.00**
Pot de Crème milk chocolate pot de crème, vanilla whipped cream, chocolate shavings, and vanilla sable	**$13.00**

Fresh Baked Bread

ITEM	PRICE
Baguette (Fresh Baked Bread) With whipped butter.	**$7.00**
Cranberry Walnut Boule	**$11.00**
Rye Wheat Boule	**$9.00**
Whipped Butter Capturée avec soin, notre beurre fouetté est léger comme un nuage. Rehaussé d'une touche de sel marin, il glisse sur le...	**$3.00**

Beverage

ITEM	PRICE
Small Pellegrino	**$3.50**
Lorena Lemonade	**$7.00**
Small Aqua Panna	**$3.50**

Most Ordered

ITEM	PRICE
Country Chicken Club Avocado, bacon, rosemary aioli	**$24.00**
Baguette With whipped butter.	**$7.00**

ITEM	PRICE
Pommes Frites Pommes frites croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur, servies avec une touche de sel marin. Délicatement...	**$11.00**
Onion Soup Gratinée Des oignons doucement caramélisés se mêlent à un bouillon riche et réconfortant, couvert d'une généreuse couche de froma...	**$17.00**
Cheeseburger Grilled onion, raclette cheese, pommes frites	**$27.00**
Warm Shrimp Salad Lemon beurre blanc, avocado	**$29.00**
Spaghetti Bolognese Parmesan	**$25.00**
Niçoise Salad Confit tuna, green beans, potatoes, dijon vinaigrette	**$29.00**
Cranberry Walnut Boule	**$11.00**
Steak Frites Seared flat iron steak and maître d’ butter.	**$39.00**
Jambon Beurre Baguette Ham, comté	**$18.00**
Curry Chicken Salad Sandwich Avocado, green grapes, toasted almonds	**$16.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Country Chicken Club (Sandwiches) Combiné irrésistiblement, ce sandwich met en vedette un mélange crémeux d'avocat avec du bacon croustillant, le tout reh...	**$24.00**
Cheeseburger (Sandwiches) Grilled onion, raclette cheese, pommes frites	**$27.00**
Merguez Sausage Sandwich Spiced lamb, melted leeks, harissa aioli.	**$22.00**
Curry Chicken Salad Sandwich (Sandwiches) Avocado, green grapes, toasted almonds	**$16.00**
Smoked Salmon Tartine Horseradish crème fraîche, egg, capers, red onions	**$18.00**
Jambon Beurre Baguette (Sandwiches) Ham, comté	**$18.00**
Roast Beef Sandwich Horseradish creme, watercress, caraway baguette	**$20.00**

Hors d'Oeuvres

ITEM	PRICE
Onion Soup Gratinée (Hors d'Oeuvres)	**$17.00**
Macaroni au Gratin Pâtes al dente enveloppées dans une onctueuse sauce crémeuse au fromage, rehaussées par une croûte dorée de chapelure cr...	**$14.00**
Ricotta Ravioli Plum tomato, basil	**$16.00**

ITEM	PRICE
Salmon Tartare Shallots, lemon, espelette	**$19.00**
Crab and Avocado Crab rillette, shaved avocado	**$26.00**
Steak Tartare Filet finement haché, agrémenté de câpres et surmonté d'un œuf de caille.	**$18.00**
Assiette de Fromages Chef's selection of 3 cheeses with fresh baguette and traditional accoutrements	**$20.00**
Escargots Hazelnut butter	**$18.00**
Lobster Cocktail	**$25.00**
Shrimp Cocktail	**$23.00**
Mushroom Tart Beech mushrooms, truffle pecorino.	**$19.00**
Pea Soup Almonda, Chives	**$14.00**

Salades

ITEM	PRICE
Niçoise Salad (Salades) Thon confit, haricots verts croquants, pommes de terre tendres, vinaigrette à la moutarde de Dijon.	**$29.00**
Salade Verte Haricots verts, radishes, red wine vinaigrette	**$14.00**
Warm Shrimp Salad (Salades) Lemon beurre blanc, avocado	**$29.00**
Beet Salad Une salade vibrante avec des betteraves rôties, accompagnées d'une crème subtilement aromatisée au pollen de fenouil. De...	**$17.00**

Entrées

ITEM	PRICE
Spaghetti Bolognese (Entrées) Parmesan	**$25.00**
Mediterranean Sea Bass Tapenade, roasted peppers, gigante beans	**$39.00**
Steak au Poivre New York strip, garlic spinach	**$44.00**
1/2 Roast Chicken Poulet rôti à la chair tendre accompagné de purée de pommes de terre onctueuse et agrémenté d'un jus de poulet savoureux...	**$30.00**
Steak Frites (Entrées) Seared flat iron steak and maître d’ butter.	**$39.00**
Trout Amandine Haricots verts, lemon brown butter	**$34.00**
Salmon Mustard-braised brussels sprouts, beurre blanc	**$33.00**

ITEM	PRICE
Cheese Omelette Omelette au fromage garni de fines herbes, avec le choix entre un Gruyère riche ou un cheddar fondant.	**$18.00**
Pasta Jardiniere Broccoli, asparagus, warm cherry tomatoes, toasted pine nuts, basil	**$23.00**
Quiche Lorraine Bacon, Gruyère, Onions	**$19.00**

Sides

ITEM	PRICE
Pommes Frites (Sides)	**$11.00**
Sautéed Spinach	**$9.00**
Haricots Verts	**$9.00**
Pommes Purée	**$9.00**

Fresh Baked Bread

ITEM	PRICE
Baguette (Fresh Baked Bread) With whipped butter.	**$7.00**
Cranberry Walnut Boule (Fresh Baked Bread)	**$11.00**
Rye Wheat Boule	**$9.00**
Whipped Butter	**$3.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Vanilla Bean Creme Brulee Crème brûlée à la vanille avec une madeleine tiède.	**$14.00**
Pot de Crème milk chocolate pot de crème, vanilla whipped cream, chocolate shavings, and vanilla sable	**$13.00**

Beverage

ITEM	PRICE
Small Pellegrino	**$3.50**
Lorena Lemonade	**$7.00**
Small Aqua Panna	**$3.50**

Most Ordered

ITEM	PRICE
Cheddar Omelette Gruyère or cheddar, fines herbes	**$18.00**
Quiche Lorraine Bacon, gruyère, onion	**$19.00**

ITEM	PRICE
Buttermilk Pancakes Maple syrup	**$15.00**
Baguette Servi avec du beurre fouetté.	**$7.00**
Vermont Bacon	**$7.00**
Country Chicken Club Avocado, bacon, rosemary aïoli	**$22.00**
Pommes Frites	**$11.00**
Cheeseburger Grilled onion, raclette cheese, pommes frites	**$25.00**
Onion Soup Gratinée Une riche infusion de bouillon savoureux, mariné avec des oignons caramélisés, fait maison. Recouvert d'une croûte dorée...	**$17.00**
Pastry Basket croissant, pain au chocolat, kouign-amann, chocolate hazelnut palmier, goat cheese tartlet, chouquettes	**$16.00**
Spaghetti Bolognese Parmesan	**$25.00**
Warm Shrimp Salad Lemon beurre blanc, avocado	**$29.00**

Hors d'Oeuvres

ITEM	PRICE
Pastry Basket (Hors d'Oeuvres) croissant, pain au chocolat, kouign-amann, chocolate hazelnut palmier, goat cheese tartlet, chouquettes	**$16.00**
Salade Verte Haricots verts, radishes, red wine vinaigrette	**$14.00**
Onion Soup Gratinée (Hors d'Oeuvres)	**$17.00**
Mushroom Tart Beech mushrooms, truffle pecorino	**$19.00**
Beet Salad Roasted beets, fennel pollen cream, winter green salad, espelette hazelnuts	**$17.00**
Assiette de Fromages Chef's selection of 3 cheeses with fresh baguette and traditional accoutrements	**$20.00**
Crab and Avocado Crab rillette, shaved avocado	**$26.00**
Ricotta Ravioli Plum tomato, basil	**$16.00**
Salmon Tartare Shallots, lemon, espelette	**$19.00**
Macaroni au Gratin	**$14.00**
Pea Soup Truffle Duxelles	**$13.00**
Lobster Cocktail Faux-filet de homard délicatement présenté, servi avec une sauce cocktail relevée d'une pointe de citron et de raifort....	**$25.00**
Steak Tartare Chopped filet, capers, quail egg	**$18.00**

ITEM	PRICE
Shrimp Cocktail	**$23.00**
Warm Shrimp Salad (Hors d'Oeuvres) Faux-filets de crevettes sur un lit d'avocat, nappés d'une sauce au beurre citronnée.	**$29.00**
Yogurt Parfait Mixed berry compote, lemon-almond granola, fresh fruit	**$13.00**

Les Oeufs

ITEM	PRICE
Cheddar Omelette (Les Oeufs) Gruyère or cheddar, fines herbes	**$18.00**
Gruyère Omelette	**$18.00**
Quiche Lorraine (Les Oeufs) Bacon, gruyère, onion	**$19.00**
Egg White Omelette Ratatouille, goat cheese	**$18.00**

Entrées

ITEM	PRICE
Country Chicken Club (Entrées) Avocado, bacon, rosemary aïoli	**$22.00**
Cheeseburger (Entrées) Grilled onion, raclette cheese, pommes frites	**$25.00**
Steak Frites Seared flat iron steak and maître d’ butter.	**$39.00**
Buttermilk Pancakes (Entrées) Maple syrup	**$15.00**
Chicken Paillard Shaved vegetable salad	**$20.00**
Spaghetti Bolognese (Entrées) Parmesan	**$25.00**
Smoked Salmon Tartine Horseradish crème fraîche, egg, capers, red onions	**$18.00**
French Toast Caramalized pears, toasted pecans, chantilly cream.	**$18.00**
Steak Au Poivre New York Strip, garlic spinach	**$44.00**
Niçoise Salad Confit tuna, green beans, potatoes, dijon vinaigrette	**$29.00**
Trout Amandine Haricots verts, lemon brown butter	**$34.00**

Sides

ITEM	PRICE
Vermont Bacon (Sides)	**$7.00**

ITEM	PRICE
Turkey Sausage	**$6.00**
Pommes Frites (Sides)	**$11.00**
Pork Sausage	**$6.00**
Potatoes Lyonnaise	**$6.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Pot de Creme milk chocolate pot de crème, vanilla whipped cream, chocolate shavings, and vanilla sable	**$13.00**
Vanilla Bean Creme Brulee Warm madeleine.	**$14.00**

Fresh Baked Bread

ITEM	PRICE
Baguette (Fresh Baked Bread) With whipped butter.	**$7.00**
Cranberry Walnut Boule	**$11.00**
Rye Wheat Boule	**$9.00**
Whipped Butter	**$3.00**

Beverage

ITEM	PRICE
Small Pellegrino	**$3.50**
Small Aqua Panna	**$3.50**
Lorena Lemonade	**$7.00**

Most Ordered

ITEM	PRICE
Baguette Baguette servie avec du beurre fouetté.	**$7.00**
Onion Soup Gratinée	**$17.00**
Cheeseburger Grilled onion, raclette cheese, pommes frites.	**$27.00**
Pommes Frites	**$11.00**
Spaghetti Bolognese Parmesan	**$25.00**
Steak Frites Seared flat iron steak and maître d’ butter.	**$39.00**
Country Chicken Club Poulet fermier généreusement garni d'avocat crémeux et de bacon croustillant, le tout rehaussé par une onctueuse mayonna...	**$24.00**

ITEM	PRICE
Warm Shrimp Salad Lemon beurre blanc, avocado.	**$29.00**
Macaroni Au Gratin	**$14.00**
Ricotta Ravioli Plum tomato, basil.	**$16.00**
Cranberry Walnut Boule	**$11.00**
Trout Amandine Truite grillée servie avec des haricots verts croquants et nappée d'un beurre noisette au citron.	**$34.00**

Hors D'Oeuvres

ITEM	PRICE
Onion Soup Gratinée (Hors D'Oeuvres)	**$17.00**
Ricotta Ravioli (Hors D'Oeuvres) Plum tomato, basil.	**$16.00**
Macaroni Au Gratin (Hors D'Oeuvres)	**$14.00**
Shrimp Cocktail	**$23.00**
Escargots Mushrooms, hazelnut butter	**$18.00**
Steak Tartare Chopped filet, capers, quail egg	**$18.00**
Salmon Tartare Shallots, lemon, espelette	**$19.00**
Assiette de Fromages Trois fromages soigneusement choisis par notre chef, servis avec une baguette fraîche et des accompagnements classiques.	**$20.00**
Crab and Avocado Crab rillette, shaved avocado	**$26.00**
Mushroom Tart Beach mushrooms, truffle pecorino	**$19.00**
Lobster Cocktail	**$25.00**

Salades

ITEM	PRICE
Niçoise Salad Confit tuna, green beans, potatoes, dijon vinaigrette.	**$29.00**
Salade Verte Un mélange croquant de haricots verts et radis nappé d'une vinaigrette légère au vin rouge.	**$14.00**
Warm Shrimp Salad (Salades) Lemon beurre blanc, avocado.	**$29.00**
Beet Salad Roasted beets, fennel pollen cream, winter green salad, espelette hazelnuts	**$17.00**

Entrées

ITEM	PRICE

Cheeseburger (Entrées) — $27.00
Grilled onion, raclette cheese, pommes frites.

Steak Frites (Entrées) — $39.00
Tranche de flat iron, grillée à perfection, accompagnée de beurre façon maître d'hôtel.

Spaghetti Bolognese (Entrées) — $25.00
Parmesan

Steak Au Poivre — $44.00
New York strip, garlic spinach

Country Chicken Club (Entrées) — $24.00
Avocado, bacon, rosemary aioli.

Trout Amandine (Entrées) — $34.00
Haricots verts, lemon brown butter.

Cheese Omelette — $18.00
Gruyère or cheddar, fines herbes.

Sides

ITEM	PRICE
Pommes Frites (Sides)	$11.00
Sautéed Spinach	$9.00
Haricots Verts Les haricots verts sont délicatement blanchis pour préserver leur couleur vive et leur croquant. Enrobés d'huile d'olive...	$9.00
Side Salad	$5.00

Fresh Baked Bread

ITEM	PRICE
Baguette (Fresh Baked Bread) With whipped butter.	$7.00
Cranberry Walnut Boule (Fresh Baked Bread)	$11.00
Rye Wheat Boule	$8.00
Whipped Butter	$3.00

Dessert

ITEM	PRICE
Pot de Creme milk chocolate pot de crème, vanilla whipped cream, chocolate shavings, and vanilla sable	$14.00
Vanilla Bean Creme Brulee Warm madeleine.	$14.00

Beverage

ITEM	PRICE
Small Aqua Panna	$3.50
Small Pellegrino	$3.50