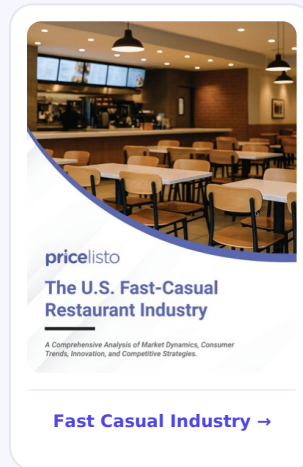




Parc

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 False	\$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
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

ITEM	PRICE
Lobster Cocktail	\$25.00
Salades	
Warm Shrimp Salad (Salades)	\$29.00
Lemon beurre blanc and avocado.	
Salade Verte	\$14.00
Haricots verts, radishes, red wine vinaigrette.	
Side Salad	\$5.00
Nicoise Salad	\$29.00
Confit tuna, green beans, potatoes, Dijon vinaigrette.	
Beet salad	\$17.00
Roasted beets, fennel pollen cream, winter green salad, espelette hazelnuts	
Entrees	
Cheeseburger (Entrees)	\$27.00
Raclette cheese, grilled onion, pommes frites.	
Steak Frites (Entrees)	\$39.00
Seared flat iron steak and maître d’ butter.	
Spaghetti Bolognese (Entrees)	\$25.00
Spaghetti touillé dans une riche sauce à la viande mijotée, couronné de copeaux de parmesan fondants.	
Steak au Poivre (Entrees)	\$44.00
New York strip and garlic spinach.	
Beef Bourguignon	\$38.00
Root vegetables, pommes purée.	
1/2 Roast Chicken (Entrees)	\$30.00
Pommes purée and jus de poulet.	
Trout Amandine	\$34.00
Haricots verts and lemon brown butter.	
Salmon	\$33.00
Mustard-braised brussels sprouts, beurre blanc	
Mediterranean Sea Bass	\$39.00
Tapenade, roasted peppers, gigante beans	
Veal Escalope	\$36.00
Escalope de veau tendre, accompagnée de jeunes oignons et nappée d'une onctueuse sauce aux champignons.	
Pasta Jardiniere	\$23.00
Broccoli, asparagus, warm cherry tomatoes, toasted pine nuts, basil	
Cheese Omelette	\$18.00
Gruyere or cheddar and fines herbes	
Lamb Tagine	\$34.00
Apricot-harissa jus, spiced almond couscous.	
Sides	
ITEM	PRICE

Pommes Frites (Sides)	\$11.00
false	
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	\$14.00
Crème brûlée à la vanille, accompagnée d'une madeleine tiède.	
Pot de Crème	\$13.00
milk chocolate pot de crème, vanilla whipped cream, chocolate shavings, and vanilla sable	

Fresh Baked Bread

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

Beverage

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

Most Ordered

ITEM	PRICE
Country Chicken Club	\$24.00
Avocado, bacon, rosemary aioli	
Baguette	\$7.00
With whipped butter.	
Pommes Frites	\$11.00
Pommes frites croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur, servies avec une touche de sel marin. Délicatement...	
Onion Soup Gratinée	\$17.00
Des oignons doucement caramélisés se mêlent à un bouillon riche et réconfortant, couvert d'une généreuse couche de froma...	
Cheeseburger	\$27.00
Grilled onion, raclette cheese, pommes frites	
Warm Shrimp Salad	\$29.00
Lemon beurre blanc, avocado	

ITEM	PRICE
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) False	\$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
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

ITEM	PRICE
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
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 false	\$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
Buttermilk Pancakes Maple syrup	\$15.00
Baguette Servi avec du beurre fouetté.	\$7.00
Vermont Bacon	\$7.00
Country Chicken Club Avocado, bacon, rosemary aioli	\$22.00
Pommes Frites	\$11.00

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

Entrées

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

Sides

ITEM	PRICE
Vermont Bacon (Sides)	\$7.00
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 false	\$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
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) Grilled onion, raclette cheese, pommes frites.	\$27.00
Steak Frites (Entrées) Tranche de flat iron, grillée à perfection, accompagnée de beurre façon maître d'hôtel.	\$39.00
Spaghetti Bolognese (Entrées) Parmesan	\$25.00
Steak Au Poivre New York strip, garlic spinach	\$44.00
Country Chicken Club (Entrées) Avocado, bacon, rosemary aioli.	\$24.00

ITEM	PRICE
Trout Amandine (Entrées) Haricots verts, lemon brown butter.	\$34.00
Cheese Omelette Gruyère or cheddar, fines herbes.	\$18.00
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