



Pistacia Vera

Menu Prices — August 22, 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 →](#)

Brunch

ITEM	PRICE
Muesli and Yogurt Vegetarian. Fage non-fat Greek yogurt, toasted almond oat muesli, berry cassis preserves, fresh berries and honey.	\$8.00
Mushroom Quiche Nut-free, vegetarian. Pate brisee, crimini and shiitake mushrooms, shallots, aged Emmentaler cheese, Parmigiano-reggiano...	\$11.00
Bacon, Swiss Chard and Onion Quiche Une quiche délicate nichée dans une pâte brisée, enrichie de bacon fumé double, de confit d'oignons et de bette à carde....	\$11.00
Smoked Salmon "Tartare" Nut-free. Kendall brook premium smoked salmon, creme fraiche, cucumber, tarragon, lemon, lime, shallot, cracked pepper,...	\$14.00
Egg Salad Verrine Nut-free, Classic chopped hardboiled egg with celery, scallions, Dijon mustard, mayonnaise, lemon, fresh dill, and parsl...	\$11.00
Tomato Galette Puff pastry, herbes de provence chevre, tomatoes, taggiasca olives, and dressed greens.	\$9.00
Croque Monsieur Une tranche de brioche artisanale, garnie de jambon fumé de chalet et du fromage Emmentaler affiné, nappée de sauce Morn...	\$13.00
Vichyssoise Soupe froide de pommes de terre et poireaux, accompagnée de deux gougères au fromage et herbes.	\$10.00

Pastry & Croissant

ITEM	PRICE
Classic Croissant Nut-free.	\$3.00
Rye Croissant Nut-free.	\$3.00
Pain Au Chocolate Nut-free. Croissant with semi-sweet chocolate batons.	\$4.00
Ham and Cheese Croissant Doré au four jusqu'à la perfection, ce croissant feuilleté cache en son cœur du prosciutto tendre et du fromage gruyère...	\$4.50
Almond Croissant Croissant feuilleté imbibé d'un sirop de brandy subtil, garni d'une crème frangipane aux amandes.	\$4.50
Pain a la Cannelle Pâte danoise sans noix roulée avec une crème pâtissière parfumée à la cannelle, rehaussée d'un sucre à la cannelle et d'...	\$4.25
Tomato Galette (Pastry & Croissant) Nut-free. Puff pastry, herbes de provence chevre, tomatoes and taggiasca olives.	\$6.00
Orange Brioche Nut-free. Brioche a tete with fresh orange zest.	\$3.50
Herb Cheese Gougeres Profiteroles salés préparés avec pâte à choux, généreusement garnis de fromage gruyère et parfumés de persil frais, cibo...	\$2.00
For 2 Madeleine Gâteau traditionnel français sans noix, subtilement parfumé au citron, parfait pour deux.	\$2.00
Palmier Nut-free. Delicate caramelized puff pastry with brown sugar.	\$1.75
Blueberry Cornmeal Financier Brown butter almond tea cake with cornmeal and fresh blueberries.	\$2.00

Parisian Macarons

ITEM	PRICE
Macarons Gluten-free. Delicate nut meringue cookies with buttercream, ganache, preserves, or curd. Seasonal flavors include.	\$2.00
12 Macarons Fines confections sans gluten, ces meringues aux amandes sont garnies de crèmes au beurre, ganaches, confitures ou curds...	\$24.00

Cookies

ITEM	PRICE
Almondine Dairy-free. Sweet almond cookie.	\$1.25
Bittersweet Valrhona Un biscuit au chocolat sans noix, mettant en vedette le Valrhona Manjari 64% pour une expérience riche en cacao.	\$1.25
Vanilla Bean Shortbread Nut-free. French butter cookie with Madagascar vanilla bean.	\$1.00
Chocolate Chunk Pistachio Un biscuit moelleux parsemé de généreux morceaux de chocolat et de pistaches grillées légèrement salées.	\$2.25
Cocoa Buttermilk Cake false	\$5.50
Lavender Shortbread Nut free. French butter cookie with lavender.	\$1.00

Desserts

ITEM	PRICE
Classic Eclair Un délice sans noix, cette pâte à choux est généreusement remplie de crème pâtissière à la vanille et recouverte d'un gl...	\$4.00
Coconut Lime éclair Nut-free. Pate a choux filled with lime curd and coconut pastry cream with a white chocolate, toasted coconut and lime z...	\$4.00
Fresh Lemon Tart Une croûte de sablé à la vanille abrite une garniture onctueuse de crème au citron fraîchement pressée, le tout sans noi...	\$6.00
Summer Stone Fruit Frangipane Un frangipane aux amandes accompagné de confiture de rhubarbe, garni de fraises fraîches et d'amandes grillées.	\$5.00
Chocolate Bombe De délicates couches de gâteau au cacao et babeurre enveloppent une mousse de chocolat parfumée au marsala, le tout reco...	\$6.00
Chambord Feuilletine Véritable plaisir sans noix, cette création repose sur une croûte croustillante de feuilletine au chocolat Vahlrona. Le...	\$7.00
Pistachio Cherry Chocolate Flourless Dacquoise Gluten-free. Layers of pistachio almond dacquoise with creamy layers of pistachio buttercream, semi-sweet chocolate gana...	\$7.00