★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Pistacia Vera

Pistacia Vera

Menu Prices — October 24, 2026

Pistacia Vera menu with prices in United States, updated October 2019: 35 items across 5 categories, prices from $1.00 to $24.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Pistacia Vera Menu with Prices (United States)

Pistacia Vera menu with prices in United States, updated October 2019: 35 items across 5 categories, prices from $1.00 to $24.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/pistacia-vera

Menu categories: Brunch · Pastry & Croissant · Parisian Macarons · Cookies · Desserts

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**

ITEM	PRICE
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 Nut-free. Chocolate cake with extra brute cocoa.	**$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 eclair 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**