

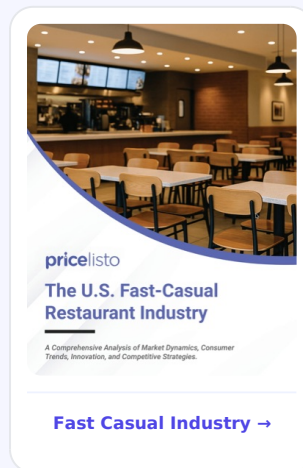


Prime & Provisions

Prime & Provisions

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

First Course

ITEM	PRICE
Fried Chicken Poulet frit réhaussé d'un filet de bourbon au chili et sirop d'érable.	\$15.00
House-Flared Thick-Cut Bacon Bacon épais enrichi de poivre noir, nappé de sirop d'érable du Michigan et accentué par une touche de chocolat noir.	\$16.00
Lump Blue Crab & Lobster Cake Une alliance de chair douce de crabe bleu et de homard, délicatement mélangée et façonnée en galettes. Poêlées jusqu'à o...	\$24.00
Traditional Tuna Tartare false	\$21.00

Second Course - Soups

ITEM	PRICE
New England Clam Chowder	\$14.00

Second Course - Salad

ITEM	PRICE
Wedge Salad Laitue iceberg tendre accompagnée d'endive rouge grillée, généreuses tranches de bacon, gorgonzola de Hook bien affiné,...	\$15.00
Lump Crab Caesar Tuscan kale, romaine, garlic croutons, and shaved parmesan.	\$19.00
Tomato & Sweet Onion Salad Tranches de tomate juteuses et rondelles d'oignon doux se marient avec le Gorgonzola coloré de Hook.	\$14.00
Roasted Beets Spiced Feta, shaved fennel, frisee, greek vinaigrette.	\$15.00
Shaved Brussels Sprout Butternut Squash, wild rice, fresno chilis, ricotta salata, tahini vinaigrette	\$15.00

Third Course - Steak

ITEM	PRICE
Dry-Aged Bone-In Ribeye Faux filet de côtes avec os, vieilli à sec. Nous choisissons soigneusement le bœuf angus noir 100% naturel de Creekstone...	\$72.00
Dry-Aged New York Strip Fausse	\$65.00
7oz Petite-Cut Filet Un tendre filet de 7oz coupé petit, soigneusement préparé avec du bœuf Black Angus 100 % naturel de Creekstone Farms, ce...	\$49.00
Dry-Aged Bone-In Kansas City Strip Une bande Kansas City vieillie à sec avec os, préparée à partir de bœuf black angus 100% naturel de Creekstone Farms, ho...	\$69.00
10oz Barrel-Cut Filet Mignon Prime and Provisions mission is to source the absolute best beef available. We proudly serve U.S.D.A Prime Creekstone Fa...	\$62.00
Slow-Roasted Bone-In Prime Rib Côte de bœuf à cuisson lente, accompagnée d'un jus parfumé et d'une sauce au raifort maison. Offerte en quantité limitée...	\$72.00

Third Course - Additional Options

ITEM	PRICE
Blackened Cauliflower "Steak" Roasted garlic (VG) (GF)	\$24.00
Tomahawk Colorado Lamb Chops Agneau Tomahawk du Colorado accompagné de haricots beurre, savoureux sous une sauce tomate parfumée à l'aneth, et arrosé...	\$55.00
Creekstone Farms Pork Chop Bacon apple chutney and maple glaze.	\$45.00
Dry-Aged Prime Burger Sharp Wisconsin American cheese, tomato, onion, pickle, dijonnaise, and brioche bun.	\$19.00

Third Course - Seafood

ITEM	PRICE
No. 1 Yellowfin Tuna Asperges blanches et brocoli rabe, nappés d'une sauce au miel et Worcestershire. (GF)	\$42.00
Broiled Wild Salmon Saumon sauvage grillé, nappé d'une sauce à l'érable et moutarde, accompagné de bettes à carde rôties, de farro et de cou...	\$38.00

Escorts to The Above

ITEM	PRICE
Properly Whipped Potatoes Pommes de terre fouettées avec une croûte savoureuse de raifort et parmesan.	\$14.00
Purple Cauliflower Au Gratin Du chou-fleur violet rôti au four jusqu'à ce qu'il soit tendre, nappé d'une sauce béchamel crémeuse infusée d'un soupçon...	\$14.00
Charred Sweet Corn Parmesan cream, lime, and cilantro.	\$13.00
Bruleed Sweet Potato Faux	\$13.00
Substantial Baked Potato Aged cheddar and bacon.	\$14.00
Sauteed Broccoli Brocoli sauté dans une huile d'olive de première qualité, relevé d'un filet de jus de citron et assaisonné de sel marin.	\$11.00
Roasted Brussels Sprouts Elephant garlic and crispy bacon.	\$12.00
Creamed Spinach	\$12.00
Sauteed Spinach false	\$12.00
Sauteed Wild Mushrooms false	\$14.00
Asparagus Milanese Un œuf fermier, nappé de balsamique à la truffe blanche, sur un lit d'asperges fraîches, parsemé de parmesan savoureux.	\$14.00
Fries fałszywy	\$9.00
Bleu Cheese Potato Au Gratin	\$14.00

Barroom Bill of Fare

ITEM	PRICE
Petite Dry-Aged Cheeseburgers Du fromage américain du Wisconsin, des tranches de tomate, oignon, cornichon, et dijonnaise, tous nichés dans un pain bri...	\$19.00
Lobster Rolls	\$17.00

Desserts

ITEM	PRICE
Apple Pie false	\$12.00
Banana Cream Pie	\$12.00
Fresh Strawberry Pie	\$12.00
Peanut Butter and Whipped Milk Chocolate Pie Une croûte croustillante maison accueille une garniture onctueuse de beurre de cacahuète crémeux et de chocolat au lait...	\$12.00
Chocolate Caramel Cake Une symphonie chocolatée où chaque tranche révèle des couches riches de gâteau moelleux, intercalées avec du caramel vel...	\$12.00
Leche Cake false	\$12.00
Tart Cherry Pie Une croûte dorée et feuilletée accueille un généreux mélange de cerises acides juteuses, doucement mijotées pour exprime...	\$12.00

Beverages

ITEM	PRICE
500ml Pellegrino	\$4.00
500ml Acqua Panna false	\$4.00
1L Glass Pellegrino	\$7.00
1L Glass Acqua Panna false	\$7.00
6-Pack 500ml Pellegrino	\$20.00
6-Pack 500ml Acqua Panna	\$20.00

Popular Items

ITEM	PRICE
Creekstone Farms Cheesesteak Tranches fines de ribeye de Creekstone Farms, accompagnées d'oignons caramélisés, d'ail rôti et de fromage American blan...	\$18.00
Wedge Salad Une base de laitue iceberg bébé accompagne des feuilles d'endive rouge grillées. Un bacon épais et croustillant se marie...	\$15.00

First Course

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

Fried Chicken	\$15.00
Faux filet de poulet doré à souhait, arrosé d'une sauce épicée au bourbon et sirop d'érable.	
House-Flared Thick-Cut Bacon	\$16.00
Épais morceaux de bacon caramélisés, relevés de poivre noir, nappés de sirop d'érable du Michigan et finement saupoudrés...	
Lump Blue Crab & Lobster Cake	\$24.00
Traditional Tuna Tartare	\$21.00
Morue fraîchement coupée en dés, assaisonnée avec finesse, accompagnée de gaufrettes de pomme de terre croustillantes.	
Second Course - Soups	
ITEM	PRICE
New England Clam Chowder	\$14.00
Second Course - Salad	
ITEM	PRICE
Wedge Salad (Second Course - Salad)	\$15.00
Un cœur de laitue iceberg, une endive rouge grillée, du bacon épais, gorgonzola Hook's, concombre croquant, oignon rouge...	
Prime Chopped Salad	\$17.00
Thick cut bacon, blue cheese, pepperoncini, and red onion.	
Tomato & Sweet Onion Salad	\$14.00
Hook's Gorgonzola.	
Roasted Beets	\$15.00
Feta épicé, fenouil émincé, frisée, vinaigrette grecque.	
Classic Cobb Salad	\$19.00
Morceaux de poulet juteux, laitue romaine croquante et iceberg, accompagnés d'une garniture classique et relevés d'une v...	
Tuscan Kale	\$12.00
Feuilles de kale croquantes mélangées à une salade césar à la romaine, agrémentées de croûtons à l'ail et de généreuses...	
Beef Tenderloin Salad	\$23.00
Un mélange vibrant de laitue romaine et d'endive rouge, agrémenté de carottes en julienne et de rondelles de concombre c...	
Shaved Brussels Sprout & Baby Artichoke	\$15.00
Butternut squash, wild rice, fresno chilis, ricotta salata, tahini vinaigrette	
Third Course - Sandwiches	
ITEM	PRICE
Dry-Aged Prime Burger	\$19.00
Fausses couches entre le fromage américain du Wisconsin, tomate, oignon, cornichon, et dijonnaise. Servi dans un pain bri...	
Crispy Chicken Sandwich	\$17.00
Roasted garlic, tomato, and kosher dill pickle.	
Blackened Florida Grouper Sandwich	\$18.00
Grouper de Floride grillé fortement assaisonné, accompagné de laitue croquante et de rondelles de tomate juteuses, le to...	
Creekstone Farms Cheesesteak (Third Course - Sandwiches)	\$18.00
Shaved ribeye, caramelized onion, roasted garlic, and white American cheese.	
Lobster Club	\$26.00
House bacon, tomato, avocado, crispy lettuce, and toasted brioche.	
Chicken Club	\$17.00
Cheddar affiné, bacon croustillant, tomate juteuse, aioli au pesto, laitue iceberg râpée et touche de Dijon, le tout ent...	

ITEM	PRICE
Prime Rib Dip Un hoagie croustillant garni de prime rib tendre est accompagné de délicieux oignons frits. Le tout est servi avec une o...	\$24.00
Third Course - Steak	
Dry-Aged Bone-In Ribeye Un ribeye avec os, vieilli à sec, provenant de la ferme Creekstone. Ce morceau de bœuf Angus noir certifié U.S.D.A Prime...	\$72.00
Dry-Aged New York Strip Entrecôte de New York vieillie à sec, minutieusement sélectionnée parmi le bœuf Angus noir 100 % naturel de Creekstone F...	\$65.00
7oz Petite-Cut Filet Prime and Provisions mission is to source the absolute best beef available. We proudly serve U.S.D.A Prime Creekstone Fa...	\$49.00
Dry-Aged Bone-in Kansas City Strip Un savoureux morceau de viande de l'os, notre Kansas City Strip de Creekstone Farms, d'origine naturelle et certifié Pri...	\$69.00
10oz Barrel-Cut Filet Mignon Prime and Provisions mission is to source the absolute best beef available. We proudly serve U.S.D.A Prime Creekstone Fa...	\$62.00
Slow-Roasted Bone-In Prime Rib Prime rib à l'os rôti lentement, accompagné de son jus de cuisson et de notre raifort maison. Quantité limitée; servi ju...	\$72.00
Third Course - Additional Options	
Blackened Cauliflower "Steak" Roasted garlic (VG) (GF)	\$24.00
Tomahawk Colorado Lamb Chops Butter Beans, Dill-Tomato Sauce, Lamb Jus	\$55.00
Creekstone Farms Pork Chop Un flanc de porc de Creekstone Farms nappé d'une compotée de pommes au lard, terminée par une touche de sirop d'érable.	\$45.00
Third Course - Seafood	
No. 1 Yellowfin Tuna Asperges blanches, brocoli rabe, nappé d'un glaçage à la sauce Worcestershire et miel.	\$42.00
Broiled Wild Salmon Saumon sauvage grillé doucement, nappé d'un glaçage à l'érable et moutarde. Accompagné d'une garniture de bette à carde...	\$38.00
Escorts to The Above	
Properly Whipped Potatoes Pommes de terre fouettées avec une croûte de raifort et de parmesan.	\$14.00
Purple Cauliflower Au Gratin	\$14.00
Charred Sweet Corn Grillé à la perfection, le maïs doux est nappé d'une crème au parmesan veloutée, agrémenté d'une touche de lime fraîche...	\$13.00
Bruleed Sweet Potato Cinnamon and cajeta butter.	\$13.00
Substantial Baked Potato Pommes de terre cuites au four garnies de cheddar affiné et de bacon croustillant.	\$14.00

ITEM	PRICE
Sautéed Broccoli First press olive oil, lemon, and sea salt.	\$11.00
Roasted Brussels Sprouts Elephant garlic and crispy bacon.	\$12.00
Creamed Spinach Épinards à la crème doucement mijotés jusqu'à obtenir une texture veloutée.	\$12.00
Sautéed Spinach Fines feuilles d'épinards légèrement saisies à l'huile d'olive, rehaussées d'une pointe d'ail parfumé. Un soupçon de jus...	\$12.00
Sautéed Wild Mushrooms Faux	\$14.00
Asparagus Milanese Sous une pluie de balsamique à la truffe blanche, des asperges parfaitement cuites rencontrent un œuf fermier à la textu...	\$14.00
Bleu Cheese Potato Au Gratin	\$14.00
Fries false	\$9.00

Barroom Bill of Fare

ITEM	PRICE
Petite Dry-Aged Cheeseburgers Sharp Wisconsin American cheese, tomato, onion, pickle, dijonnaise, and brioche bun.	\$16.00
Lobster Rolls Chairs tendu de chair sucrée de homard, douce vinaigrette Louie, et notre salade de chou maison, nichent dans un pain à...	\$17.00

Desserts

ITEM	PRICE
Apple Pie	\$12.00
Banana Cream Pie	\$12.00
Fresh Strawberry Pie Une croûte dorée et croustillante abrite des fraises juteuses, accueillies dans une gelée légèrement sucrée. Orné d'une...	\$12.00
Peanut Butter and Whipped Milk Chocolate Pie Une fine croûte de biscuit accueille une couche généreuse de beurre de cacahuète crémeux, apportant une texture riche et...	\$12.00
Chocolate Caramel Cake Un gâteau moelleux et riche en chocolat, décadent avec ses couches de caramel onctueux. Chaque bouchée révèle une textur...	\$12.00
Leche Cake Faux	\$12.00
Tart Cherry Pie	\$12.00

Beverages

ITEM	PRICE
500ml Pellegrino false	\$4.00
500ml Acqua Panna	\$4.00
1L Glass Pellegrino false	\$7.00

ITEM	PRICE
1L Glass Acqua Panna	\$7.00
6-Pack 500ml Pellegrino	\$20.00
6-Pack 500ml Acqua Panna	\$20.00
false	