★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Prime & Provisions

Prime & Provisions

Menu Prices — October 25, 2026

Prime & Provisions menu with prices in United States, updated October 2019:
111 items across 12 categories, prices from $4.00 to $72.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Prime & Provisions Menu with Prices (United States)

Prime & Provisions menu with prices in United States, updated October 2019: 111 items across 12 categories, prices from $4.00 to $72.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/prime-provisions

Menu categories: First Course · Second Course - Soups · Second Course - Salad · Third Course - Steak · Third Course - Additional Options · Third Course - Seafood · Escorts to The Above · Barroom Bill of Fare · Desserts · Beverages · Popular Items · Third Course - Sandwiches

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 Potato gaufrettes	**$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**

ITEM	PRICE
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, dijonaise, 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	**$12.00**
Sauteed Wild Mushrooms Demi glace	**$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**

ITEM	PRICE
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 dijonaise, tous nichés dans un pain bri...	**$19.00**
Lobster Rolls	**$17.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Apple Pie	**$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	**$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	**$4.00**
1L Glass Pellegrino	**$7.00**
1L Glass Acqua Panna	**$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 Faux filet de poulet doré à souhait, arrosé d'une sauce épicée au bourbon et sirop d'érable.	**$15.00**
House-Flared Thick-Cut Bacon Épais morceaux de bacon caramélisés, relevés de poivre noir, nappés de sirop d'érable du Michigan et finement saupoudrés...	**$16.00**
Lump Blue Crab & Lobster Cake	**$24.00**
Traditional Tuna Tartare Morue fraîchement coupée en dés, assaisonnée avec finesse, accompagnée de gaufrettes de pomme de terre croustillantes.	**$21.00**

Second Course - Soups

ITEM	PRICE
New England Clam Chowder	**$14.00**

Second Course - Salad

ITEM	PRICE
Wedge Salad (Second Course - Salad) Un cœur de laitue iceberg, une endive rouge grillée, du bacon épais, gorgonzola Hook's, concombre croquant, oignon rouge...	**$15.00**
Prime Chopped Salad Thick cut bacon, blue cheese, pepperoncini, and red onion.	**$17.00**
Tomato & Sweet Onion Salad Hook's Gorgonzola.	**$14.00**
Roasted Beets Feta épicé, fenouil émincé, frisée, vinaigrette grecque.	**$15.00**
Classic Cobb Salad Morceaux de poulet juteux, laitue romaine croquante et iceberg, accompagnés d'une garniture classique et relevés d'une v...	**$19.00**
Tuscan Kale Feuilles de kale croquantes mélangées à une salade césar à la romaine, agrémentées de croûtons à l'ail et de généreuses...	**$12.00**
Beef Tenderloin Salad Un mélange vibrant de laitue romaine et d'endive rouge, agrémenté de carottes en julienne et de rondelles de concombre c...	**$23.00**
Shaved Brussels Sprout & Baby Artichoke Butternut squash, wild rice, fresno chilis, ricotta salata, tahini vinaigrette	**$15.00**

Third Course - Sandwiches

ITEM	PRICE
Dry-Aged Prime Burger Fausses couches entre le fromage américain du Wisconsin, tomate, oignon, cornichon, et dijonaise. Servi dans un pain bri...	**$19.00**
Crispy Chicken Sandwich Roasted garlic, tomato, and kosher dill pickle.	**$17.00**
Blackened Florida Grouper Sandwich Grouper de Floride grillé fortement assaisonné, accompagné de laitue croquante et de rondelles de tomate juteuses, le to...	**$18.00**
Creekstone Farms Cheesesteak (Third Course - Sandwiches) Shaved ribeye, caramelized onion, roasted garlic, and white American cheese.	**$18.00**

ITEM	PRICE
Lobster Club House bacon, tomato, avocado, crispy lettuce, and toasted brioche.	**$26.00**
Chicken Club Cheddar affiné, bacon croustillant, tomate juteuse, aioli au pesto, laitue iceberg râpée et touche de Dijon, le tout ent...	**$17.00**
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

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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**
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	**$9.00**

Barroom Bill of Fare

ITEM	PRICE
Petite Dry-Aged Cheeseburgers Sharp Wisconsin American cheese, tomato, onion, pickle, dijonaise, 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	**$4.00**

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