★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Range Cafe Bar and Grill

Range Cafe Bar and Grill

Menu Prices — October 24, 2026

Range Cafe Bar and Grill menu with prices in United States, updated October 2019: 185 items across 14 categories, prices from $2.00 to $25.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Range Cafe Bar and Grill Menu with Prices (United States)

Range Cafe Bar and Grill menu with prices in United States, updated October 2019: 185 items across 14 categories, prices from $2.00 to $25.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/range-cafe-bar-and-grill

Menu categories: Popular Items · Seasonal Specials · Starters · Salads · Favorites · Entrées · Personal Pizzas · Sides · Desserts · Refreshments · Gourmet Coffees & Teas · Kids Menu · Breakfast · Breakfast Sides

Popular Items

ITEM	PRICE
Grilled King Salmon Filet de saumon royal grillé, nappé d'une sauce au beurre citronné.	**$22.00**
Grilled Pork Tenderloin Faux-filet de porc grillé servi avec un chutney de pommes et d'abricots.	**$21.00**

Seasonal Specials

ITEM	PRICE
Fried Chicken Sandwich Poulet frit croustillant accompagné d'une salade de chou épicée maison et d'une sauce barbecue crémeuse.	**$13.00**
PEI Mussels Moules de l'Î.-P.-É. cuites à la vapeur avec de l'ail haché finement, du fenouil en tranches, un filet de vin blanc et u...	**$15.00**
Grilled Mexican Corn (Elote) Whole grilled ear of corn coated with seasoned mayonnaise, sprinkled with parmesan, paprika, parsley	**$8.50**

Starters

ITEM	PRICE
Crispy Panko-Crusted Deviled Eggs Un faux mot.	**$8.00**
Calamari Fines tranches de calmars croustillants, accompagnées d'une sauce tartare crémeuse.	**$12.00**
Cal Ahi Poke Gingembre, sésame, avocat et croustillants wonton au sel de mer.	**$14.50**
Asian Spring Rolls (For 3) Rouleaux de printemps végétariens accompagnés d'une sauce sucrée et épicée.	**$6.00**
Thin-Cut Fries Servies avec une sauce aïoli citron-ail.	**$7.00**
Kettle Chips Fines tranches de pommes de terre croustillantes, assaisonnées d'une pincée de sel. Accompagnées de trempettes à l'oigno...	**$7.00**
Spicy Chicken Wings Ailes de poulet épicées servies avec des trempettes ranch et fromage bleu.	**$12.00**
Chico Tacos (3) Handmade tortillas with chicken, romaine, tomatoes, drizzled with ranch.	**$12.00**
Avocado Toast Faux	**$10.00**

Salads

ITEM	PRICE

Tossed Cobb **$12.75**
Filet de poulet grillé accompagné de croustillant bacon, avocat crémeux, tomate juteuse, fromage bleu et généreusement a...

Chinese Chicken **$13.50**
Poitrine de poulet grillée accompagnée de chou Napa croquant, cœurs de romaine bio et un soupçon de graines de sésame. R...

Taco **$10.00**
Feuilles de romaine fraîches, mélange cheddar-jack crémeux, haricots noirs savoureux, le tout arrosé d'une vinaigrette a...

Caesar **$9.50**
Feuilles de romaine croquantes, croûtons dorés et copeaux de grana padano.

Quinoa & Kale **$12.00**
Feuilles de kale tendre agrémentées de fromage de chèvre, raisins secs dorés, arrosées d'une vinaigrette maison aux agru...

Classic Wedge **$12.00**
Tranches d'iceberg croustillantes garnies de bacon fumé au bois de pommier, de tomates fraîches et d'une onctueuse vinai...

Favorites

ITEM	PRICE
French Dip Roast beef or turkey, creamy horseradish, au jus	**$14.00**
Baja Fish Tacos (2) Tortillas souples garnies de mahi-mahi grillé, choux Napa croquant, coriandre fraîche, arrosées d'un aioli à l'avocat. A...	**$14.00**
Fulton Burger Un demi-livre de bœuf Fulton grillé se marie avec de la laitue croquante, des rondelles de tomate juteuses, des cornicho...	**$13.00**
Traditional Club Sandwich Faux filet de dinde rôti, jambon tranché, bacon au bois de pommier, tomates fraîches, laitue verte, le tout nappé d'une...	**$13.00**
Nathan’s Dog Relish de moutarde aux oignons et poivrons caramélisés, accompagné de frites fines ou d'un mélange de verdures.	**$7.50**
Chicken Avocado Sandwich Poulet tendre grillé sur un pain brioché toasté, accompagné de tranches de bacon fumé au bois de pommier. Des tomates mû...	**$13.00**

Entrées

ITEM	PRICE
Rigatoni Bolognese Tendres morceaux de bœuf nourri à l'herbe, mélangés à des champignons crémini, le tout relevé par une touche de basilic.	**$18.00**
Grilled Pork Tenderloin (Entrées) Filet de porc grillé accompagné d'un chutney de pommes et abricots.	**$21.00**
Grilled Flat Iron Steak Steak de fer plat grillé accompagné d'une sauce chimichurri vibrante.	**$25.00**
Grilled King Salmon (Entrées) Saumon royal grillé accompagné d'une sauce onctueuse au beurre et citron.	**$22.00**
Chicken Piccata Tranches de poitrine de poulet, délicatement sautées au beurre avec une touche de citron, vin blanc, et câpres, servies...	**$19.00**

Personal Pizzas

ITEM	PRICE
Margherita Mozzarella fraîche, feuilles de basilic fraîches, sauce tomate artisanale.	**$14.25**
Cheese Croûte dorée de mozzarella fondante et parmesan, nappée d'une sauce tomate savoureuse.	**$13.75**

ITEM	PRICE
Pepperoni Hobbs pepperoni tranché, mozzarella fondue, sauce tomate riche.	**$16.25**
Create Your Own Tomates mijotées et mozzarella fondante.	**$13.75**

Sides

ITEM	PRICE
Seasonal Vegetables	**$4.00**
Thin-Cut Fries (Sides) Frites taillées finement, dorées à la perfection pour une croquante texture extérieure, cachant un cœur tendre. Assaison...	**$4.00**
Mashed Potatoes	**$4.00**
Mixed Greens	**$4.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Molten Chocolate Lava Cake	**$8.50**
Churros Churros saupoudrés de sucre à la cannelle, servis avec des sauces au chocolat Ghirardelli et caramel.	**$8.00**
Vanilla Bean Gelato	**$3.00**
Affogato Un espresso Peet's versé sur un gelato à la vanille.	**$4.75**

Refreshments

ITEM	PRICE
S. Pellegrino Sparkling Mineral Water	**$2.95**
Arnold Palmer	**$3.50**
Fresh-Brewed Mighty Leaf Iced Tea	**$3.25**
Summer Solstice	**$3.25**
Soft Drink	**$3.25**
Fresh-Squeezed Lemonade	**$3.50**
Fresh-Squeezed Orange Juice Un pur éclat de soleil en verre, préparé chaque matin avec les oranges les plus juteuses. Ce jus est une célébration de...	**$3.50**
Grapefruit Juice	**$3.50**
Hot Chocolate	**$3.50**
Milk	**$2.00**
Juice	**$3.00**

Gourmet Coffees & Teas

ITEM	PRICE

Latte Crème de café infusé avec un espresso robuste, servi à votre goût—bien chaud pour réchauffer l'âme, ou glacé pour une fr...	**$3.50**
Cappuccino	**$3.25**
Espresso	**$2.00**
Macchiato	**$2.25**
Americano	**$3.00**
Fresh-Brewed Peet’s Gaia Organic Blend Coffee	**$3.00**
Hot Mighty Leaf Tea	**$2.95**

Kids Menu

ITEM	PRICE
Hot Dog Saucisse Nathan, servie avec des frites fines ou des fruits frais.	**$6.50**
Cheeseburger Un burger garni de cheddar fondant, cornichons croquants, accompagné de frites fines et croustillantes.	**$6.50**
Chicken Quesadilla Fausse	**$6.50**
Cheese Quesadilla Une tortilla grillée garnie de cheddar et de fromage jack, accompagnée de crème sure.	**$6.50**
Fettuccine Alfredo Rubans de pâtes fettuccine baignés dans une onctueuse sauce à la crème de parmesan, enrichie d'une subtile note d'ail.	**$7.50**
Breaded Chicken Breast Tenders Tendres portions de poitrine de poulet panée, servies avec un choix de ketchup, sauce ranch ou sauce piquante. Complétez...	**$6.50**
Chicken and Cheese Tacos Deux tacos de poulet effiloché enveloppés dans des tortillas de maïs sans gluten, garnis de fromage cheddar et jack.	**$7.50**
Grilled Cheese Un sandwich de pain grillé à votre choix de blanc ou de blé, garni de fromage jack fondant. Offrez-vous une touche de cr...	**$6.50**

Breakfast

ITEM	PRICE
The Classic Deux œufs frais de la ferme, préparés à votre goût, accompagnés de jambon forêt-noire, bacon fumé au bois de pommier, ou...	**$11.00**
French Toast Tranches de pain doré garnies de crème fouettée, de baies fraîches du moment, et d'un filet de sirop d'érable.	**$10.00**
Huevos Rancheros Faites griller des tortillas de maïs et garnissez-les de haricots noirs savoureux. Ajoutez-y deux œufs frais cuits à vot...	**$14.00**
Morning Avocado Toast Une tranche de pain grillé croustillante recouverte d'avocat crémeux, surmontée d'un œuf au plat juteux, offrant une par...	**$10.00**
Breakfast Burrito Scrambled farm fresh eggs, cheddar or jack cheese, roasted potatoes, choice of black forest ham, applewood bacon, or por...	**$11.00**
Omelet Your Way Trois œufs de la ferme servis selon vos envies, accompagnés de trois choix. Choisissez entre pommes de terre rôties ou f...	**$11.00**
Scramble Your Way Trois œufs frais provenant de la ferme accompagnés de trois ingrédients de votre choix. Servez-les avec des pommes de te...	**$11.00**

ITEM	PRICE
Morning Sandwich Deux œufs brouillés avec soin, accompagnés de votre choix de jambon forêt noire, bacon fumé au bois de pommier, ou sauci...	**$9.00**

Starters

ITEM	PRICE
Calamari Faux	**$12.00**
Cal Ahi Poke Morceaux de thon mariné au gingembre et au sésame, accompagnés d’avocat crémeux et de croustillants wontons salés à la f...	**$14.50**
Asian Spring Rolls (For 3) Fines rondelles végétariennes, accompagnées d'une sauce douce et épicée.	**$6.00**
Thin-Cut Fries Pommes frites fines servies avec une sauce citronnée à l'ail.	**$7.00**
Kettle Chips Pommes de terre croustillantes nappées de sel, accompagnées de trempettes savoureuses : une sauce à l’oignon à la françа...	**$7.00**
Spicy Chicken Wings Servies avec des trempettes crémeuses de ranch et de fromage bleu.	**$12.00**
Chico Tacos (3) Tortillas maison garnies de poulet tendre, laitue romaine croquante et quartiers de tomates, nappées d'une touche de sau...	**$12.00**
Avocado Toast Tranche d'avocat garnie de glaçage balsamique vieilli, filet d'huile d'olive et pincée de sel de mer.	**$10.00**
Prawn Gamberi Des crevettes géantes nappées d'une sauce à l'ail et au beurre, accompagnées de pain grillé.	**$15.00**

Salads

ITEM	PRICE
Tossed Cobb Poulet grillé découpé accompagné de bacon croustillant, avocat crémeux et tomates juteuses. Fromage bleu émietté sur un...	**$12.75**
Chinese Chicken Poulet grillé servi avec du chou Napa croquant et des cœurs de romaine biologiques. Parsemé de graines de sésame, d'oign...	**$13.50**
Taco Feuilles de romaine croquantes, fromage cheddar et Monterey Jack fondus, haricots noirs savoureux, le tout rehaussé d'un...	**$10.00**
Caesar Feuilles de romaine croquantes, croûtons dorés et copeaux de Grana Padano.	**$9.50**
Quinoa & Kale Feuilles tendres de chou kale, fromage de chèvre, raisins dorés, arrosés d'une vinaigrette maison aux agrumes.	**$11.95**
Classic Wedge Tranches de laitue iceberg croustillantes, garnies de bacon fumé au bois de pommier, tomates juteuses et nappées d'une o...	**$12.00**

Breakfast Sides

ITEM	PRICE
Black Forest Ham	**$5.00**
Applewood Bacon	**$5.00**
Pork Sausage	**$5.00**

ITEM	PRICE
Farm Fresh Egg	**$2.50**
Roasted Potatoes Petites pommes de terre dorées au four, rehaussées d'une touche de romarin et d'ail émincé. Leur texture croustillante à...	**$3.00**
Toasted Whole Wheat	**$2.00**
Sourdough	**$2.00**
English Muffin	**$2.00**
Seasonal Fruit Plate faux	**$6.00**
Thin-Cut Fries (Breakfast Sides) Frites coupées finement et croustillantes, fraîchement sorties de la friteuse. Assaisonnées d'une pincée de sel de mer,...	**$6.25**
Kettle Chips (Breakfast Sides)	**$6.75**

Desserts

ITEM	PRICE
Molten Chocolate Lava Cake Un cœur fondant de chocolat noir doux et velouté, prêt à révéler sa richesse sous une coquille légèrement croustillante....	**$8.50**
Churros Churros enrobés de sucre à la cannelle, accompagnés de sauces au chocolat Ghirardelli et au caramel.	**$8.00**
Vanilla Bean Gelato Vanilla beans sourced from Madagascar find their way into a creamy gelato, churning slowly to achieve a silky texture. F...	**$3.00**
Affogato Un espresso de la marque Peet's versé sur un gelato à la vanille.	**$4.75**

Refreshments

ITEM	PRICE
S. Pellegrino Sparkling Mineral Water	**$2.95**
Arnold Palmer	**$3.50**
Fresh-Brewed Mighty Leaf Iced Tea	**$3.25**
Summer Solstice fausse	**$3.25**
Soft Drink	**$3.25**
Fresh-Squeezed Lemonade Faux.	**$3.50**
Fresh-Squeezed Orange Juice	**$3.50**
Grapefruit Juice	**$3.50**
Hot Chocolate	**$3.50**
Milk	**$2.00**
Juice	**$3.00**

Gourmet Coffees & Teas

ITEM	PRICE

Latte **$3.50**
Un mélange crémeux de café espresso et de lait chaud ou glacé, préparé à votre goût.

Cappuccino **$3.25**
Un cappuccino parfait se prépare à partir de grains de café sélectionnés, moulus et infusés avec soin pour obtenir un es...

Espresso **$2.00**

Macchiato **$2.25**

Americano **$3.00**

Fresh-Brewed Peet’s Gaia Organic Blend Coffee **$3.00**

Hot Mighty Leaf Tea **$2.95**

Seasonal Specials

ITEM	PRICE
Fried Chicken Sandwich Faux-filet de poulet croustillant, garni d'une salade de chou épicée maison et rehaussé d'une touche d'aïoli BBQ.	**$13.00**
PEI Mussels Fines moules de l'Île-du-Prince-Édouard mijotées à la vapeur avec de l'ail haché et du fenouil tranché, le tout parfumé...	**$15.00**
Grilled Mexican Corn (Elote) Épi de maïs grillé en entier, généreusement enduit de mayonnaise épicée, parsemé de parmesan, avec une touche de paprika...	**$8.50**

Starters

ITEM	PRICE
Calamari Anneaux de calamars frits, servis avec une sauce tartare maison.	**$12.00**
Cal Ahi Poke Mélange d'ahi mariné au gingembre et sésame, accompagné d'avocat crémeux et de croustillant wonton au sel de mer.	**$14.50**
Asian Spring Rolls (For 3) Petits rouleaux de printemps végétariens servis pour trois, accompagnés d'une sauce douce et piquante pour tremper.	**$6.00**
Thin-Cut Fries Frites fines accompagnées d'une onctueuse sauce au citron et à l'ail.	**$7.00**
Kettle Chips Éclats de pommes de terre croquants et légèrement salés, accompagnés de sauces pour tremper à l’oignon français et barbe...	**$7.00**
Spicy Chicken Wings Ailes de poulet épicées accompagnées de trempettes ranch et fromage bleu.	**$12.00**
Chico Tacos (3) Tortillas maison garnies de poulet, laitue romaine croquante et tomates fraîches, nappées d'une sauce ranch onctueuse.	**$12.00**
Avocado Toast With aged balsamic glaze, olive oil, sea salt.	**$10.00**

Salads

ITEM	PRICE
Tossed Cobb Une poitrine de poulet grillée accompagne le bacon croustillant, l'avocat crémeux, et la tomate juteuse. Ajoutez-y des m...	**$12.75**
Chinese Chicken Faux filet de poulet grillé accompagné de chou Napa et de cœurs de romaine bios, agrémenté de graines de sésame et d'oig...	**$13.50**

ITEM	PRICE
Taco Romaine croquante, cheddar et jack fondants, haricots noirs savoureux, nappés d'une sauce chipotle au babeurre.	**$10.00**
Caesar Cœurs de romaine croquants, associés à des croûtons dorés, le tout saupoudré de grana padano râpé.	**$9.50**
Quinoa & Kale Feuilles de chou kale tendre, fromage de chèvre crémeux, raisins dorés sucrés et vinaigrette aux agrumes faite maison.	**$12.00**
Classic Wedge Un croquant quartier de laitue iceberg accompagné de bacon fumé sur bois de pommier, des tomates fraîches et une onctueu...	**$12.00**

Favorites

ITEM	PRICE
French Dip Fines tranches de bœuf rôti ou de dinde, rehaussées d'une touche de raifort onctueux, servies avec un jus savoureux pour...	**$14.00**
Baja Fish Tacos (2) Tortillas de blé garnies de mahi-mahi grillé, accompagnées de chou Napa, de coriandre et d'une sauce à l'avocat. Servies...	**$14.00**
Fulton Burger Demi-livre de bœuf Fulton grillé, accompagné de laitue, tomate, cornichons et oignon. Servi avec un accompagnement de co...	**$13.00**
Traditional Club Sandwich Faux filet de dinde rôtie et jambon tranché se nichent entre des couches de bacon fumé au bois de pommier, tomates fraîc...	**$13.00**
Nathan’s Dog Oignons caramélisés accompagnent une relish de moutarde aux poivrons. Servi avec des frites fines ou une salade de mescl...	**$7.50**
Chicken Avocado Sandwich Poulet grillé juteux posé sur un petit pain croustillant, accompagné de bacon fumé au bois de pommier et de tomates mûri...	**$13.00**

Personal Pizzas

ITEM	PRICE
Margherita Mozzarella fraîche, basilic frais, sauce tomate maison.	**$14.25**
Cheese Faux mozzarella fondante et parmesan savoureux accompagnent notre sauce tomate maison.	**$13.75**
Pepperoni Hobbs pepperoni savoureux sur de la mozzarella fondante avec une généreuse sauce tomate.	**$16.25**
Create Your Own Une base simple de sauce tomate riche surmontée de mozzarella fondante. Choisissez vos garnitures préférées pour personn...	**$13.75**

Sides

ITEM	PRICE
Thin-Cut Fries (Sides) Frites fines cuites jusqu'à un croquant doré, saupoudrées d'une touche de sel de mer. Servies chaudes, légères et idéale...	**$4.00**
Mashed Potatoes	**$4.00**
Seasonal Vegetables Un assortiment vibrant de légumes cueillis au gré des saisons, grillés pour libérer leurs saveurs naturelles. Carottes c...	**$4.00**
Mixed Greens Une sélection soyeuse de jeunes pousses, associée à des tranches croquantes de concombre et de radis frais. Parsemée de...	**$4.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Molten Chocolate Lava Cake	**$8.50**
Churros Churros croustillants enrobés de sucre à la cannelle, accompagnés de sauces au chocolat Ghirardelli et au caramel.	**$8.00**
Vanilla Bean Gelato	**$3.00**
Affogato Peet’s espresso shot over vanilla bean gelato.	**$4.75**

Refreshments

ITEM	PRICE
S. Pellegrino Sparkling Mineral Water	**$2.95**
Arnold Palmer	**$3.50**
Fresh-Brewed Mighty Leaf Iced Tea	**$3.25**
Soft Drink	**$3.25**
Fresh-Squeezed Lemonade	**$3.50**
Fresh-Squeezed Orange Juice Sucré à la main chaque jour, notre jus d'orange capte l'essence pure de l'agrume au sommet de sa maturité. Servi bien fr...	**$3.50**
Grapefruit Juice	**$3.50**
Hot Chocolate	**$3.50**
Milk	**$2.00**
Juice	**$3.00**

Gourmet Coffees & Teas

ITEM	PRICE
Latte Hot or cold.	**$3.50**
Cappuccino Mousseux et riche en arômes, ce cappuccino marie espresso onctueux et lait mousseux pour une expérience veloutée. Une pi...	**$3.25**
Espresso	**$2.00**
Macchiato	**$2.25**
Americano	**$3.00**
Peet’s Coffee Fresh Brewed Gaia Organic Blend	**$3.00**
Hot Mighty Leaf Tea	**$2.95**

Kids Menu

ITEM	PRICE
Hot Dog Un hot-dog Nathan, accompagné de frites coupées finement ou de fruits frais.	**$6.50**

ITEM	PRICE
Cheeseburger Burger Fulton garni de fromage cheddar, accompagné de tranches de cornichon et de frites allumettes.	**$6.50**
Chicken Quesadilla Une tortilla grillée renfermant un mélange fondant de cheddar et de fromage jack, accompagnée de crème sure.	**$6.50**
Cheese Quesadilla Tortilla grillée garnie d'une combinaison fondante de cheddar et de fromage jack, rehaussée d'une touche de crème sure.	**$6.50**
Fettuccine Alfredo Fettuccine baignant dans une sauce crémeuse au parmesan relevée d'une subtile touche d'ail.	**$7.50**
Breaded Chicken Breast Tenders Faux-filets de poulet croustillants accompagnés de votre choix de ketchup, sauce ranch ou sauce piquante, servis avec de...	**$6.50**
Chicken and Cheese Tacos Deux tacos garnis généreusement de poulet effiloché, enveloppés dans des tortillas de maïs sans gluten, le tout parsemé...	**$7.50**
Grilled Cheese Grilled white or wheat bread and jack cheese, thin-cut fries or fresh fruit.	**$6.50**