



Range Cafe Bar and Grill

Range Cafe Bar and Grill

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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 Filet de poulet grillé accompagné de croustillant bacon, avocat crémeux, tomate juteuse, fromage bleu et généreusement a...	\$12.75
Chinese Chicken Poitrine de poulet grillée accompagnée de chou Napa croquant, cœurs de romaine bio et un soupçon de graines de sésame. R...	\$13.50
Taco Feuilles de romaine fraîches, mélange cheddar-jack crémeux, haricots noirs savoureux, le tout arrosé d'une vinaigrette a...	\$10.00

ITEM	PRICE
Caesar Feuilles de romaine croquantes, croûtons dorés et copeaux de grana padano.	\$9.50
Quinoa & Kale Feuilles de kale tendre agrémentées de fromage de chèvre, raisins secs dorés, arrosées d'une vinaigrette maison aux agru...	\$12.00
Classic Wedge Tranches d'iceberg croustillantes garnies de bacon fumé au bois de pommier, de tomates fraîches et d'une onctueuse vinai...	\$12.00

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 verdure...	\$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
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)	\$4.00
Frites taillées finement, dorées à la perfection pour une croquante texture extérieure, cachant un cœur tendre. Assaison...	
Mashed Potatoes	\$4.00
false	
Mixed Greens	\$4.00

Desserts

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

Refreshments

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

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 false	\$3.25
Espresso false	\$2.00
Macchiato false	\$2.25
Americano false	\$3.00
Fresh-Brewed Peet's Gaia Organic Blend Coffee false	\$3.00
Hot Mighty Leaf Tea false	\$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

ITEM	PRICE
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
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 frança...	\$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 false	\$5.00
Applewood Bacon	\$5.00
Pork Sausage false	\$5.00
Farm Fresh Egg false	\$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 false	\$2.00
Sourdough false	\$2.00
English Muffin false	\$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) False	\$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 false	\$2.95
Arnold Palmer	\$3.50
Fresh-Brewed Mighty Leaf Iced Tea false	\$3.25
Summer Solstice fausse	\$3.25
Soft Drink false	\$3.25
Fresh-Squeezed Lemonade Faux.	\$3.50

ITEM	PRICE
Fresh-Squeezed Orange Juice false	\$3.50
Grapefruit Juice false	\$3.50
Hot Chocolate	\$3.50
Milk false	\$2.00
Juice false	\$3.00

Gourmet Coffees & Teas

ITEM	PRICE
Latte Un mélange crémeux de café espresso et de lait chaud ou glacé, préparé à votre goût.	\$3.50
Cappuccino Un cappuccino parfait se prépare à partir de grains de café sélectionnés, moulus et infusés avec soin pour obtenir un es...	\$3.25
Espresso false	\$2.00
Macchiato false	\$2.25
Americano false	\$3.00
Fresh-Brewed Peet's Gaia Organic Blend Coffee false	\$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

ITEM	PRICE
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
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

ITEM	PRICE
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	
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	
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 false	\$3.00
Affogato Peet's espresso shot over vanilla bean gelato.	\$4.75
Refreshments	
S. Pellegrino Sparkling Mineral Water false	\$2.95
Arnold Palmer false	\$3.50
Fresh-Brewed Mighty Leaf Iced Tea false	\$3.25
Soft Drink	\$3.25
Fresh-Squeezed Lemonade false	\$3.50
Fresh-Squeezed Orange Juice Sucré à la main chaque jour, notre jus d'orange capte l'essence pure de l'agrumes au sommet de sa maturité. Servi bien fr...	\$3.50
Grapefruit Juice false	\$3.50
Hot Chocolate false	\$3.50
Milk	\$2.00

ITEM	PRICE
Juice false	\$3.00
Gourmet Coffees & Teas	
Latte false	\$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 false	\$2.00
Macchiato false	\$2.25
Americano false	\$3.00
Peet’s Coffee false	\$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
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