★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Redrock Canyon Grill

Redrock Canyon Grill

Menu Prices — October 25, 2026

Redrock Canyon Grill menu with prices in United States, updated October 2019: 116 items across 13 categories, prices from $4.00 to $33.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Redrock Canyon Grill Menu with Prices (United States)

Redrock Canyon Grill menu with prices in United States, updated October 2019: 116 items across 13 categories, prices from $4.00 to $33.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/redrock-canyon-grill

Menu categories: Popular Items · Starters · Salads & Sandwiches · House Specialties · Vegetables & Sides · This & That · For the Kids · Starters & Salads (Gluten-Free) · House Specialties (Gluten-Free) · Vegetables & Sides (Gluten-Free) · This & That (Gluten-Free) · For the Kids (Gluten-Free) · Brunch

Popular Items

ITEM	PRICE
Persimmon Hill Meatloaf Enveloppé d'une sauce tomate rôtie au feu, servi avec des pommes de terre rouges écrasées et des carottes nappées d'un l...	**$17.00**
Kale & Rotisserie Chicken Salad Fresh herbs, mixed nuts, honey lime vinaigrette.	**$16.00**
Calamari Faux	**$14.00**

Starters

ITEM	PRICE
Stuffed Poblano Rotisserie de poulet tendre mélangé à une crème sure parfumée au chipotle, enrobant une salsa de haricots noirs et rehau...	**$12.00**
Calamari (Starters) Un panier de calamars tendres, frits à la perfection, accompagné de notre sauce aïoli à l'ail et d'une salsa tomate rôti...	**$14.00**
Spinach Artichoke Dip Servi avec des chips de tortilla maison.	**$11.00**
Iron Skillet Cornbread Our signature recipe.	**$8.00**
Shrimp Cargot Crevettes tendres baignées dans un beurre à l'ail onctueux, recouvertes de fromage Havarti fondu.	**$14.00**
Millionaire’s Shrimp Faux.	**$14.00**
Fire Roasted Queso Une généreuse portion de croustilles de tortilla, coupées à la main.	**$8.00**
Campari Tomato & Mozzarella Pain français accompagné de tomates Campari mûres et de mozzarella, présentés avec un filet de réduction balsamique, pes...	**$14.00**
Iron Skillet Cornbread (Starters) Pain de maïs doré à la perfection dans une poêle en fonte chaude, offrant une croûte croustillante et un intérieur moell...	**$8.00**

Salads & Sandwiches

ITEM	PRICE
Redrock Salad Poulet rôti, maïs, tomates campari, dattes, avocat, mélange de noix, vinaigrette au champagne.	**$16.00**
Rotisserie Chicken Chop Salad Un méli-mélo rafraîchissant de haricots noirs, tomates en dés et maïs, agrémenté de lanières de tortilla croustillantes....	**$16.00**
Kale & Rotisserie Chicken Salad (Salads & Sandwiches) Un mélange vibrant de chou frisé croquant et de poulet rôti juteux, rehaussé d'herbes fraîches. Des noix variées apporte...	**$16.00**

ITEM	PRICE
North Coast Salmon Caesar Salad Sweet rémoulade, fresh avocado.	**$23.00**
Cheeseburger Boeuf haché sur place, fromage américain fondant, accompagnée de laitue croquante, tomate juteuse, cornichons, mayo légè...	**$13.00**
Spicy Chicken Sandwich Sandwich de poulet épicé garni de mayonnaise, laitue croquante, rondelles d'oignon rouge, cornichons croustillants, serv...	**$13.00**
Crab Cake Salad Un lit de pamplemousse juteux, accompagné de maïs tendre, grains de grenade éclatants, tranches d'avocat crémeux, tomate...	**$17.00**
Rotisserie Chicken Club Poulet rôti tendre accompagné de bacon croustillant, tranches de tomate juteuse, avocat crémeux et germes croquants. Fon...	**$14.00**
Crispy Chicken & Avocado Ciabatta Havarti cheese, bacon, lettuce, onion, tomato, chipotle mayo, french fries.	**$14.00**

House Specialties

ITEM	PRICE
Wood-Fired Rotisserie Chicken Poulet rôti à la flamme, accompagné de pommes de terre rouges écrasées et de carottes glacées au miel.	**$17.00**
Short Smoked North Coast Salmon Saumon fumé brièvement de la côte nord, accompagné de rémoulade douce, servi avec légumes de saison et couscous aromatiq...	**$26.00**
Persimmon Hill Meatloaf (House Specialties) Recette traditionnelle rehaussée d'une sauce brune aux tomates rôties au feu, accompagnée de pommes de terre rouges crém...	**$17.00**
The Chicken Enchilada Platter Fausses enchiladas de poulet accompagnées de crème sure, de pico de gallo et de guacamole onctueux.	**$16.00**
Bone-In Pork Chops Côtelettes de porc avec os, en croûte de moutarde, accompagnées d'une compote d'oignons doux et pommes. Servies avec une...	**$19.00**
BBQ Pork Ribs Côtes levées de porc au BBQ servies avec du coleslaw croquant et des frites dorées.	**$18.00**
Seasonal Hand-Selected Vegetable Platter Un assortiment vibrant de légumes soigneusement sélectionnés, grillés à la perfection pour révéler leur douceur naturell...	**$15.00**
USDA Center Cut Filet Faux-filet USDA tendre accompagné de beurre Worcestershire, servi avec une purée de pommes de terre rouges et légumes de...	**$30.00**
Gulf Shrimp Scampi Délicieuses crevettes du golfe poêlées, alliées à de l'ail parfumé et du citron vif, rehaussées de tomates juteuses et d...	**$19.00**
Hardwood Grilled Ribeye Steak Canyon mushrooms, mashed red potatoes, seasonal vegetables.	**$32.00**

Vegetables & Sides

ITEM	PRICE
Canyon Mushrooms	**$6.00**
Grilled Squash & Zucchini Char-grilled squash and zucchini bring a smokey depth of flavor, kissed lightly by olive oil and seasoned with a touch o...	**$6.00**
French Fries	**$6.00**
Seasonal Vegetable	**$6.00**
Mashed Red Potatoes Écrasé de pommes de terre rouges délicatement préparé avec du beurre et une touche de crème, offrant une texture lisse e...	**$6.00**

ITEM	PRICE
Coleslaw	**$6.00**
Sweet Glazed Carrots Carottes glacées soigneusement rôties pour libérer leur douceur naturelle, puis enrobées d'un glaçage légèrement sucré....	**$6.00**
Couscous	**$6.00**
Brussel Sprouts	**$6.00**

This & That

ITEM	PRICE
Seasoned Shrimp	**$8.00**
Big Bend Tortilla Soup Une soupe réconfortante avec du poulet effiloché, mijoté avec des légumes colorés et des épices aromatiques. Sa base ric...	**$8.00**
Small Caesar Salad Faites l'expérience d'une salade César traditionnelle avec de la laitue romaine croquante, généreusement garnie de croût...	**$8.00**
Deviled Eggs Œufs farcis classiques avec une touche moderne. Les jaunes d'œufs crémeux sont mélangés avec une moutarde légèrement piq...	**$8.00**
Nice Little House Salad	**$8.00**
Enchilada A La Carte	**$8.00**

For the Kids

ITEM	PRICE
Rotisserie Chicken Un poulet rôti à la broche lentement, sa peau dorée et croustillante, emprisonnant des jus riches et savoureux. Arrosé d...	**$6.00**
Chicken Quesadilla Entre deux tortillas dorées, des morceaux de poulet grillé rencontrent des poivrons sautés et des oignons rouges. Le tou...	**$6.00**
Root Beer Float	**$4.00**

Starters & Salads (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Millionaire’s Shrimp (Starters & Salads (Gluten-Free)) Crevettes accompagnées d'une touche de moutarde à l'ancienne et relevées par le zeste vif du citron vert.	**$13.00**
Redrock Salad (Starters & Salads (Gluten-Free)) Poulet rôti, maïs croquant, tomates campari fraîches, dattes sucrées, avocat crémeux, mélange de noix croquantes avec vi...	**$15.00**
Chop House Chicken Salad Un mélange vibrant de haricots noirs, tomates fraîches et maïs croquant, parsemé de bandes de tortilla croustillantes et...	**$15.00**
Rotisserie Chicken Caesar Salad Poulet rôti juteux sur un lit de romaine croquante, agrémenté de poivrons rouges grillés et de généreux copeaux de parme...	**$15.00**

House Specialties (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Wood-Fired Rotisserie Chicken (House Specialties (Gluten-Free)) Poulet rôti au feu de bois, accompagné de purée de pommes de terre rouges et de carottes nappées d'une douce sauce sucré...	**$17.00**

ITEM	PRICE
Wood-Fired Rotisserie Chicken & BBQ Pork Ribs Poulet rôti à la broche cuit au feu de bois accompagné de côtes de porc BBQ, servi avec purée de pommes de terre rouges...	**$22.00**
Wood-Fired Rotisserie Chicken & Center Cut Filet Poulet rôti au feu de bois accompagné d'un filet coupé au centre, servi avec des pommes de terre rouges écrasées et des...	**$33.00**
Cajun Trout Truite cajun grillée au bois de chêne, accompagnée d'une sauce tartare à l'aneth, de coleslaw croquant et de courgettes...	**$22.00**
Bone-In Pork Chops (House Specialties (Gluten-Free)) Faux-filets de porc à l'os en croûte de moutarde, accompagnés de purée de pommes de terre rouges, courge et courgettes g...	**$19.00**
USDA Center Cut Filet (House Specialties (Gluten-Free)) Worcestershire butter, mashed red potatoes, grilled squash and zucchini.	**$30.00**
Hardwood Grilled Ribeye Steak (House Specialties (Gluten-Free)) Accompagné de purée de pommes de terre rouges et d'un mélange de courgettes et de courges grillées.	**$32.00**

Vegetables & Sides (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Grilled Squash & Zucchini • Tranches de courge et de courgette grillées à la perfection, infusées d'un léger goût de fumée provenant des flammes. De...	**$6.00**
Sweet Glazed Carrots (Vegetables & Sides (Gluten-Free)) Les carottes tendres sont lentement rôties jusqu'à ce qu'elles soient légèrement caramélisées, rehaussées d'un glaçage s...	**$6.00**
Mashed Red Potatoes (Vegetables & Sides (Gluten-Free)) Douces et crémeuses, ces pommes de terre rouges sont soigneusement écrasées en conservant une texture rustique. Rehaussé...	**$6.00**
Coleslaw (Vegetables & Sides (Gluten-Free)) Fausse.	**$6.00**
Seasonal Vegetable (Vegetables & Sides (Gluten-Free))	**$6.00**

This & That (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Seasoned Shrimp (This & That (Gluten-Free))	**$8.00**
Nice Little House Salad (This & That (Gluten-Free))	**$8.00**
Small Caesar Salad (This & That (Gluten-Free))	**$8.00**

For the Kids (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Rotisserie Chicken (For the Kids (Gluten-Free))	**$6.00**
Root Beer Float (For the Kids (Gluten-Free)) La mousse crémeuse de vanille se rencontre avec la pétillante douceur de la racinette, créant une danse rafraîchissante...	**$4.00**

Starters

ITEM	PRICE
Johnny Cakes Galettes de maïs légèrement sucrées, accompagnées de sirop d'érable.	**$5.00**
Stuffed Poblano Poulet rôti, crème sure au chipotle, salsa de haricots noirs, salsa verde.	**$11.00**

ITEM	PRICE
Calamari Calmars croustillants servis avec une sauce ailée crémeuse et une salsa de tomates grillées.	**$13.00**
Spinach Artichoke Dip Chips de tortilla découpés à la main.	**$10.00**
Shrimp Cargot Garlic butter, Havarti cheese.	**$13.00**
Millionaire’s Shrimp Crevettes agrémentées de moutarde à l'ancienne et d'une touche de lime.	**$13.00**
Queso Fines chips de tortilla maison.	**$8.00**

Brunch

ITEM	PRICE
Quiche Petits morceaux de poivrons, champignons, et oignons rouges se mêlent dans une quiche crémeuse, enrichie de fromage suis...	**$10.00**
Breakfast Quesadilla Scrambled eggs, jack cheese, sausage, jalapeños, serranos, chipotle sour cream, fruit.	**$10.00**
Huevos Rancheros Fausse	**$10.00**
Sunny Side Johnny cakes garnis de jambon en tranches, fromage Havarti fondant, un œuf au plat et nappés de sirop d'érable.	**$11.00**
French Toast Pain challah moelleux, généreusement garni de fruits frais, nappé de sirop d'érable et couronné d'une touche de crème fo...	**$10.00**
Chicken Pot Pie Morceaux de poulet rôti accompagnés de carottes sucrées, petits pois et pommes de terre rouges, enveloppés dans une pâte...	**$12.00**

Salads & Sandwiches

ITEM	PRICE
Redrock Salad Rotisserie chicken, corn, campari tomatoes, dates, avocado, mixed nuts, champagne vinaigrette.	**$15.00**
Rotisserie Chicken Chop Salad Un mélange vibrant de haricots noirs, tomates campari juteuses, maïs grillé, et morceaux de tortilla croustillants se co...	**$15.00**
Emerald Kale & Rotisserie Chicken Salad Éclats de chou frisé émeraude mêlés à des morceaux de poulet rôti savoureux. Garnissez d'herbes fraîches et de noix vari...	**$15.00**
Choice of Soup & Nice Little House or Small Caesar Salad	**$12.00**
Cheeseburger Ground in-house, American cheese, lettuce, tomato, pickle, mayo, mustard, onion, french fries.	**$12.00**
Chicken Ciabatta Sandwich Faux-filet de poulet grillé dans un pain ciabatta, garni de poivrons et d'oignons légèrement sautés, du bacon croustilla...	**$12.00**
Coastal Fish Sandwich Choisissez entre un poisson croustillant ou grillé, accompagné de laitue fraîche, tomates juteuses, cornichons croquants...	**$16.00**
Theta Burger Cheddar râpé, bacon croustillant, sauce barbecue, mayonnaise, cornichons, accompagné de frites dorées.	**$13.00**
Reuben Faux uniquement.	**$13.00**

ITEM	PRICE
Crispy Chicken Sandwich Poulet croustillant accompagné de mayo crémeuse, agrémenté de laitue croquante, oignon rouge piquant et cornichon acidul...	**$12.00**

House Specialties

ITEM	PRICE
Wood-Fired Rotisserie Chicken Mashed red potatoes, sweet glazed carrots.	**$16.00**
Short Smoked North Coast Salmon Saumon du nord légèrement fumé accompagné d'une douce rémoulade, servi avec du couscous moelleux et des légumes de saiso...	**$24.00**
Persimmon Hill Meatloaf Servi avec une sauce brune à la tomate grillée, purée de pommes de terre rouges et carottes glacées sucrées.	**$13.00**
The Chicken Enchilada Platter Sour cream, pico de gallo, guacamole.	**$16.00**
Bone-In Pork Chop Enrobée de moutarde, accompagnée d'un compote d'oignons doux et de pommes, servie avec des purées de pommes de terre rou...	**$14.00**
BBQ Pork Ribs Tendres côtes de porc nappées de sauce barbecue accompagnées de salade de chou croquante et frites dorées.	**$17.00**
Seasonal Hand-Selected Vegetable Platter Un éventail coloré de légumes locaux soigneusement choisis, grillés à la perfection pour libérer leurs arômes naturels....	**$15.00**
Chicken Fried Chicken Un généreux filet de poulet croustillant servi avec une sauce au poivre noir, accompagné de purée de pommes de terre rou...	**$15.00**

Vegetables & Sides

ITEM	PRICE
Seasonal Vegetable	**$5.00**
Sweet Glazed Carrots	**$5.00**
Mashed Red Potatoes Red potatoes, gently mashed and blended with rich cream and a hint of butter, offer a smooth and velvety texture. Enhanc...	**$5.00**
Coleslaw Chou finement râpé et carottes croquantes mélangés dans une vinaigrette crémeuse et légèrement acidulée. Chaque bouchée...	**$5.00**
Fresh Fruit	**$5.00**
French Fries	**$5.00**
Grilled Squash & Zucchini Grilled over an open flame, our squash and zucchini slices deliver a smoky aroma with each bite. Lightly brushed with ol...	**$5.00**
Couscous	**$5.00**

This & That

ITEM	PRICE
Chef Selected Daily Soup	**$7.00**
Big Bend Tortilla Soup Une soupe copieuse préparée avec un bouillon de poulet riche et épicé, garnie de morceaux juteux de poulet effiloché. De...	**$7.00**
Small Caesar Salad	**$7.00**

ITEM	PRICE
Enchilada A La Carte	**$7.00**
Nice Little House Salad	**$7.00**
Seasoned Shrimp Un subtil mariage de crevettes grillées, infusées avec un mélange artisanal d'épices, apportant une touche chaleureuse e...	**$7.00**
Iron Skillet Cornbread	**$7.00**