



Redrock Canyon Grill

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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 aioli 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 false	\$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
North Coast Salmon Caesar Salad false	\$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

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

ITEM	PRICE
Brussel Sprouts	\$6.00
This & That	
ITEM	PRICE
Seasoned Shrimp	\$8.00
false	
Big Bend Tortilla Soup	\$8.00
Une soupe réconfortante avec du poulet effiloché, mijoté avec des légumes colorés et des épices aromatiques. Sa base ric...	
Small Caesar Salad	\$8.00
Faites l'expérience d'une salade César traditionnelle avec de la laitue romaine croquante, généreusement garnie de croût...	
Deviled Eggs	\$8.00
Œufs farcis classiques avec une touche moderne. Les jaunes d'œufs crémeux sont mélangés avec une moutarde légèrement piq...	
Nice Little House Salad	\$8.00
false	
Enchilada A La Carte	\$8.00
false	
For the Kids	
ITEM	PRICE
Rotisserie Chicken	\$6.00
Un poulet rôti à la broche lentement, sa peau dorée et croustillante, emprisonnant des jus riches et savoureux. Arrosé d...	
Chicken Quesadilla	\$6.00
Entre deux tortillas dorées, des morceaux de poulet grillé rencontrent des poivrons sautés et des oignons rouges. Le tou...	
Root Beer Float	\$4.00
false	
Starters & Salads (Gluten-Free)	
ITEM	PRICE
Millionaire’s Shrimp (Starters & Salads (Gluten-Free))	\$13.00
Crevettes accompagnées d'une touche de moutarde à l'ancienne et relevées par le zeste vif du citron vert.	
Redrock Salad (Starters & Salads (Gluten-Free))	\$15.00
Poulet rôti, maïs croquant, tomates campari fraîches, dattes sucrées, avocat crémeux, mélange de noix croquantes avec vi...	
Chop House Chicken Salad	\$15.00
Un mélange vibrant de haricots noirs, tomates fraîches et maïs croquant, parsemé de bandes de tortilla croustillantes et...	
Rotisserie Chicken Caesar Salad	\$15.00
Poulet rôti juteux sur un lit de romaine croquante, agrémenté de poivrons rouges grillés et de généreux copeaux de parme...	
House Specialties (Gluten-Free)	
ITEM	PRICE
Wood-Fired Rotisserie Chicken (House Specialties (Gluten-Free))	\$17.00
Poulet rôti au feu de bois, accompagné de purée de pommes de terre rouges et de carottes nappées d'une douce sauce sucré...	
Wood-Fired Rotisserie Chicken & BBQ Pork Ribs	\$22.00
Poulet rôti à la broche cuit au feu de bois accompagné de côtes de porc BBQ, servi avec purée de pommes de terre rouges...	
Wood-Fired Rotisserie Chicken & Center Cut Filet	\$33.00
Poulet rôti au feu de bois accompagné d'un filet coupé au centre, servi avec des pommes de terre rouges écrasées et des...	

ITEM	PRICE
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)) Douce 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)) False	\$6.00

This & That (Gluten-Free)

ITEM	PRICE
Seasoned Shrimp (This & That (Gluten-Free)) false	\$8.00
Nice Little House Salad (This & That (Gluten-Free)) false	\$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)) false	\$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 Galette 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
Calamari Calmars croustillants servis avec une sauce ailée crémeuse et une salsa de tomates grillées.	\$13.00

ITEM	PRICE
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 false	\$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
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 false	\$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 false	\$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 false	\$5.00

This & That

ITEM	PRICE
Chef Selected Daily Soup false	\$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
Enchilada false	\$7.00

ITEM	PRICE
Nice Little House Salad false	\$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