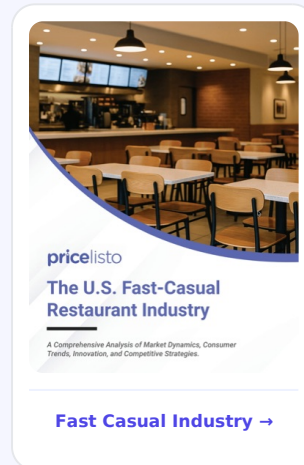




Roam by San Chez

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Picked For You

ITEM	PRICE
Kati Rolls Deux wraps de pain paratha enveloppent de l'agneau haché, accompagné d'avocat, d'oignon mariné, d'un œuf frit et d'une a...	\$13.00
Satay Brochette de poulet accompagnée de riz, oignons marinés, salade de concombre et sauce aux arachides maison.	\$11.00
Singapore Curry Curry onctueux à base de lait de coco, jackfruit et pommes de terre, accompagné de riz. Paratha à 2 \$ de plus.	\$11.00
Foragers Pie Un mélange de champignons sauvages, carottes, oignons et petits pois se marie avec une sauce onctueuse aux champignons v...	\$12.00
Char Roasted Beet Salad Betteraves grillées au charbon, accompagnées de tranches d'orange, oignon mariné, fromage feta, roquette et vinaigrette...	\$10.00

Soups & Salad

ITEM	PRICE
Tabbouleh Salad Une salade rafraîchissante réunissant persil, menthe, concombre croquant, ail parfumé, boulgour tendre, tomates juteuses...	\$6.00
Smoked Jalapeno Chili Chili épicé au chipotle et boeuf, garni de crème sure, cheddar et oignons verts.	\$8.00
Miso Soup Bouillon de miso enrichi de kombu et de tendres cubes de tofu.	\$7.00
Butternut Squash Soup Velouté de courge butternut rôtie et lait de coco, agrémenté de graines grillées et coriandre fraîche.	\$7.00
Char Roasted Beet Salad (Soups & Salad) Flame roasted beets, orange, pickled onion, feta, arugula, and citrus vinaigrette.	\$10.00
Curry Chicken Salad Poulet grillé au curry, accompagné de romaine croquante et de canneberges séchées.	\$10.00

Veggies

ITEM	PRICE
Green Beans Fèves vertes enrobées de soja et d'amandes, présentées dans une corne de pain.	\$9.00
Singapore Curry (Veggies) Curry de lait de coco généreux mettant en vedette du jacquier et des pommes de terre. Accompagné de riz. Paratha disponi...	\$11.00
Hummus Hummus à l'ail rôti accompagné de légumes variés, niché dans un cône de pain.	\$9.00
Shakshuka Œufs pochés dans une sauce tomate vibrante au cumin, accompagnés d'oignons et de poivrons. Parsemé de feta et de coriand...	\$11.00
Foragers Pie (Veggies) Champignons sauvages, carottes, oignons et petits pois mijotés dans une sauce aux champignons végane, le tout recouvert...	\$12.00

Bites

ITEM	PRICE
Poutine Des frites croustillantes nappées de sauce brune, garnies de fromage en grains fondant et d'oignons verts croquants en f...	\$11.00

ITEM	PRICE
Chips and Dips Pommes frites artisanales enrobées de notre mélange d'épices maison, accompagnées de deux sauces savoureuses.	\$9.00
Frites Pommes de terre rustiques assaisonnées avec notre mélange maison. Servies avec deux sauces.	\$8.00
Chebureki Un duo d'empanadas renfermant un savoureux mélange de carottes assaisonnées à l'aneth et à l'ail, d'oignons, de pommes d...	\$9.00
Chebureki (Bites) Two empanadas filled with dill and garlic seasoned carrots, onions, potato, cabbage and parsley. Served with a dill crea...	\$9.00
Okonomiyaki Savoureuses crêpes au chou, accompagnées de carotte croquante, oignons verts, gingembre mariné et tranches de poitrine d...	\$9.00
Hash Balls Fausse	\$9.00

Proteins

ITEM	PRICE
Anticucho Faux-filet mariné en brochette. Accompagné de haricots, salade curtido et riz.	\$12.00
Nakji Horong Brochette de pieuvre accompagnée de sauce à l'aneth, servie avec du riz et du taboulé.	\$12.00
Vegetable Skewer Une brochette composée de légumes variés, accompagnée de notre riz au jasmin et d'une sauce aïoli subtilement parfumée a...	\$11.00
Vegetable Skewer (Proteins) Une brochette de légumes variés accompagnée de notre riz jasmin et d'une sauce aïoli au cumin.	\$11.00
Satay (Proteins) Brochette de poulet accompagnée de riz, oignons marinés, salade de concombre et sauce aux arachides maison.	\$11.00
Caribbean Jerk Shrimp Skewer Crevettes marinées à la jerk, grillées au charbon, accompagnées de salsa d'ananas. Servies avec du riz jasmin parfumé, d...	\$12.00
Jian Bing Crêpe salée garnie d'œuf, porc braisé, oignon mariné, pâte de soja, sauce chili douce, wontons croustillants, échalotes...	\$12.00
Fish and Chips Filets de perche croustillants servis avec des frites dorées.	\$12.00
Steak Tacos Deux tacos en pain Paratha garnis de steak juteux et de slaw de curtido croquant. Le tout est parsemé de fromage cotija...	\$11.00
Kielbasa Un demi-livre de kielbasa, mijotée à la bière puis grillée au charbon, nichée dans un pain grillé de Michigan Bread Co...	\$11.00
American Burger Topped with lettuce, tomato, and onion. Served with fries	\$13.00
Kati Rolls (Proteins) Deux roulés de paratha garnis d'agneau haché, d'avocat, d'oignon mariné, d'œuf au plat et d'une allioli parfumée au cumi...	\$13.00
Nolburger Demi-livre de bœuf grillé au charbon, accompagné de bacon croustillant, sauce aux arachides, cheddar fondant, oignons fr...	\$14.00
Pulled Pork Sandwich 5 spiced braised pork, sweet soy, spicy kimchi, green onions, and kewpie mayo. Served with fries	\$12.00
Kimchi Bokkeum Bap Riz frit au kimchi garni d'oignons verts, de daïkon croustillant et d'un œuf au plat.	\$11.00
Kimchi Bokkeum Bap (Proteins) Kimchi fried rice with green onions, daikon, and a sunny side egg.	\$11.00

Coffee/Tea	
ITEM	PRICE
House Drip false	\$2.75
Green Tea false	\$3.00
Herbal Tea false	\$3.00
Black Tea false	\$3.00
Trifecta Tea	\$4.00
Trifecta Coffee false	\$4.00
Trifecta Espresso false	\$3.00
Decaf Coffee Mocktails in the City - a song suffused with bursts of citrus, whispers of rosemary, and a lively dance of non-alcoholic...	\$2.75

Beverages	
ITEM	PRICE
Brix Soda Company	\$2.75
Blackberry Elderflower Spritzer false	\$4.50
Ginger Honey Lemon Tonic Une infusion apaisante de gingembre frais infusé, adoucie avec du miel doré et rehaussée par une note vive de citron. Ch...	\$3.50
Orange Creamsicle Shirley Temple Un tourbillon de saveurs nostalgiques se mêle dans ce breuvage pétillant. Des éclats d'orange vibrant se marient à une t...	\$4.00
Kids Sangria false	\$4.50
Virgin Mojito Un mélange rafraîchissant de menthe fraîchement cueillie et de quartiers de lime juteux, légèrement écrasés pour libérer...	\$5.00
San Pellegrino	\$4.00
Red Bull false	\$4.50
Red Bull Sugar Free false	\$4.50
Guava Juice false	\$4.00
Grapefruit Juice	\$4.00
Orange Juice false	\$4.00
Pineapple Juice false	\$4.00

Sweets

ITEM	PRICE
Oliebol Délicieuse beignet hollandaise, généreusement garnie de cerises et de pommes, accompagnée d'un glaçage au fromage à la c...	\$6.00
Gelato false	\$4.50
Kelewele Tranches de plantains frites accompagnées d'une épice au gingembre sucrée.	\$8.00

Picked For You

ITEM	PRICE
Kati Rolls Pain plat indien garni d'agneau haché et savoureux, tranches d'avocat, oignons marinés, œuf frit et allioli au cumin. Ac...	\$13.00
American Burger Un généreux burger garni de laitue croquante, tomate juteuse et oignon frais, accompagné d'une portion de frites dorées.	\$13.00
Fish and Chips Morceaux de perche croustillants, dorés à la perfection, accompagnés de frites savoureuses.	\$12.00
Kimchi Bokkeum Bap Riz frit au kimchi agrémenté de ciboulette, radis daikon et surmonté d'un œuf au plat.	\$11.00
Jian Bing Crêpe salée garnie d'œuf, de porc braisé, d'oignons marinés, de pâte de soja, de sauce chili douce, de wontons croustill...	\$12.00

Mains

ITEM	PRICE
Cinnamon Pecan Roll Une pâte moelleuse roulée à la main, généreusement saupoudrée de cannelle et agrémentée de morceaux croquants de pacanes...	\$5.00
Shakshuka Œufs pochés doucement dans une sauce parfumée au cumin, composée de tomates juteuses, d'oignons et de poivrons. Garnis d...	\$11.00
Hash Balls Pommes de terre rissolées mélangées à du cheddar fondant et du porc fumé pour un goût prononcé, parsemées d'oignons vert...	\$9.00
Breakfast Tacos Faux tortillas tendres abritent une généreuse portion d'œufs brouillés moelleux, accompagnés de bacon crouillant et de...	\$10.00
Oliebol Boulettes hollandaises frites accompagnées de cerises et de pommes. Présentées avec un glaçage au fromage à la crème.	\$6.00
Okonomiyaki Crêpes de chou garnies de carottes, oignons verts, gingembre mariné, œuf et poitrine de porc. Savourez-les parsemées de...	\$9.00
Steak Tacos Deux tacos à base de pain paratha garnis de steak juteux et de curtido croquant. Finis avec du fromage cotija et une tou...	\$11.00
Fish and Chips (Mains) Perche crouillante frit accompagnée de frites dorées.	\$12.00
Kati Rolls (Mains) Deux wraps de pain paratha garnis d'agneau haché, d'avocat crémeux, d'oignon mariné et d'un œuf poêlé, le tout relevé d'...	\$13.00
American Burger (Mains) Un burger classique garni de laitue croquante, tomate juteuse et oignon savoureux. Accompagné de frites dorées.	\$13.00
Jian Bing (Mains) Savory crepe layered with egg, braised pork, pickled onion, soy bean paste, sweet chili sauce, crispy wontons, scallions...	\$12.00

ITEM	PRICE
Kielbasa Une généreuse portion de kielbasa brassée à la bière puis grillée au charbon est nichée dans un petit pain toasté de Mic...	\$11.00
Pesce Fritto Al Cono Un assortiment de crevettes, cabillaud et poulpe finement enrobés et frits à la perfection. Accompagné de quartiers de c...	\$11.00
Pesce Fritto Al Cono (Mains) Shrimp, cod, and octopus, lightly dusted and fried. Served with lemon wedges and house tartar	\$11.00
Nolburger Charcoal grilled 1/2 pound all beef patty, bacon, peanut sauce, cheddar cheese, crispy fried onions, pickled onions, and...	\$14.00
Nolburger (Mains) Une généreuse galette de bœuf grillée sur charbon de bois, agrémentée de bacon croustillant, nappée de sauce aux arachid...	\$14.00
Pulled Pork Sandwich Porc braisé aux 5 épices, accompagné de soja sucré, kimchi épicé, oignons verts et mayonnaise kewpie. Servi avec des fri...	\$12.00
Pulled Pork Sandwich (Mains) Porc braisé aux cinq épices, relevé de soja sucré. Complété d'une touche de kimchi épicé, d'oignons verts croquants et d...	\$12.00
Kimchi Bokkeum Bap (Mains) Riz sauté au kimchi agrémenté de jeunes oignons, radis daikon et d'un œuf au plat.	\$11.00