★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Russo's Restaurant

Russo's Restaurant

Menu Prices — October 25, 2026

Russo's Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 112 items across 16 categories, prices from $1.50 to $29.50.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Russo's Restaurant Menu with Prices (United States)

Russo's Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 112 items across 16 categories, prices from $1.50 to $29.50. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/russos-restaurant

Menu categories: Small Plates (Appetizers) · Entrée Salads · Steak Burgers · Shell Fish & Friends · Chicken & Veal · USDA Angus Steak · Ribs & a Chop · Desserts · Beverages · Lunch Plates · Salads · Omelets · Salad & Soups · Eggs Benedict & Steak & Eggs · Sandwiches · The Following Selections

Small Plates (Appetizers)

ITEM	PRICE
Shrimp Cocktail Une présentation élégante de crevettes juteuses et tendres, fraîchement pochées à la perfection. Servie sur un lit de gl...	**$8.95**
Brauhaus Pretzel Un exemple de l'art du bretzel, pétri et façonné à la main pour une texture moelleuse. Servi avec une moutarde piquante...	**$4.95**
Calamari Fritto Misto Des lanières de steaks de calamar panées et croustillantes, accompagnées de piments pepperoncini et de morceaux tendres...	**$14.95**
Calamari Fritto Misto with Tips Fines tranches de steaks de calmars panées et frites accompagnées de poivrons pepperoncini. Accompagné de quartiers de c...	**$9.95**
Sweet & Chili Sprouts Bruxelles fraîches frites rapidement, enrobées d'une sauce asiatique relevée et sucrée, puis garnies de nouilles chow me...	**$8.95**
Steamed Mussels Moules de l'Île-du-Prince-Édouard, accompagnées d'olives mûres et de champignons, délicatement cuites à la vapeur.	**$9.95**
Texas Toothpicks Fried, breaded onion and jalapeño strips. Served with our lemon garlic cream.	**$4.95**
Sautéed Mushrooms Champignons frais de 1/2 livre doucement poêlés avec du beurre à l'ail, du vin blanc, de l'oignon et notre saucisse ital...	**$9.95**
Hearts of Texy Cœurs d'artichauts croustillants accompagnés d'une sauce chili douce.	**$8.95**
Prosciutto & Friends Pain à l'ail généreusement garni de jambon prosciutto finement tranché, mozzarella fondante, pointe de jalapeño, tomate...	**$8.95**

Entrée Salads

ITEM	PRICE
Nutty Berries with the Blues Salad Un mélange vibrant de baies fraîches et de noix de pécan caramélisées repose sur un lit de verdure fraîche. Poulet grill...	**$15.50**
Blue Cherry Salad Tranches de tomates cerises et oignons reposant sur un lit de jeunes pousses variées. Garniture de pignons de pin grillé...	**$10.95**
The Angus, Mozz, Basil & Tomato Salad Une salade composée de petites tomates cerises, de mozzarella bocconcini et de basilic disposée sur des morceaux de stea...	**$15.50**
Caesar Salad Une salade César classique agrémentée de pointes frites de jalapeños pour une touche piquante.	**$10.50**
Soup (Cup)	**$5.00**
Soup (Bowl)	**$9.75**

Steak Burgers

ITEM	PRICE

The Original One & Only, "Texy Burger" **$11.25**
Un généreux mélange de fromage pepper jack fondant, accompagné de poivrons, champignons et oignons sautés, le tout servi...

Prosciutto Burger **$11.75**
Un pain ciabatta parfumé à l'ail accueille de fines tranches de prosciutto, une touche de mozzarella fondante, des jalap...

Bacon Cheese Burger **$11.25**
Sur du pain de seigle grillé, des tranches de fromage suisse fondant accompagnent le bacon fumé au hickory, avec des ron...

Shell Fish & Friends

ITEM	PRICE
Jumbo Texas Gulf Shrimp (5) Cinq grosses crevettes du golfe du Texas, grillées ou frites, posées sur un lit de fettuccine nappé d'une sauce crémeuse...	**$19.95**
Seafood Giovanni Crevettes et pétoncles se mêlent à des penne savoureuses, le tout cuit au four dans une sauce crémeuse au beurre, fromag...	**$19.95**
Shrimp, Chicken, Italian Sausage & Penne Primavera Un mélange savoureux de crevettes, poitrine de poulet grillée tranchée et saucisse italienne se marie harmonieusement av...	**$17.75**
Veggie Penne Primavera Un savoureux mélange de penne al dente, rehaussé de légumes de saison croquants dans une sauce tomate rouge riche et par...	**$12.95**
Shrimp Diana Crevettes sautées mélangées à des olives mûres, tomates en dés et ciboulette, puis enroulées dans des spaghettis nappés...	**$14.95**
Pecan Scallops De tendres pétoncles enrobés d'un mélange croustillant de pacanes et chapelure, légèrement frits. Servis avec une salsa...	**$21.95**

Chicken & Veal

ITEM	PRICE
Pollo Picante Fettuccine alfredo with a Texas accent! Sliced grilled chicken breast, mushrooms, sugar-cured bacon and just a touch of...	**$15.75**
Chicken Verde Poulet Verde : Savourez un blanc de poulet désossé, sans peau, grillé ou légèrement pané et frit, garni de salsa verde e...	**$16.50**
Veal Texy Côtelettes de veau en croûte de pacanes et chapelure, nappées d'une sauce chili douce, servies sur un lit d'épinards sau...	**$17.95**

USDA Angus Steak

ITEM	PRICE
Sirloin Strip Un épais morceau de bœuf tendre, grillé à la perfection pour en rehausser les saveurs naturelles. Parsemé de sel de mer...	**$15.95**
Tenderloin Filet (6 oz.) Le filet de bœuf, grillé à la perfection, offre une tendreté remarquable. Assaisonné avec soin, il présente une croûte l...	**$27.50**
Ribeye (12 oz.) Un ribeye de 12 oz vieilli à la perfection, grillé à feu vif pour créer une croûte dorée et caramélisée à l'extérieur. L...	**$29.50**

Ribs & a Chop

ITEM	PRICE
Triple Cooked Baby Back Ribs Les côtes levées de porc, cuites par trois procédés — d'abord à la vapeur, ensuite au four, et enfin grillées — sont nap...	**$16.50**
Bone in Pork Loin Chop Une côte de porc naturelle de Duroc, grillée à la perfection, repose sur un lit de gnocchis nappés de sauce marinara. Ac...	**$17.95**

Desserts

ITEM	PRICE
Cafe' Carmela Un mariage glacé de notre café infusé à la vanille Tahiti et de caramel onctueux pour une boisson aussi rafraîchissante...	**$4.50**
Hot Fudge Sundae Sous un lit de glace à la vanille onctueuse, retrouvons une cascade de fudge chaud fait maison, offrant un contraste div...	**$6.00**
Yummy Rum Cake Des généreux morceaux de gâteau au beurre alternent avec une garniture crémeuse de ricotta, parsemée de pépites de choco...	**$5.00**
Cannoli Un cannoli qui sort de l'ordinaire, garni d'un filet de chocolat parfumé à la liqueur de miel du Tennessee. Une option c...	**$5.00**
Triple Chocolate Hot Fudge Cake Un gâteau au chocolat décadent garni de fudge chaud, morceaux de chocolat blanc et glace à la vanille. Terminé par une t...	**$8.00**
Texitally Cheese Cake Cheesecake de style New-York agrémenté de fraises tranchées, nappé d'un coulis de framboises et de chocolat blanc, termi...	**$7.50**
The Screamin‘ Freeman Cheesecake new-yorkais accompagné de frantella, fraises tranchées et glace à la vanille, le tout parsemé de noix de péca...	**$10.00**
Pecan Praline Dream Gelato à la vanille enrichi de liqueur de praline aux pacanes, agrémenté de pacanes caramélisées et de pépites de chocol...	**$9.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Espresso Énergisez-vous avec notre espresso riche. Disponible en version classique pour un coup de fouet plein de saveurs ou déca...	**$2.25**
Café Latte Un espresso riche mêlé à du lait chaud et onctueux.	**$3.75**
Cappuccino Un café espresso riche complété par du lait chauffé à la vapeur et une mousse délicate.	**$3.75**
Café Mocha Un mélange d'espresso robuste et de cacao, adouci par du lait chaud et couronné d'une touche de crème fouettée légère.	**$4.00**
White Chocolate Mocha	**$4.00**
Caramel Macchiato Équilibre entre espresso intense et lait velouté, rehaussé de notes de vanille et nappé d'un filet de sirop de caramel.	**$4.00**
Texitally Soda	**$2.25**
Cream Soda	**$2.75**

Lunch Plates

ITEM	PRICE
USDA Sirloin Steak (6 oz.) Center cut sirloin, with steak fries.	**$16.95**
Shrimp Diana Crevettes sautées, olives mûres, tomates en dés et ciboulette mélangées avec des spaghettis, le tout enrobé de notre sau...	**$14.95**
Texy Fish & Picks Basket Faux filet de cabillaud enrobé de bière ou crevettes coco, ou les deux, accompagnés de lamelles épicées à la texane, pom...	**$12.95**
Chicken & Pasta Primavera Sliced bell peppers, mushrooms, red onions, artichoke hearts, fresh basil, diced tomatoes and kalamata olives, are sauté...	**$14.75**

ITEM	PRICE
Penne Primavera Penne al dente mélangées avec des légumes croquants, baignées dans une sauce savoureuse qui lie le tout avec harmonie.	**$12.95**

Salads

ITEM	PRICE
Garden Fresh Fruit Salad	**$5.95**
Egg	**$1.50**

Small Plates (Appetizers)

ITEM	PRICE
Shrimp Cocktail De tendres crevettes roses pochées à la perfection, servies sur un lit de glace pilée. Accompagnées d'une sauce cocktail...	**$8.95**
Brauhaus Pretzel Ces bretzels moelleux sont façonnés à la main avec soin, offrant une texture parfaite. Servis avec une moutarde relevée...	**$4.95**
Calamari Fritto Misto Fines bandes de calamars panés accompagnées de piments pepperoncini et de tendres morceaux de bœuf USDA. Accompagné de c...	**$14.95**
Sweet & Chili Sprouts Choux de Bruxelles frais rapidement frits, enrobés d'une sauce asiatique sucrée et épicée, puis parsemés de nouilles cho...	**$8.95**
Steamed Mussels Moules de l'Île-du-Prince-Édouard, cuites à la vapeur avec des olives mûres et des champignons, infusées dans notre texy...	**$9.95**
Texas Toothpicks Fins rubans croustillants d'oignons et de jalapeños, soigneusement enrobés de chapelure, accompagnés d'une onctueuse crè...	**$4.95**
Sautéed Mushrooms Champignons frais sautés à l'ail et au beurre, agrémentés d'oignons et d'un trait de vin blanc. Découvrez la touche mais...	**$9.95**
Hearts of Texy Faux	**$8.95**
Calamari Fritto Misto Without Tips Morceaux de calamars panés, cuits à la perfection, accompagnés de piments pepperoncini pour une légère touche de piquant...	**$9.95**
Prosciutto & Friends Pain à l'ail généreusement garni de jambon de prosciutto finement coupé, de mozzarella fondante, d'une pointe de jalapeñ...	**$8.95**

Omelets

ITEM	PRICE
Ham & Cheese	**$13.95**
Tres' Amigo's Saucisse italienne grillée, poivrons et oignons sautés, mozzarella râpée et sauce marinara.	**$14.50**
Cheese & Veggies Primavera Un mélange coloré de poivrons, champignons, tomates en dés, oignons, cœurs d'artichaut, basilic frais et olives kalamata...	**$14.50**

Salad & Soups

ITEM	PRICE
Nutty Berries with the Blues Salad Un mélange de baies fraîches, pacanes glacées et fromage bleu repose délicatement sur un lit de verdures variées. Rehaus...	**$15.50**

ITEM	PRICE
The Angus, Mozz, Basil & Tomato Salad Tomates cerises juteuses, bocconcini fondants et basilic complètent de tendres morceaux de steak Angus USDA sur un lit d...	**$15.50**
Fajita Salad Des morceaux de poulet grillé viennent se poser sur un lit de laitue croquante accompagnés d'oignons et poivrons grillés...	**$10.50**
Shrimp Salad Crevettes froides bouillies reposant sur un lit de verdure variée, agrémentées de pignons de pin grillés, olives kalamat...	**$11.75**
Spinach Salad Un méli-mélo de jeunes épinards et verdures fraîches, agrémenté de morceaux de bacon croustillants, d'œufs hachés et de...	**$10.75**
A Cup & a Half A cup of soup and a 1/2 sandwich: turkey with lettuce and tomato or BLT.	**$9.95**
Soup (Cup)	**$5.00**
Soup (Bowl)	**$9.75**

Eggs Benedict & Steak & Eggs

ITEM	PRICE
Traditional Œufs pochés accompagnés de bacon canadien nappés d'une sauce hollandaise, servis sur une tartine de pain 100 % grains en...	**$14.95**
Sir Benedict Entrecôte de bœuf nappée de sauce hollandaise, servie sur une tranche de pain complet 100 %.	**$17.95**
Steak & Eggs Sirloin strip and two eggs to order.	**$16.95**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Texy" Cheese Steak Pointes de steak Angus noir USDA, saisies à la perfection avec des poivrons et des oignons, nichées dans un hoagie crous...	**$11.50**
Swiss Turkey Berry Tranches de poitrine de dinde rôtie au four, garnies de fromage suisse fondant et de sauce aux canneberges, accompagnées...	**$11.00**
Club "Texy Tranches de poitrine de dinde rôtie au four, jambon prosciutto, bacon fumé au bois de hickory, fromage au jalapeño, lait...	**$11.50**
Pan-Seared Shrimp Po'boy Crevettes poêlées accompagnées de laitue croquante, tomates juteuses, oignons tranchés et cornichons relevés, le tout ni...	**$10.95**

The Following Selections

ITEM	PRICE
Texy Scrambled Une délicieuse mélange de poivrons sautés, oignons et saucisse italienne, accompagné de pommes de terre rissolées. Le to...	**$14.95**
Big Daddy Burrito Un tortilla de harina envuelve huevos, saucisse italienne, pommes de terre, poivrons et oignons cuits ensemble, le tout...	**$15.95**
French Toast Tranche de pain doré servie avec votre choix de bacon canadien, de saucisses de poulet et pomme, ou de tranches de bacon...	**$13.95**
Belgian Sweet Waffle Gaufre belge servie avec une sauce tiède aux baies mélangées, une généreuse portion de crème fouettée, et au choix : bac...	**$14.95**
Stack A’ Cakes Choisissez entre du bacon canadien, des saucisses de poulet et pomme ou des tranches de bacon.	**$13.95**

ITEM	PRICE
Shrimp, Chicken, Italian Sausage & Penne Primavera Crevettes, morceaux de poitrine de poulet grillée, saucisse italienne, champignons, oignons rouges, tomates, câpres, oli...	**$17.75**
Jumbo Texas Gulf Shrimp Cinq crevettes géantes du Texas, grillées ou frites, servies sur un lit de fettuccine nappées d'une sauce crémeuse à l'a...	**$19.95**
Grilled Atlantic Salmon Delicately seasoned, char grilled and then finished with our lemon caper dill cream sauce. Served on fettuccine with our...	**$18.95**
Chicken di Poitrine de poulet grillée sur un lit de spaghetti agrémenté d'oignons, champignons et poivrons. Le tout est sauté dans...	**$13.95**

Steak Burgers

ITEM	PRICE
The Original, 1 & Only, "Texy Burger" Fromage pepper jack fondant accompagné de poivrons sautés, champignons et oignons sur un pain au levain grillé.	**$11.25**
Bacon Cheese Burger Une tranche de fromage suisse fondant rencontre du bacon fumé au bois de hickory. Garnie d'oignons, de laitue et de toma...	**$11.25**
Prosciutto Burger Servi sur un pain ciabatta à l'ail, ce burger est garni de prosciutto finement tranché, de mozzarella fondante, de jalap...	**$11.75**

Desserts

ITEM	PRICE
Cafe' Carmela Un mélange glacé de café tahitensis et d'une touche douce de caramel, parfait pour se rafraîchir.	**$4.50**
Hot Fudge Sundae	**$6.00**
Yummy Rum Cake Des tendres couches de gâteau sec imbibées de rhum Bacardi, associés à une farce de ricotta crémeuse et de pépites de ch...	**$5.00**
Cannoli Cannoli croustillants, garnis d'une touche de chocolat noir et rehaussés d'un léger filet de liqueur au miel du Tennesse...	**$5.00**
Triple Chocolate Hot Fudge Cake Gâteau au fromage au chocolat agrémenté de deux chocolats : un nappage chaud et des éclats de chocolat blanc. Servi avec...	**$8.00**
Texitally Cheese Cake Un cheesecake classique de New York, garni de tranches de fraises et d'un coulis de framboises. Terminé avec une touche...	**$7.50**
The Screamin‘ Freeman Un généreux morceau de cheesecake new-yorkais accompagné de frantella, fraises fraîches tranchées et une boule de glace...	**$10.00**
Pecan Praline Dream Péché mignon au praliné de pacanes offre un mariage harmonieux de gelato à la vanille, généreusement parsemé de pacanes...	**$9.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Espresso Regular and decaffeinated.	**$2.25**
Café Latte Une dose d'espresso corsé mélangée à du lait chauffé à la vapeur.	**$3.75**
Cappuccino Une dose d'espresso corsé ravive une couche de lait chaud suivi d'une mousse aérienne.	**$3.75**

ITEM	PRICE
Café Mocha Un mélange de café espresso intense et de cacao riche se mêle harmonieusement à du lait chaud et crémeux, garni d'une to...	**$4.00**
White Chocolate Mocha	**$4.00**
Caramel Macchiato Une dose de café espresso corsé mélangée à du lait velouté, subtilement infusé de sirop de vanille et rehaussé d'une tou...	**$4.00**
Texitally Soda	**$2.25**
Cream Soda	**$2.75**