



Seasons 52

Menu Prices — July 31, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

Pizza Industry →

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →

2025 US Dining Restaurants & Industry Market Research

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Pairing

ITEM	PRICE
Half Flatbread Pair with Bowl of Soup or Salad false	\$11.95

Entrées

ITEM	PRICE
Blackened Mahi Mahi Tacos Tendres tortillas envelopent du mahi mahi délicatement noirci, rehaussant sa texture ferme avec une note piquante. L'avo...	\$11.95
Lump Crab Cake Sandwich false	\$14.95
Open-Face B.L.T.A. Toast doré au levain, garni de bacon croustillant, laitue croquante et tomates juteuses, le tout agrémenté d'avocat créém...	\$10.75
Chicken and Artichoke on Wood-Grilled Bread Grilled slices of wood-fired bread topped with tender chicken, marinated artichokes, and a drizzle of zesty herb oil. Ro...	\$11.95
Tuna Tostada Tartare de thon vibrant, rehaussé de jalapeño et d'avocat crémeux, savoureusement posé sur des tortillas croustillantes....	\$12.95

Flatbreads

ITEM	PRICE
Pesto Chicken and Fresh Mozzarella Poulet mariné au pesto, grillé à la perfection, garni de tranches de mozzarella fraîche et crémeuse. Accompagné de tomat...	\$9.75
Four Mushrooms false	\$10.50
Spring Vegetable and Parmesan Un false	\$9.95
Roasted Tomato false	\$8.95
Roasted Tomato & Pepperoni Une pizza artisanale où le pepperoni croustillant rencontre un coulis de tomates rôties lentement, offrant une note fumé...	\$9.95
Lobster and Fresh Mozzarella Une tendre langouste agrémentée de mozzarella fraîche, délicatement posée sur un ragoût de maïs juteux. Cet ensemble est...	\$15.75
Gluten Sensitive Flatbread false	\$2.00

Appetizers

ITEM	PRICE
Grilled Artichokes and Preserved Lemon Hummus Artichauts grillés et hummus au citron confit allient les textures envoûtantes des artichauts tendres et grillés aux sav...	\$11.25
Lump Crab Cake Un généreux gâteau de crabe fait à la main, composé de chair de crabe juteuse et sucrée, légèrement épicé et joliment do...	\$12.25
Whole Roasted Cauliflower Rôti entier, ce chou-fleur se métamorphose en une tendresse dorée, accentuée par une légère caramélisation. Enrobé d'une...	\$9.95
Avocado Toast Tranches d'avocat mûr délicatement déposées sur un pain grillé au levain croustillant. Garnies de radis finement tranché...	\$7.75

ITEM	PRICE
Lump Crab, Roasted Shrimp & Spinach Stuffed Mushrooms Des généreuses bouchées composées de champignons farcis d’un savoureux mélange de chair de crabe tendre, de crevettes rô...	\$10.75
Grilled Shrimp and Avocado Cocktail Crevettes grillées à la flamme, mariées à la douceur crémeuse de l'avocat. Le croustillant du concombre et un soupçon de...	\$10.75
Lobster Ravioli Fines lamelles de ravioli farcies de morceaux tendres de homard, nappées d'une sauce crémeuse au beurre citronné. Des éc...	\$14.75
Ahi Tuna Tartare Un élévation délicate où le thon ahi frais se mêle harmonieusement aux avocats crémeux et à un soupçon de gingembre mari...	\$13.95

Soups

ITEM	PRICE
Lobster Bisque Fausse	\$6.95
Black Bean and Bacon false	\$5.75
Split Pea and Kale Une soupe nourrissante, combinant pois cassés tendres et chou frisé emblématique. Lentement mijotée pour faire ressortir...	\$5.75

Salads

ITEM	PRICE
California Golden Beets Époustouflant mélange de betteraves dorées de Californie, rôties à la perfection pour révéler leur douceur naturelle. Re...	\$8.95
Organic Field Greens Un mélange vibrant de jeunes pousses biologiques, assorties de jolis segments d'orange juteuse et de radis finement tran...	\$6.75
Romaine & Kale Caesar Feuilles de romaine croquantes et chou kale tendre, harmonieusement mélangés avec notre vinaigrette Caesar maison, riche...	\$8.50
Chopped Greek Un mélange vibrant de légumes croquants, combinant tomates fraîches, concombres croquants et poivrons rouges. Rehaussé d...	\$8.50
Burrata, Roasted Beet and Fig Balsamic Une fusion harmonieuse de burrata crémeuse, betterave rôtie sucrée et une réduction de vinaigre balsamique aux figues. L...	\$9.95
Spinach and Strawberry	\$8.95

Entrée Salads

ITEM	PRICE
Chopped Greek with Lemon Grilled Shrimp Crevettes grillées au citron sur un lit de pois chiches, olives Kalamata, oignons rouges, pepperoncini, céleri, poivrons...	\$15.95
Maui Tuna Crunch Thon pêché à la ligne poêlé, accompagné de légumes verts biologiques, de morceaux de mangue fraîche, d'amandes croquante...	\$18.95
Sesame Grilled Salmon Filet de saumon grillé avec soin, servi sur un lit de verdure biologiques croquantes, accompagné de mangue juteuse et d...	\$17.95
BBQ Chicken Un lit de jeunes épinards et de romaine accompagné de maïs sucré, poivrons rouges grillés au feu de bois, graines de cit...	\$14.95

Sea

ITEM	PRICE
------	-------

Wood-Grilled Handline Tuna	\$25.95
Plat de thon grillé lentement sur bois, accompagné de taboulé à la menthe, salade de tomates juteuses, et houmous au cit...	
Caramelized Grilled Sea Scallops	\$24.95
Scallops grillés à la perfection, servis avec du broccolini parfumé à l'ail rôti et un risotto crémeux au fromage de chè...	
Cedar Plank Roasted Salmon	\$22.50
Faux-filet de saumon sur planche de cèdre, accompagné d'asperges rôties et de pommes de terre nouvelles, nappé d'une sau...	
Southern Style Shrimp & Grits	\$19.95
Faux	
Wood Grilled Boneless Rainbow Trout	\$18.75
Truite arc-en-ciel grillée au feu de bois accompagnée de broccolini à l'ail rôti, pommes de terre marinées, nappée d'une...	
Brick Oven-Roasted Chilean Sea Bass	\$32.75
Champignon rôti, pilaf de riz sauvage, nappé d'un glaçage au gingembre et sésame.	
Wood-Grilled Wild Alaska Halibut	\$29.95
Halibut sauvage d'Alaska grillé au feu de bois, accompagné d'une purée onctueuse de courgettes et pommes de terre rôties...	

Land

ITEM	PRICE
Kona-Crusted Lamb Loin	\$28.95
Faux-filet d'agneau en croûte de Kona, accompagné d'une purée de courgettes et pommes de terre rôties, agrémenté d'un ch...	
Hand-Rolled Lasagna	\$19.50
Feuilles de lasagne enroulées à la main avec un mélange crémeux de ricotta et de courge musquée. Garnies de kale rustiqu...	
Brick Oven-Roasted All Natural Half Chicken	\$17.95
Poulet demi entier rôti au four en brique, accompagné d'asperges tendres et d'une purée de Yukon onctueuse, nappé d'un j...	
Roasted Vegetable Gnocchi	\$16.50
Gnocchis moelleux accompagnés de courge musquée rôtie et de chou-fleur parfumé, garnis de granola aux amandes croustilla...	
Wood-Grilled Pork Tenderloin	\$18.95
Porc tendre grillé au bois accompagné de chou-fleur épicé et de purée de patates douces, nappé d'un jus aux échalotes et...	
Wood-Grilled Filet Mignon	\$27.95
Champignon rôti, asperges croquantes, purée de pommes de terre Yukon, nappé d'une sauce au vin rouge.	

Accompaniments

ITEM	PRICE
Lemon Grilled Shrimp Skewer	\$9.50
Un filet de crevettes nappé d'une marinade citronnée et grillé sur une flamme douce jusqu'à une tendreté juteuse. Servie...	
Wood-Grilled Maine Lobster Tail	\$11.50
Préparé sur le gril à bois, ce homard du Maine dévoile la douceur naturelle de sa chair tendre. Rehaussé d'une touche de...	
Caramelized-Grilled Sea Scallops	\$10.50
Fausses notes exquises, les pétoncles de mer sont grillés avec soin jusqu'à obtenir une touche caramélisée dorée. Chaque...	

Sides

ITEM	PRICE
Mac 'N' Cheese	\$6.75
false	
Roasted Cauliflower Florets	\$4.95
Florets de chou-fleur rôtis doucement, arborant une teinte dorée, accompagnés d'un soupçon d'huile d'olive et de paprika...	
Roasted Zucchini-Potato Mash	\$4.95
Un écrasé de courgettes et pommes de terre rôti avec soin. Les courgettes légèrement caramélisées fusionnent harmonieuse...	

ITEM	PRICE
Lemon-Parsley Marble Potatoes Petites pommes de terre marbrées, mariant la vivacité du citron frais et la légèreté du persil ciselé. Rôties à la perfe...	\$4.95
Desserts	
ITEM	PRICE
Flight of Mini Indulgences (7 Pc.) Assortiment de sept mini douceurs, chaque bouchée préparée avec soin pour offrir un éventail de goûts. Explorez des text...	\$19.00
Key Lime Pie Une croûte de biscuit Graham légèrement croquante accueille une garniture onctueuse au citron vert, équilibrée par une d...	\$3.00
Pecan Pie	\$3.00
Belgian Chocolate S'More Rich Belgian chocolate is melted into a velvety smooth layer, enveloping a crunchy graham cracker crust. It's topped wit...	\$3.00
Mocha Macchiato false	\$3.00
Strawberry Rhubarb Cheesecake Une base croquante aux biscuits Graham accueille une couche onctueuse de cheesecake à la vanille. Recouvert d'un tourbil...	\$3.00
Peanut Butter Torte false	\$3.00
Raspberry Chocolate Chip Cannoli Une coques croustillantes remplies d'une ricotta délicate, parsemée de pépites de chocolat fondantes et d'une touche de...	\$3.00
Coffee & Tea	
ITEM	PRICE
Rainforest Coffee	\$2.95
Espresso false	\$3.30
Cappuccino false	\$3.80
Tea Forte false	\$3.25
Entrées	
ITEM	PRICE
Chicken Tenders Tendres morceaux de poulet grillés, accompagnés de purée de pommes de terre onctueuse et de légumes de saison soigneusem...	\$8.50
Mac 'N' Cheese and Broccoli Macaroni cooked just right combines with a creamy blend of sharp cheddar and rich cream. Crisp-tender broccoli adds a bu...	\$7.95
Cheese Flatbread Une fine pâte croustillante nappée de sauce tomate au basilic, parsemée généreusement de mozzarella fondante et d'une to...	\$5.95
Pasta with Sauce Cavatappi enrobé d'une sauce tomate parfumée au basilic, accompagné de généreux éclats de parmesan et de mozzarella fond...	\$6.95
Add Chicken false	\$2.00
Add Shrimp false	\$4.00

Soups

ITEM	PRICE
Black Bean and Bacon Soup Un mélange crémeux de haricots noirs mijotés lentement, ponctué par des morceaux croustillants de bacon fumé. Chaque cui...	\$4.95

Split Pea and Kale Soup Ce velouté onctueux est préparé avec des pois cassés tendres et des feuilles de chou frisé, infusé d'aromates qui rehaus...	\$4.95
--	--------

Coctails

ITEM	PRICE
Hawaiian Pineapple Cosmopolitan	\$12.50

Prairie Mule false	\$9.95
---	--------

New Old Fashioned false	\$11.75
--	---------

Pomegranate Margarita Martini	\$12.95
---	---------

Cucumber Basil Smash Gin artisanal mélange, concombres tranchés finement et basilic frais, écrasés avec une touche de citron vert. Servi sur...	\$10.95
--	---------

Seasonal Creations

ITEM	PRICE
Strawberry Basil Infusion Combinant fraises sucrées et basilic parfumé, cette infusion est un véritable appel au frais. Les fraises sont écrasées...	\$12.50

Rose Lemonade	\$9.95
---------------------------------	--------

Citrus Cooler false	\$10.95
--	---------

Beers

ITEM	PRICE
Bug Light	\$5.25

Corona Extra	\$5.95
--------------------------------	--------

New Belgium Fat Tire Amber Ale false	\$5.95
---	--------

Stella Artois false	\$5.95
--	--------

Stone IPA false	\$5.95
--	--------

Cognac & Brandies

ITEM	PRICE
Rémy Martin V.S.O.P.	\$11.50

Hennessy V.S. false	\$11.50
--	---------

ITEM	PRICE
Hennessy Paradis false	\$69.00
Single Malt Scotch	
ITEM	PRICE
Glenfiddich 12 Year Old false	\$11.50
Glenlivet 12 Year Old false	\$11.50
Macallan 12 Year Old false	\$13.80
Macallan 18 Year Old	\$32.00
Cordials & Liqueurs	
ITEM	PRICE
Amaretto Di Sarrono false	\$9.30
B & B false	\$10.30
Baileys false	\$9.30
Chambord	\$9.30
Cointreau false	\$10.30
Drambuie false	\$10.30
Frangelico false	\$9.30
Galliano false	\$10.30
Godiva Chocolate false	\$10.30
Grand Marnier	\$10.30
Kahlua false	\$9.30
Midori false	\$9.30
Sambuca Romana false	\$9.30
Southern Comfort	\$10.30
Tia Maria false	\$9.30

Small Plates

ITEM	PRICE
Grilled Chicken Yakitori Skewers (Small Plate) Tendres morceaux de poulet grillés sur des brochettes, laqués d'une sauce soja et mirin maison. Parsemés de graines de s...	\$5.00
Caramelized Grilled Sea Scallops (Small Plate) Des coquilles Saint-Jacques grillées à la perfection, glissées sur le gril pour révéler leur douce saveur de mer. Le pro...	\$5.00
Seared Ahi Tuna (Small Plate) Tranches de thon ahi habillées d'un mélange d'épices délicates, puis saisies pour obtenir une croûte légèrement croustil...	\$5.00
Kona-Crusted Lollipop Lamp Chops (Small Plate) Faux-filet de lameau en croûte de Kona, grillé à la perfection pour éveiller vos papilles avec une touche de café corsé...	\$5.00
Grilled Shrimp and Avocado Cocktail (Small Plate) Crevettes grillées tendres, servies avec de l'avocat crémeux sur un lit de salade croquante. Accompagnées d'une sauce co...	\$5.00

Beers

ITEM	PRICE
Stella Artois, Corona, Bud Light or New Belgium Fat Tire false	\$4.00

Coctails

ITEM	PRICE
House Spirits Blended with Fresh Juices or Sangria false	\$6.00

Specialty Cocktails

ITEM	PRICE
Cucumber Basil Smash, Hawaiian Pineapple Cosmopolitan, Margarita or Prairie Mule	\$7.00

Wines

ITEM	PRICE
Select Wines false	\$6.00

Wine + Flatbread

ITEM	PRICE
Glass of Wine + Flatbread false	\$12.00