★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Seasons 52

Seasons 52

Menu Prices — October 23, 2026

Seasons 52 menu with prices in United States, updated May 2019: 119 items across 23 categories, prices from $2.00 to $69.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Seasons 52 Menu with Prices (United States)

Seasons 52 menu with prices in United States, updated May 2019: 119 items across 23 categories, prices from $2.00 to $69.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/seasons-52

Menu categories: Pairing · Entrées · Flatbreads · Appetizers · Soups · Salads · Entrée Salads · Sea · Land · Accompaniments · Sides · Desserts · Coffee & Tea · Coctails · Seasonal Creations · Beers · Cognac & Brandies · Single Malt Scotch · Cordials & Liqueurs · Small Plates · Specialty Cocktails · Wines · Wine + Flatbread

Pairing

ITEM	PRICE
Half Flatbread Pair with Bowl of Soup or Salad	**$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	**$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 crém...	**$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	**$10.50**
Spring Vegetable and Parmesan Un false	**$9.95**
Roasted Tomato	**$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	**$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**

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

Land

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

Accompaniments

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

Sides

ITEM	PRICE
Mac 'N' Cheese	**$6.75**

ITEM	PRICE
Roasted Cauliflower Florets Florets de chou-fleur rôtis doucement, arborant une teinte dorée, accompagnés d'un soupçon d'huile d'olive et de paprika...	**$4.95**
Roasted Zucchini-Potato Mash Un écrasé de courgettes et pommes de terre rôti avec soin. Les courgettes légèrement caramélisées fusionnent harmonieuse...	**$4.95**
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	**$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	**$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	**$3.30**
Cappuccino	**$3.80**
Tea Forte	**$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	**$2.00**
Add Shrimp	**$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	**$9.95**
New Old Fashioned	**$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	**$10.95**

Beers

ITEM	PRICE
Bug Light	**$5.25**
Corona Extra	**$5.95**
New Belgium Fat Tire Amber Ale	**$5.95**
Stella Artois	**$5.95**
Stone IPA	**$5.95**

Cognac & Brandies

ITEM	PRICE
Rémy Martin V.S.O.P.	**$11.50**
Hennessy V.S.	**$11.50**
Hennessy Paradis	**$69.00**

Single Malt Scotch

ITEM	PRICE

Glenfiddich 12 Year Old	**$11.50**
Glenlivet 12 Year Old	**$11.50**
Macallan 12 Year Old	**$13.80**
Macallan 18 Year Old	**$32.00**

Cordials & Liqueurs

ITEM	PRICE
Amaretto Di Sarrono	**$9.30**
B & B	**$10.30**
Baileys	**$9.30**
Chambord	**$9.30**
Cointreau	**$10.30**
Drambuie	**$10.30**
Frangelico	**$9.30**
Galliano	**$10.30**
Godiva Chocolate	**$10.30**
Grand Marnier	**$10.30**
Kahlua	**$9.30**
Midori	**$9.30**
Sambuca Romana	**$9.30**
Southern Comfort	**$10.30**
Tia Maria	**$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	**$4.00**

Coctails

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

Specialty Cocktails

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

Wines

ITEM	PRICE
Select Wines	$6.00

Wine + Flatbread

ITEM	PRICE
Glass of Wine + Flatbread	$12.00