



Sidney Street Cafe

Menu Prices — August 4, 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 →

Appetizers	
ITEM	PRICE
Veal Dumplings Cilantro salsa, teriyaki and honey glaze.	\$11.00
Gulf Coast Shrimp Crevettes du golfe accompagnées d'une salade de concombres et tomates, raisins, oignons rouges marinés et gazpacho blanc...	\$12.00
Octopus Sous vide pulpe savoureuse accompagnée d'une purée d'aubergines onctueuse, rehaussée de maïs croustillant et d'un velout...	\$14.00
Lobster Turnovers Sous une pâte filo croustillante, se cache un cœur de homard tendre, accompagné d'une sauce réduite de tomates et de bra...	\$13.00
Big Eye Tuna Crudo Faux tuna cru tranché fin, accompagné d'une purée de pois verts et parsemé de pistaches grillées. Fraises marinées pour...	\$15.00
Artisan Cheese	\$12.00
Sweetbread Tostada Bouchées de ris de veau croustillantes accompagnées de haricots blancs à l'escabèche et de jalapeños marinés.	\$13.00
House-made Charcuterie Viandes finement sélectionnées, préparées avec soin, reposent élégamment sur une planche artisanale. Chaque tranche inca...	\$13.00
Foie Gras Tart Torchon de foie gras délicatement râpé, accompagné d'une glace au basilic rafraîchissante et de pêches juteuses.	\$15.00
Wild Mushroom Ravioli Pickled sour cherry, hazelnuts, mushroom jus.	\$13.00

Entrees	
ITEM	PRICE
Chicken Pan roasted breast, baby carrots, parmesan mousse, gnudi and a carrot whey emulsion.	\$24.00
Duck Écrasé de maïs crémeux accompagné de spaetzle moelleux, garni de confit de canard effiloché. Agrémenté de betteraves mar...	\$30.00
Rabbit Porchetta Fèves d'été mijotées accompagnées de grits fondants au fromage, ail vert grillé et une sauce au jus de moutarde.	\$29.00
Pan Roasted Scallops & Halibut Faux.	\$29.00
Grilled Loup de Mer Saumon blanc grillé accompagné de gnocchis au parmesan, relevé par une salade fraîcheur de courge, tomates et herbes, le...	\$29.00
Cauliflower Creamy gratin, braised radish, brown butter streusel and a roasted pepper romesco.	\$23.00
Green Tomato, Garganelli, Bolognese Pasta false	\$13.00

Local Pork Offering	
ITEM	PRICE
Filet Béarnaise Faux filet farci de homard, accompagné d'une purée de pommes de terre aux fines herbes et nappé d'une sauce béarnaise.	\$38.00
Grilled Flat Iron Croûte aux herbes, purée de chou rouge, oignons cipollini glacés, croquettes de pommes de terre et jus de veau.	\$29.00

Steak Wasabi

\$36.00

Filet encrusted in wasabi, crispy tempura vegetables and shitake reduction.