

pricelisto



Swift & Sons

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Chopped Steak Tartare Steak finement haché avec une touche de moutarde de Dijon, des échalotes croquantes, et un jaune d'œuf délicatement posé...	\$18.59
Crab Cake Sauce creole, celery root remoulade.	\$17.55

Shellfish

ITEM	PRICE
Shrimp Cocktail Retournez dans un monde de fraîcheur avec les crevettes délicatement pochées, accompagnées d'une sauce cocktail piquante...	\$18.59
1 LB. Chilled King Crab Legs. Faux	\$67.05

Soups & Salads

ITEM	PRICE
S&S Onion Soup Bouillon de bœuf riche, rehaussé par une touche de gouda du Wisconsin.	\$9.29
Lobster Bisque Une soupe onctueuse à base de homard, agrémentée d'une touche de crème fraîche et relevée par l'arôme délicat de l'estra...	\$12.39
Heirloom Tomato Salad Tranches d'oignon rouge, fromage burrata crémeux, filet de vinaigre balsamique.	\$13.45
Caesar Salad Feuilles de laitue romaine, parsemées de pecorino et de pincées de poivre noir fraîchement moulu, enveloppées dans une s...	\$12.39
Beet Salad Un mélange de betteraves rôties à la perfection, rehaussé de fromage de chèvre crémeux et de noix grillées pour un croqu...	\$13.45
Wedge Salad Un épais quartier de laitue croquante, garni de morceaux de fromage bleu savoureux et de lard croustillant, le tout rele...	\$14.45

Entrees

ITEM	PRICE
The Fulton Burger Un lit de cresson frais, couronné d'une confiture d'oignons riche et onctueuse, et fini avec un fromage Ashbrook qui fon...	\$19.59
Mushroom Wellington Goat cheese, lentils, mustard vinaigrette.	\$26.85
Swift & Sons Surf & Turf Un faux-filet de 8 oz accompagné d'une demi-langouste Thermidor.	\$74.25

Prime Steaks

ITEM	PRICE
8oz Filet Mignon Un filet mignon de 8 oz, minutieusement grillé pour sceller ses saveurs naturelles. Tendre à souhait, chaque assiette ar...	\$51.59
14oz Bone in Filet Mignon false	\$60.85

ITEM	PRICE
16oz New York Strip	\$51.59
18oz Dry Aged Kansas City Strip Un épais morceau de 18 onces de bœuf noirci, vieilli à sec pendant 28 jours pour une profondeur de saveur inégalée. Les...	\$60.85
22oz Bone in Ribeye	\$67.05
5oz American Wagyu Strip Loin	\$51.59
5oz Australian Wagyu Strip Loin false	\$77.35
5oz Japanese A5 Wagyu Strip Loin	\$103.15
Swift & Sons Large Format Steaks 48 oz de porterhouse généreusement découpé, parfait pour partager entre amis ou savourer en solitaire pour les plus affa...	\$139.25
Beef Wellington Un cœur tendre de filet de bœuf enveloppé de pâte feuilletée croustillante, agrémenté de duxelles de champignons, foie g...	\$108.29

Sides

ITEM	PRICE
Crispy Fingerling Potatoes Buttermilk ranch, fried herbs.	\$10.35
Double Stuffed Baked Potato Pommes de terre au four doublement garnies, avec un cœur fondant de cheddar blanc et des éclats de bacon croustillant.	\$10.35
French Fries Bearnaise.	\$7.25
Mashed Potato Purée de pommes de terre onctueux, enrichi de beurre européen crémeux pour une texture veloutée et un goût riche.	\$9.29
Creamed Spinach Vin blanc.	\$12.39
Roasted Mushrooms Champignons rôtis accompagnés d'une onctueuse aioli aux cèpes.	\$11.35
Spicy Flowering Broccoli Faux	\$10.35

Desserts

ITEM	PRICE
Apple Crumb Cake Local apples, cinnamon streusel.	\$11.35
Caramel Swirl Cheesecake Fig jam, caramelized white chocolate cashew brittle.	\$11.35
Earl Grey Creme Brulee Lemon marmalade, oranges.	\$11.35
Cheese Plate Selection of three, buckwheat flaxseed shortbread.	\$11.35