

Table 45

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

[Fast Food Industry →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry

[Casual Dining Industry →](#)

Competitor Price Intelligence →

Soups & Greens

ITEM	PRICE
Red Lentil Soup Un velouté de lentilles rouges, entièrement sans gluten et végétalien, couronné d'un filet d'huile de paprika fumé et d'...	\$5.00
Table 45 Caesar Un lit de romaine artisanale hachée, agrémenté d'anchois marinés, de parmigiano reggiano et de croûtons dorés au beurre,...	\$12.00
Frisée & Pumpkin Salad Gluten-free. Hydroponic lettuce, feta cheese, crispy butternut squash crouton, braised fennel, toasted pepitas, tarragon...	\$14.00
Warm Kale Salad Gluten-free. Curly kale, candied walnuts, poached egg, bleu cheese, avocado, poppy seed vinaigrette.	\$15.00

Small Plates & Shareables

ITEM	PRICE
Bruschetta Trio Faux	\$12.00
Handmade Pierogis Pierogis maison agrémentés de crème au Gouda fumé, oignons caramélisés, bacon séché maison et oignons verts.	\$10.00
Margherita Flatbread Mozzarella fraîche, tomates juteuses, ail et feuilles de basilic se rencontrent sur une pâte fine et croustillante.	\$12.00
Deviled Eggs Œufs mimosa garnis d'une purée onctueuse rehaussée de poivrons rouges grillés et de bacon au sirop d'érable croustillant...	\$3.00
Calamari Lightly breaded, fire roasted onions, fresno peppers, tomato-thyme aioli.	\$12.00
Naan Cuit au tandoor, accompagné de houmous et de raita au concombre et menthe.	\$6.00
Maine Mussels Cuisinés sans produits laitiers, ces moules originaires du Maine baignent dans une sauce au curry jaune thaï et lait de...	\$15.00
Korean Shortribs Fausse-côte coréenne sans produits laitiers, arrosée d'une vinaigrette au kimchi, accompagnée de cives grillées et d'une...	\$12.00
Seared Diver Scallops Gluten-free. Honey parsnip puree, toasted pepitas, white truffle oil.	\$15.00

Poke & Rolls

ITEM	PRICE
Table 45 Roll Shrimp tempura, tuna, togarashi, cucumber, avocado, sambal aioli, sweet soy.	\$18.00
Rainbow Roll Avec un mélange vibrant de thon, kanpachi, saumon mariné et bâtonnet de crabe, ce rouleau est rehaussé de concombre croq...	\$19.00
Kanpachi Roll Un rouleau savoureux combinant l'onctuosité du kanpachi et le croquant du concombre, enveloppé dans du riz assaisonné. D...	\$18.00
Tuna Poke Diced thon mariné accompagné de wakame, avocat crémeux et légumes de saison croquants. Servi sur un lit de riz croustill...	\$15.00

Entrées

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

Springer Farm Pan Roasted Chicken	\$25.00
Poulet fermier rôti à la poêle, servi sans gluten. Accompagné d'épinards braisés, de pommes de terre yukon écrasées, d'u...	
Sixty-South Antarctic Salmon	\$28.00
Gluten-free. Tandoor roasted, garlic mash, baby carrots, honey mustard-horseradish glaze. Never treated with antibiotics...	
Veal Osso Buco	\$36.00
Racines glacées, pommes de terre nouvelles, petits oignons perlés et soffrito d'ail, nappés de jus naturel.	
Ruby Red Trout	\$32.00
Truite rouge rubis cuite au four avec un glaçage au miso et miel. Servie avec des épinards braisés, de jeunes carottes,...	
Local Slovenian Bolognese	\$23.00
Saucisse de bœuf maison avec choux braisés, oignons vidalia glacés et larges rubans de pappardelle. Sans produits laitie...	
Lobster Jacuzzi	\$36.00
Dairy free. Seasonal vegetables, crispy rice, edamame, tomato-butter sauce, lemon foam.	
Braised Lamb Shoulder	\$28.00
Dairy free. Slow braised white beans, garlicky kale, mustard greens, crispy shallot, pomegranate jus.	
Steak & Chips	\$38.00
Faux-filet de bœuf Angus certifié, accompagné de croustillants chips de légumes racines, légumes parfumées à la truffe,...	
Center Cut Certified Angus Beef Tenderloin	\$54.00
Tendre morceau de bœuf Angus certifié, livré avec un gratin fondant de gouda fumé, accompagné de haricots verts croquant...	
Barley Risotto	\$18.00
Pois chiches crémeux. Ras el hanout, tomates fondantes, champignons shiitake, poireaux croustillants, fromage à base de...	

Sweet Tooth	
ITEM	PRICE
Profiteroles	\$8.00
Toasted marshmallow, chocolate sauce, strawberry crunch, vanilla ice cream.	
Apple Pithivier	\$8.00
Tarte française aux pommes chaude, servie avec une boule de crème glacée à la vanille de chez Mitchell's.	
Butterscotch Crème Brulée	\$8.00
Hazelnut spiced biscotti.	
Blood Orange Cheesecake	\$8.00
Un cheesecake crémeux baigné dans les saveurs vives de l'orange sanguine.	
Mitchell's Premium Ice Cream	\$7.00
Sélection du jour, biscuit chaud.	
Housemade Sorbet	\$7.00
Sélections quotidiennes, agrémentées de baies fraîches.	
Composed Cheese Plate	\$12.00
Un assortiment de fromages mettant en vedette le bleu fumé de la Rogue Creamery, un manchego savoureux, et le cheddar ne...	
Bacon Chocolate Cake	\$10.00
false	
Pound Cake	\$8.50
Lion Tart	\$8.00
false	
Knickerbocker	\$9.00
false	
Sweet Corn Bread	\$8.50

Coffee & Tea	
ITEM	PRICE
Espresso faux	\$4.00
Double Espresso	\$6.00
Cappuccino false	\$6.00
Latte false	\$6.00
Macchiato	\$6.00
Tea false	\$6.00
Jacques Torres Hot Chocolate Chocolat chaud par Jacques Torres accompagné d'un mini s'more.	\$6.00

Soups & Greens	
ITEM	PRICE
Red Lentil Soup Gluten-free, vegan, dairy free. Smoked paprika oil, creamed tofu drizzle.	\$5.00
Local Mixed Greens Un mélange de légumes de saison, arrosé d'huile d'olive extra vierge et d'un vinaigre balsamique blanc artisanal.	\$10.00
Table 45 Caesar Laitue romaine artisanne hachée, anchois marinés, Parmigiano Reggiano, croûtons croustillants au beurre, vinaigrette au p...	\$12.00
Frisée & Pumpkin Salad Jeunes feuilles de frisée cultivées hydroponiquement, parsemées de feta émiettée, accompagnées de croustillons de courge...	\$14.00
Warm Kale Salad Feuilles de kale frisées délicatement tiédies, accompagnées de noix caramélisées, d'un œuf poché, de fromage bleu, d'avo...	\$15.00
Proteins	\$8.00

Light Bites	
ITEM	PRICE
Deviled Eggs Œufs mimosa agrémentés de poivrons rouges rôtis, bacon à l'érable confit et une touche de paprika pour une saveur riche...	\$7.00
Naan Sorti du tandoor, accompagné de hummus soyeux et de raita au concombre et à la menthe.	\$6.00
Calamari Rondelles de calamars enveloppées d'une fine couche de panure, accompagnées d'oignons grillés au feu, de piments fresno...	\$12.00

3 Course Bento Box	
ITEM	PRICE
Salmon Bento Filet de saumon sans gluten nappé d'une sauce savoureuse au miel, moutarde et raifort. Accompagné de purée d'ail onctueu...	\$17.00
Certified Angus Beef Steak Bento Tranches de bœuf Angus certifié accompagnées de croustilles de légumes-racines. Servi avec une salade frisée garnie de c...	\$17.00

ITEM	PRICE
Market Bento Offering based on seasonal market selection.	\$17.00
Between the Breads	
ITEM	PRICE
Reuben Sandwich False	\$14.00
Chicken Club Panini Entre deux tranches de pain grillé, le panini réunit une onctueuse aioli aux poivrons piquillo rôtis, des tomates fondan...	\$14.00
Turkey Burger Faux filet de dinde juteux, agrémenté de champignons shiitakes savoureux, posé sur une feuille de laitue croquante de Cl...	\$16.00
Table 45 Burger Entre tranches de pain grillé, une couche croustillante de laitue rencontre l'onctuosité d'une tomate fondante, relevée...	\$14.00
Curried Salmon Burger Poulet de saumon épicé avec une touche de curry, surmonté de fromage à la crème aneth. Accompagné de feuilles d'épinards...	\$15.00
Blackberry Brie Burger Spiced brisket blend patty, blackberry jam, melted Brie, applewood smoked bacon, frisée, pickled fresno peppers.	\$17.00
Entrées	
ITEM	PRICE
Steak & Chips Faux-filet de bœuf Angus certifié accompagné de croustilles de légumes-racines, légumes verts légèrement parfumés à la t...	\$28.00
Sixty South Antarctic Salmon Tandoori rôti de saumon de l'Antarctique, accompagné d'une purée d'ail onctueuse et de jeunes carottes croquantes, le to...	\$28.00
Braised Lamb Shoulder Slow braised white beans, garlicky kale, and mustard greens, pomegranate jus, crispy shallot.	\$28.00
Chicken Autunno Pasta Poitrine de poulet grillée accompagnée de fenouil braisé et de chou kale, le tout délicatement mêlé à des morceaux de co...	\$21.00
Barley Risotto Risotto d'orge sans gluten, idéal pour les végétaliens. Savourez des tomates fondantes, des champignons shiitake et du p...	\$18.00
Sweet Tooth	
ITEM	PRICE
Profiteroles Glace à la vanille nichée dans des choux bien dorés, complétés par une sauce au chocolat onctueuse et une garniture croq...	\$8.00
Apple Pithivier Dôme feuilleté aux pommes, servi tiède, accompagné d'une glace à la vanille de chez Mitchell.	\$8.00
Butterscotch Crème Brulée Biscotti aux noisettes parfumées aux épices.	\$8.00
Blood Orange Cheesecake Fausse	\$8.00
Mitchell's Premium Ice Cream Choix quotidien, biscuit chaud.	\$7.00
Housemade Sorbet Daily selection, fresh berries.	\$7.00

ITEM	PRICE
Composed Cheese Plate Rogue creamery smokey bleu, manchego cheese, daphne’s creamery snowy cheddar. Candied cocoa nibs, BBQ spiced pecans, hon...	\$12.00
Bacon Chocolate Cake false	\$10.00
Pound Cake false	\$8.50
Lion Tart	\$8.00
Sweet Corn Bread Pain de maïs délicatement doré, alliant la douceur naturelle du maïs à une texture moelleuse. Préparé avec soin, chaque...	\$8.50
Knickerbocker	\$9.00

Coffee & Tea

ITEM	PRICE
Espresso	\$4.00
Double Espresso false	\$6.00
Cappuccino false	\$6.00
Latte	\$6.00
Macchiato false	\$6.00
Tea false	\$6.00
Jacques Torres Hot Chocolate Served with mini s’more.	\$6.00