★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Table 45

Menu Prices — October 24, 2026

Table 45 menu with prices in United States, updated October 2019: 88 items across 9 categories, prices from $3.00 to $54.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Table 45 Menu with Prices (United States)

Table 45 menu with prices in United States, updated October 2019: 88 items across 9 categories, prices from $3.00 to $54.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/table-45

Menu categories: Soups & Greens · Small Plates & Shareables · Poke & Rolls · Entrées · Sweet Tooth · Coffee & Tea · Light Bites · 3 Course Bento Box · Between the Breads

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**

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

Sweet Tooth

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

ITEM	PRICE
Pound Cake	**$8.50**
Lion Tart	**$8.00**
Knickerbocker	**$9.00**
Sweet Corn Bread	**$8.50**

Coffee & Tea

ITEM	PRICE
Espresso faux	**$4.00**
Double Espresso	**$6.00**
Cappuccino	**$6.00**
Latte	**$6.00**
Macchiato	**$6.00**
Tea	**$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 artisane 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**
Market Bento Offering based on seasonal market selection.	**$17.00**

Between the Breads

ITEM	PRICE
Reuben Sandwich Local corned beef, cleveland kraut, swiss, tangy 1000 Island, marble rye.	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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	**$10.00**
Pound Cake	**$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	**$6.00**
Cappuccino	**$6.00**
Latte	**$6.00**
Macchiato	**$6.00**
Tea	**$6.00**
Jacques Torres Hot Chocolate Served with mini s’more.	**$6.00**