★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Table X

Menu Prices — October 24, 2026

Table X menu with prices in United States, updated November 2019: 23 items across 5 categories, prices from $3.00 to $36.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Table X Menu with Prices (United States)

Table X menu with prices in United States, updated November 2019: 23 items across 5 categories, prices from $3.00 to $36.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/table-x

Menu categories: Snacks · Appetizers · Entrees · Desserts · Beverages

Snacks

ITEM	PRICE
Corned Berkshire Pork Heart Toast House brioche, tasso ham, kimchiand chicharron.	**$9.00**
Zucchini Fines lamelles de courgette accompagnées d'une croustillance à l'ail, sublimées par un jaune d'œuf séché et une touche d...	**$10.00**
Morgan Valley Lamb Tartare Un mélange de pois croquants, d'oignons grillés, d'origan et de pousses d'épinette marinées accompagne ce tartare d'agne...	**$12.00**
Dukkah Seasonably sourced vegetables, housemade yogurt and ground nuts and spices.	**$10.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Snuck Farm Organic Greens Salad Noyer braisé, radis croquants, brie d'affinois, rhubarbe marinée et vinaigrette du jardin.	**$12.00**
Garganelli Saucisse de porc maison mijotée, avec des légumes amers et du Pecorino Romano râpé.	**$14.00**
Mushroom Fricassee Un mélange de champignons sauvages et locaux, accompagné de ciboulette, le tout servi avec du pain au levain.	**$12.00**
Housemade Burrata Compressed garden strawberries, mint chimichurri and extra virgin olive oil.	**$14.00**

Entrees

ITEM	PRICE
Vegetable Steak Turnip grillé accompagné d'un vinaigre de rhubarbe, oxalis frais, et une onctueuse sauce aïoli aux échalotes rôties.	**$22.00**
Jones Creek Beef Bavette Steak Le steak bavette de boeuf Jones Creek est accompagné de radicchio grillé, avec une touche de salsifis et un jus infusé à...	**$30.00**
Christiansen Farm Berkshire Pork Pickled savoy cabbage, cauliflower and mustard.	**$32.00**
Wild Caught Alaskan Halibut Halibut sauvage d'Alaska accompagné d'oignons perlés, de pommes de terre violettes et de pois de printemps, le tout baig...	**$28.00**
Hudson Valley Duck Poitrine de canard du Hudson Valley accompagnée d'une soubise d'oignon parfumée au curry. Reposant sur un lit de riz sau...	**$36.00**
Utah Summer Squash Cassoulet Cannellini bean, dried olive crumb, confit garlicand lemon peel.	**$22.00**

Desserts

ITEM	PRICE

Red Fruit Tart **$9.00**

Glace au curcuma, verveine citronnée et lait malté croustillant.

Milk Cake **$9.00**

Crème glacée au curcuma, rehaussée de verveine citronnelle et garnie de lait malté croustillant.

Solstice Dark Chocolate Mousse **$9.00**

Un mousse au chocolat noir avec une touche de noisette, accompagné de riz soufflé et d'écorces de chocolat croquantes.

Goats Milk Pudding **$9.00**

Garden mint, 6yr aged balsamico, citrus ashand candied pine nut.

Beverages

ITEM	PRICE
Coke	**$3.00**
Sprite	**$3.00**
Diet Coke	**$3.00**
Iced Tea Un rafraîchissement glacé alliant thé noir infusé lentement et le zeste d’agrumes juteux. Léger et désaltérant, chaque v...	**$3.00**
San Pellegrino Sparkling Water 750ml.	**$5.00**