



Table X

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 →](#)

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, sublímées 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 Glace au curcuma, verveine citronnée et lait malté croustillant.	\$9.00
Milk Cake Crème glacée au curcuma, rehaussée de verveine citronnelle et garnie de lait malté croustillant.	\$9.00
Solstice Dark Chocolate Mousse Un mousse au chocolat noir avec une touche de noisette, accompagné de riz soufflé et d'écorces de chocolat croquantes.	\$9.00

ITEM	PRICE
Goats Milk Pudding Garden mint, 6yr aged balsamico, citrus ashand candied pine nut.	\$9.00
Beverages	
ITEM	PRICE
Coke false	\$3.00
Sprite false	\$3.00
Diet Coke false	\$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