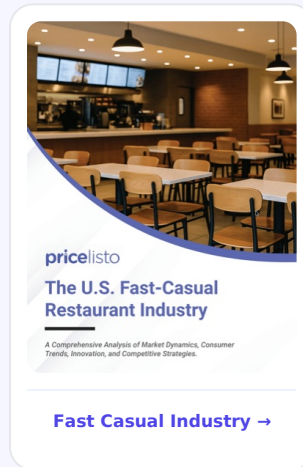


THE ALDEN

The Alden

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Smaller Dishes

ITEM	PRICE
House Bread Une miche maison accompagnée d'un beurre au prosciutto et d'un fromage pimenté, parfait pour commencer le repas.	\$11.00
Arugula & Roasted Beet Root Salad Feuilles d'arugula croquantes et betterave rôtie, accompagnées de chèvre fondant et de graines de chanvre, le tout arros...	\$12.00
Kale & Fennel Salad with Buttermilk Dressing false	\$12.00
Sorghum Glazed Cheshire Pork Belly Poitrine de porc Cheshire laquée au sorgho, accompagnée de pommes Granny Smith croquantes et de patates douces. Un jus d...	\$16.00
The Pan Asian Egg Soft Coddled Farm Egg Baby bok choy, ginger, popped rice cracker.	\$16.00
Steamed Wild Blue Maine Mussels Moules sauvages du Maine à la vapeur, baignées dans un bouillon aromatique de coco et de citronnelle, accompagnées de ca...	\$16.00
Maine Sea Scallops Coquilles Saint-Jacques du Maine: assaisonnées de courge musquée, brocoli croquant, citron confit et chou frisé.	\$21.00

Larger Dishes

ITEM	PRICE
Chevre & Fine Herb Tortellini ‘Primavera’ Fresh house pasta, peas, fiddle ferns, baby spinach, reggiano.	\$19.00
Harissa Shrimp & Grits Crevettes épicées à l'harissa servies sur un lit de gruau crémeux, enrichi de cheddar vieilli fondant. Accompagné de mor...	\$23.00
Pecan Crusted Rainbow Trout Truite arc-en-ciel en croûte de pacanes servie avec bette à carde, kumquat frais et pommes de terre violettes, nappée de...	\$23.00
Bourbon Glazed, Smoked Salmon Filet de saumon fumé nappé d'un glaçage au bourbon, accompagné de quinoa noir. Servi avec une marmelade d'oignons rouges...	\$27.00
American Red Snapper Faux-filet de vivaneau nappé de petits pois tendres, asperges croquantes, segment de sanguine et fines tranches de prosc...	\$28.00
Lavender Baked Chicken & Waffles Bouchées de poulet cuites avec une touche de lavande, servies sur des gaufres dorées. Accompagnées d'une sauce moutarde...	\$27.00
Smoked Brasstown Coulette Steak Haricots de Lima tendres, confiture d'oignons noirs maison et gelée au vin rouge.	\$32.00
Border Springs Rack of Lamb Céleri-rave fumé accompagné d'hibiscus, menthe fraîche, et jus d'agneau.	\$48.00

Sweets

ITEM	PRICE
Lemon Tart Tutti Fruitti Sorbet Local honey.	\$9.00
Cuban Bread Pudding Pain doré créole accompagné de gelato au café, doux caramel au bourbon et praliné aux noix.	\$11.00
Georgia Strawberry Crêpes garnies de fraises, nappées d'une réduction de vin rouge, accompagnées de gelato au Nutella.	\$12.00
Lunar Chocolate Gelato de kumquat, natillas crémeuses et grains soufflés.	\$15.00

Dishes

ITEM	PRICE
Banana Cocoa Crepes Fines crêpes garnies de tranches de bananes, arrosées d'un caramel au bourbon et saupoudrées de pralines de noix de Gren...	\$12.00
Cuban Bread ‘Torrejas’ Un pain cubain doré, nappé de pâte de goyave, accompagné d'une crème fouettée aux éclats de cacao et d'une touche d'agav...	\$13.00
Kale & Endive Salad with Buttermilk Dressing Mélange de kale et endives nappé d'une vinaigrette au babeurre, parsemé de fromage bleu crémeux, agrémenté de fenouil cr...	\$12.00
Arugula & Roasted Beet Root Salad Faux filet d'arugula agrémenté de betteraves rôties, chèvre crémeux et pignons de pin croquantes.	\$12.00
Thai Inspired Turkey & Sweet Potato Du riz jasmin rouge sauté, rehaussé de poivrons colorés, d'échalotes croustillantes, et d'un œuf poché délicatement.	\$14.00
Avocado Chilaquiles Chorizo d'agneau piquant, œuf tendre à la coque, queso fresco crémeux et coriandre fraîche.	\$14.00
Farm Egg Omelette Omelette avec œuf fermier, garni de fromage chèvre Capra gia, d'épinards jeunes et de kale, accompagné d'une salade vert...	\$14.00
House Gravlax Rye, creme fraiche, red onion, capers.	\$16.00
Harissa Shrimp & Grits Crevettes au harissa et grits, accompagnées de cheddar vieilli, chermoula et bacon croustillant, le tout servi sur un li...	\$16.00
Pecan Crusted Rainbow Trout Truite arc-en-ciel en croûte de pacanes, servie avec des pommes de terre fingerling et une touche de kumquat, nappée d'u...	\$16.00
Grilled Steak & Egg Benedict Un faux-filet grillé nappé d'une onctueuse sauce béarnaise, agrémenté d'une marmelade d'oignons rouges et d'une confitur...	\$18.00
Herb Roasted Leg of Lamb Faux.	\$18.00
Crab Cake Benedict Un délicieux mélange de crabes délicatement formés, nappé de béarnaise crémeuse, rehaussé par une marmelade d'oignon rou...	\$18.00

Sides

ITEM	PRICE
Bacon false	\$6.00
Grits false	\$6.00
Potatoes false	\$6.00
Fruit false	\$6.00