



The Capital Grille

Menu Prices — August 26, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

pricelisto

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 →](#)

pricelisto

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)

pricelisto

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

pricelisto

2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers

ITEM	PRICE
Fresh Oysters on the Half Shell Six huîtres fraîches présentées sur glace, accompagnées d'une sauce mignonette.	\$20.00
Lobster and Crab Cakes Des morceaux de homard et chair de crabe forment ces galettes savoureuses, parfaites pour les amateurs de fruits de mer.	\$22.00
Shrimp Cocktail Cinq crevettes géantes accompagnées d'une sauce épicée et d'une sauce cocktail.	\$19.00
Cold Shellfish Platter Un plateau rafraîchissant composé de homard d'un kilo, cocktail de crevettes et huîtres sur demi-coquille, tous juste so...	\$55.00
Pan Fried Calamari with Hot Cherry Peppers Calmars poêlés accompagnés de piments cerises épicés. Croquants et dorés, relevés par la chaleur piquante des piments.	\$19.00
Tuna Tartare with Avocado, Mango, and Sriracha Cubes de thon accompagnés d'avocat crémeux, sublimés par la chaleur du sriracha.	\$20.00
Jumbo Lump Crab Cocktail Morceaux généreux de crabe réfrigérés accompagnés d'une sauce moutarde.	\$21.00
Steak Tartare Un mélange raffiné de bœuf cru finement haché, rehaussé d'herbes fraîches et d'épices, servi avec des croûtons croustill...	\$18.00

Soups

ITEM	PRICE
New England Clam Chowder Chaude et crémeuse, cette soupe met en vedette des palourdes tendres réunies dans un riche mélange de crème et d'épices...	\$11.00
Caramelized French Onion Soup Des oignons doux mijotés, nappés d'une couche fondante de fromages gratinés.	\$11.00
Sweet Corn Bisque Un velouté onctueux à base de maïs doux, mijoté lentement avec des oignons caramélisés et des herbes parfumées. Chaque c...	\$11.00

Appetizer Salads

ITEM	PRICE
Burrata with Heirloom Tomatoes Salad Une combinaison de tomates patrimoniales fraîches accompagnées de burrata crémeuse, subtilement rehaussée par un vinaigr...	\$16.00
Caesar Salad with Grana Padano Croutons Salad Une salade César maison garnie de croûtons croustillants de Grana Padano, accompagnée de laitue romaine croquante et env...	\$12.00
Field Greens, Butter Leaf Lettuce, and Heirloom Tomatoes Salad Un mélange vibrant de laitue tendre et de tomates anciennes, le tout nappé d'une vinaigrette au parmesan acidulée.	\$12.00
Wedge with Bleu Cheese and Smoked Bacon Salad Un lit de laitue iceberg, croquant et rafraîchissant, assaisonné de morceaux de bacon fumé et nappé de fromage bleu cré...	\$12.00

Chef's Suggestions

ITEM	PRICE
Sliced Filet Mignon with Cipollini Onions, Wild Mushrooms, and Fig Essence Tranches de filet mignon accompagnées d'oignons cipollini tendres et de champignons sauvages, rehaussées par une touche...	\$38.00
Bone in Dry Aged Ny Strip Profitez d'un morceau de viande de 14 oz, vieilli à sec sur os, offrant une riche saveur naturelle. Accompagné de son ju...	\$34.00

ITEM	PRICE
Grilled Shrimp with Sweet Corn Polenta	\$29.00
Crevettes grillées accompagnées d'une polenta de maïs sucré.	

Luncheon Salad Entrees

ITEM	PRICE
The Capital Grille Cobb Salad with Sliced Tenderloin and Mustard Dressing	\$25.00
Salade Cobb revisitée avec bœuf tendre grillé et vinaigrette à la moutarde.	
Caesar Salad with Grilled Jumbo Shrimp	\$25.00
Feuilles de romaine croquantes enrobées d'une sauce César traditionnelle, accompagnées de succulentes crevettes géantes...	
Seared Salmon with Avocado, Mango, and Tomato Salad with Champagne Vinaigrette	\$24.00
Saumon poêlé accompagné d'une salade d'avocat, mangue et tomate, nappée d'une vinaigrette au champagne.	
Maine Lobster Salad with Citrus Vinaigrette	\$28.00
Salade de homard du Maine : morceaux de homard frais refroidi, mariés à une vinaigrette aux agrumes, accompagnés de roqu...	
Tuna Nicoise with French Green Beans, Olives, Hard Boiled Eggs, and Parmesan Vinaigrette	\$31.00
Tranches de thon délicatement posées sur un lit de romaine croquante, accompagnées de haricots verts frais, d'olives sav...	

Luncheon Entrees

ITEM	PRICE
Filet Mignon	\$35.00
Un généreux filet mignon de 8 oz, cuit selon votre préférence.	
Sushi Grade Sesame Seared Tuna with Gingered Rice	\$34.00
Faux filet de thon, soigneusement saisi aux graines de sésame, accompagné de riz subtilement parfumé au gingembre.	
Seared Salmon with Olives, Tomatoes, and Mediterranean Couscous	\$25.00
Filet de saumon saisi accompagné de couscous israélien, ponctué de tomates anciennes, d'olives savoureuses, et rehaussé...	
Lobster and Crab Burger with House Tartar Sauce	\$26.00
Morceaux généreux de crabe et de homard réunis dans un burger savoureux, accompagnés de notre sauce tartare maison.	
Ribeye Steak Sandwich with Caramelized Onions and Havarti	\$28.00
Un sandwich de steak de côte de bœuf garni d'oignons caramélisés et de Havarti, présenté dans un pain français grillé.	
Crispy Chicken Sandwich with Hot Honey and Chili Mayonnaise	\$21.00
Fausses notes de poulet croustillant, accompagnées de miel épicé et de mayonnaise au piment, entre deux tranches de brio...	
The Grille's Signature Cheeseburger	\$21.00
Un savoureux mélange de côtes courtes, de paleron et de poitrine signé Pat LaFrieda, rehaussé de bacon fumé au bois de p...	
Dry Aged Sirloin Steak Frites with Housemade Bearnaise	\$31.00
Faux filet vieilli à sec avec frites, servi avec une béarnaise maison savoureuse. Accompagné d'une sauce signature du ch...	

To Share

ITEM	PRICE
Sam’s Mashed Potatoes	\$12.00
Pommes de terre Red Bliss délicatement écrasées, enveloppées de crème douce et beurre, rehaussées d'une touche de sel.	
Parmesan Truffle Fries	\$12.00
Pommes frites croustillantes agrémentées de parmesan fraîchement râpé et sublimées d'un filet d'huile de truffe blanche.	
Grilled Asparagus with Lemon Mosto	\$13.00
Tendres asperges légèrement grillées, agrémentées d'une touche de citron et d'une pincée de fleur de sel rare.	
French Beans with Heirloom Tomatoes	\$11.00
Tendres haricots verts accompagnés de tomates anciennes légèrement poêlées pour une touche de fraîcheur.	

ITEM	PRICE
Creamed Spinach Épinards onctueux mélangés à une sauce béchamel veloutée.	\$11.00
Soy Glazed Brussels Sprouts with Bacon Choux de Bruxelles enrobés d'une glaçure de soja, accompagnés de morceaux de bacon fumé.	\$13.00