★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

The Dearborn

The Dearborn

Menu Prices — October 24, 2026

The Dearborn menu with prices in United States, updated March 2020: 102 items across 23 categories, prices from $4.00 to $40.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

The Dearborn Menu with Prices (United States)

The Dearborn menu with prices in United States, updated March 2020: 102 items across 23 categories, prices from $4.00 to $40.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/the-dearborn

Menu categories: Picked For You · Dinner Starters · Dinner Soup and Salads · Dinner Land and Sea · Dinner Small Bites · Dinner Enchancements · Lunch Starters · Lunch Entrees · With Bread · Lunch Salad · Lunch Soup · Lunch Enhancements · Warm from Within · Ice Cream and Sorbets · Coffee and Tea · A Collection of Sweets and Treats · Brunch Starters · Brunch A Fantasy of Eggs · Brunch Almost Lunch · Brunch for your Sweet Tooth · Brunch Drink your Sides · Brunch Salad · Brunch Savory Sides

Picked For You

ITEM	PRICE
Midwest Fried Chicken Un glaçage à la moutarde et à l'érable, accompagné de sauce piquante, avec des cornichons croquants.	**$17.00**
The Dearborn Burger Un généreux burger de bœuf élevé en pâturage, garni de cheddar du Wisconsin, de laitue Boston, et de cornichon à l'aneth...	**$16.00**
Salmon Blini House cured salmon, buckwheat blini, creme fraiche, smoked trout roe, and avocado.	**$9.00**

Dinner Starters

ITEM	PRICE
Not Billy's Scotch Egg Saucisse de porc épicée enroulée autour d'un œuf au jaune coulant, accompagnée d'une salade de frisée et d'une touche d'...	**$12.00**
Burrata Marinated beets, mache, tomatoes, sweet miso vinaigrette, and ohba.	**$17.00**
The Dearborn 'Meze' Plate Feuilles de vigne farcies, trempette d'aubergines, houmous de haricots blancs, taboulé frais, salade fatoush croquante e...	**$16.00**
Shrimp and Octopus Ceviche Un mélange vibrant de fenouil croquant, d'oignon rouge mariné, et de tomate juteuse, le tout agrémenté de coriandre fraî...	**$15.00**
Midwest Fried Chicken (Dinner Starters) Glacé au sirop d'érable et moutarde, avec sauce piquante et cornichons croquants.	**$17.00**
Crispy Confit Octopus Preserved lemon-chili potatoes, house made chorizo, rappini, and solera vinegar.	**$16.00**
Pan Roasted Mussels Dans un bouillon de curry indien à la noix de coco, ces moules sont subtilement rehaussées par de la coriandre fraîche e...	**$19.00**

Dinner Soup and Salads

ITEM	PRICE
Crock of Seafood Chowder Soup Assortment of fish and shellfish, corn, new potatoes, creme-based broth, fresh herbs, and truffle oil.	**$8.00**
Salad of Heirloom Carrots Un mélange vibrant de frisées, endives, radicchio, roquette, et pissenlit, le tout délicatement enrobé d'une vinaigrette...	**$16.00**

Dinner Land and Sea

ITEM	PRICE
Roasted Scottish Salmon Werp farms zucchini and squash "Ratatouille", peppadew peppers, warm sunchoke puree, and crispy sunchoke chips.	**$31.00**

ITEM	PRICE
Fruits De Mer and Pappardelle Larges rubans de pappardelle à l'encre de seiche faits maison, accompagnés de palourdes, moules, poulpe, crevettes du go...	**$40.00**
Rohan Duck Breast Salade tiède de choux de Bruxelles garnie de cerises séchées, figues et morceaux de canard confit, accompagnée d’un étal...	**$35.00**
Miller Amish Chicken and Gnocchi Roasted garlic-mustard chicken, house made parmesan gnocchi, fava beans, English peas, baby carrots, chanterelle mushroo...	**$34.00**
Usda Prime Chicken Fried Steak Steak Delmonico de 8 oz, frit dans le babeurre, servi avec une purée onctueuse de pommes de terre aux truffes et ciboule...	**$35.00**
Catalpa Grove Bone-in Pork Chop Après une immersion de 24 heures, la côte de porc est accompagnée de diverses préparations de panais et de navets. Des p...	**$34.00**
The Dearborn Burger (Dinner Land and Sea) Bœuf élevé en pâturage, cheddar du Wisconsin, laitue Boston, cornichon à l'aneth, sauce signature, pain brioché, accompa...	**$16.00**
Fish and Chips Beer-battered pacific cod, house made fries, tartar sauce, and malt vinegar.	**$18.00**

Dinner Small Bites

ITEM	PRICE
Housemade Cheddar and Chive Milk Bread European style butter, fresh chives, and English sea salt.	**$6.00**
Salmon Blini (Dinner Small Bites) Saumon saumuré maison sur blini de sarrasin, garni de crème fraîche, œufs de truite fumée, et avocat onctueux.	**$9.00**
Duck Confit and Brie ‘Cigars’ Confit de canard accompagné de rouleaux croustillants au brie, rehaussés d'une sauce aji verde, et servis avec une salad...	**$8.00**
Blue Crab Hushpuppies Giardiniera and old bayoli.	**$9.00**
Chorizo and Oaxaca Cheese Arepa Peruvian green sauce.	**$8.00**

Dinner Enchancements

ITEM	PRICE
Mashed Potatoes Cream and really good butter.	**$7.00**
Parmesan Truffle Fries Frites maison délicatement nappées d'huile de truffe et parsemées de parmesan.	**$9.00**
Paccheri Macaroni and Cheese Macaroni paccheri nappés d'une crème aux fines herbes, agrémentés de grana padano.	**$13.00**
Peas and Bacon Parmesan, pearl onions, and mint.	**$11.00**
Crispy Brussels Sprouts De tendres choux de Bruxelles dorés, agrémentés de graines de citrouille croquantes, rehaussés d'une touche de parmesan,...	**$10.00**

Lunch Starters

ITEM	PRICE
Not Billy's Scotch Egg (Lunch Starters) Spicy pork sausage, soft yolk, frisee salad, and mustard seed aioli.	**$12.00**

ITEM	PRICE
½ Dozen Oysters Cucumber mignonette and bloody Mary cocktail sauce.	**$18.00**
The Dearborn 'Meze' Plate (Lunch Starters) Feuilles de vigne, trempette d'aubergines, houmous de haricots blancs, taboulé, salade fattouche et noix de pin.	**$16.00**
Burrata (Lunch Starters) Betteraves marinées, mâche, tomates, vinaigrette au miso doux, et ohba.	**$17.00**
Shrimp and Grits Gulf shrimp, heirloom cornmeal, fresh corn grits, and creole butter.	**$16.00**
Midwest Fried Chicken (Lunch Starters) Poulet frit du Midwest, nappé d'un glaçage à la moutarde et au sirop d'érable, accompagné de sauce piquante et de cornic...	**$17.00**
Shrimp and Octopus Ceviche (Lunch Starters) Tranches de crevettes et d'octopus marinés avec du fenouil croquant, accompagnés d'oignons rouges marinés, de tomates fr...	**$15.00**
Housemade Cheddar and Chive Milk Bread (Lunch Starters) European style butter, fresh chives, and English sea salt.	**$6.00**

Lunch Entrees

ITEM	PRICE
Market Fish Filets de poisson frais accompagnés d'une ratatouille de courgettes et courges de la ferme Werp, avec des poivrons peppa...	**$29.00**
Fish and Chips (Lunch Entrees) Beer-battered pacific cod, house made fries, tartar sauce, and malt vinegar.	**$18.00**
Pan Roasted Mussels (Lunch Entrees) Indian curry-coconut broth, cilantro, roasted bell peppers, and grilled bread.	**$22.00**

With Bread

ITEM	PRICE
The Dearborn Burger (With Bread) Pasture-raised beef, wisconsin cheddar, boston bibb, dill pickle, special sauce, and brioche bun. Served with fries or h...	**$16.00**
Pastrami Reuben Fines tranches de pastrami, fromage suisse fondu, et choucroute croquante, nappés de mille-îles et enveloppés dans un pa...	**$16.00**
Grilled Pear and Aged Swiss Grilled Cheese Caramelized onions, honeycomb, and sherry gastrique. Served with fries or house salad.	**$14.00**
Cubano Faux.	**$15.00**
Buffalo Chicken Sandwich Escalope de poulet finement aplatie, marinée dans un mélange de babeurre épicé, garnie d'une salade croquante de fenouil...	**$15.00**
Veggie Dagwood Un généreux sandwich sur pain multigrain garni de tranches de concombre croquant, d'avocat crémeux, et de germes d'alfal...	**$14.00**
Curry Chicken BLT Poulet au curry mélangé avec des cerises séchées, des noix de Grenoble caramélisées et de la coriandre, accompagné de ba...	**$16.00**

Lunch Salad

ITEM	PRICE
Salad of Heirloom Carrots (Lunch Salad) Un mélange vibrant de frisée, endive, radicchio, roquette, et pissenlit, rehaussé d'une vinaigrette dijonnaise tiède. Ce...	**$16.00**

Lunch Soup

ITEM	PRICE
Crock of Chicken, Mushrooms and Udon Soup Bouillon de volaille préparé maison, poulet rôti, assortiment de champignons sauvages, tofu, aubergines, oignons verts,...	**$7.00**
Crock of Seafood Chowder Assortment of fish and shellfish, corn, new potatoes, creme-based broth, fresh herbs, and truffle oil crock.	**$8.00**

Lunch Enhancements

ITEM	PRICE
Mashed Potatoes (Lunch Enhancements) Cream and really good butter.	**$7.00**
Parmesan Truffle Fries (Lunch Enhancements) Frites maison rehaussées d'huile de truffe, saupoudrées de parmesan.	**$9.00**
Paccheri Macaroni and Cheese (Lunch Enhancements) Crème aux fines herbes et grana padano.	**$13.00**
Peas and Bacon (Lunch Enhancements) Parmesan, pearl onions, and mint.	**$11.00**
Crispy Brussels Sprouts (Lunch Enhancements) Brussels Sprouts rôtis garnis de graines de citrouille, parmesan et vinaigrette au champagne.	**$10.00**

Warm from Within

ITEM	PRICE
Irish Coffee Whiskey irlandais mélangé à du Demerara et du café chaud, couronné de crème fraîche.	**$13.00**

Ice Cream and Sorbets

ITEM	PRICE
Vanilla Ice Cream	**$4.00**
Chocolate Ice Cream Une onctueuse glace au chocolat artisanale, élaborée avec du cacao riche et de la crème fraîche onctueuse. Sa texture ve...	**$4.00**
Brownie Baileys Une douceur chocolatée intensément fondante, rehaussée par une touche de Baileys pour une profondeur riche en saveurs. L...	**$4.00**
Brown Butter Pecan	**$4.00**
Cranberry Sorbet	**$4.00**

Coffee and Tea

ITEM	PRICE
Cappuccino	**$5.00**
Espresso	**$5.00**
Latte	**$5.00**
Mocha	**$5.00**
Kilogram Tea	**$5.00**

A Collection of Sweets and Treats

ITEM	PRICE
Apple Cider Donuts Apple cider caramel, fresh apples, brown butter powder, and whiskey ice cream.	**$13.00**
Sticky Pear Cake Gâteau aux poires épicées avec une sauce au caramel, garniture croustillante d'amandes et de graines de courge, accompag...	**$13.00**
Chocolate-Coffee "Cannoli" Ganache parfumé au Baileys, curd au yuzu, éclats de noix de coco, glace au chocolat, nappée d'une sauce au Baileys et ch...	**$13.00**
Banana Hazelnut Crunch Cake Banana cake, hazelnut whipped ganache, chocolate drizzle, hazelnut crunch ice cream, and malted milk jam.	**$13.00**

Picked For You

ITEM	PRICE
The Dearborn 'Meze' Plate Grape leaves, eggplant dip, white bean hummus, tabbouleh, fatoush salad, and pine nuts.	**$16.00**
Housemade French Fries Ketchup and chive buttermilk.	**$7.00**

Brunch Starters

ITEM	PRICE
½ Dozen Oysters Profitez de six huîtres fraîches accompagnées d'une sauce mignonette au concombre et d'un cocktail pour un goûter savour...	**$18.00**
The Dearborn Parfait Whipped yogurt, currant, sunflower seed granola, and summer fruit.	**$10.00**
Shrimp and Grits Gulf shrimp, heirloom cornmeal and fresh corn grits, and creole butter.	**$16.00**
Seasonal Vegetable Quiche Frisee and berry salad and lemon vinaigrette.	**$11.00**
Midwest Fried Chicken Poulet frit aux saveurs du Midwest, nappé d'un glaçage à la moutarde et à l'érable, relevé d'une touche de sauce piquant...	**$17.00**
The Dearborn 'Meze' Plate (Brunch Starters) Feuilles de vigne farcies, trempette à l'aubergine, hummus de haricots blancs, taboulé, salade fattouche et noix de pin.	**$16.00**
Burrata Marinated beets, mache, tomatoes, sweet miso vinaigrette, and ohba.	**$17.00**

Brunch A Fantasy of Eggs

ITEM	PRICE
Pastrami Hash and Eggs Twice cooked sofrito potatoes, butcher and larder pastrami, onions, brussels sprouts, carrots, molten gruyere cheese, an...	**$22.00**
Bone Marrow and Soft Scrambled Eggs Servi sur du pain croustillant, la moelle osseuse grillée s'accompagne d'œufs brouillés crémeux, rehaussés de parmesan f...	**$21.00**
Crab Cake Benedict Maryland-style crab cake, English muffin, poached eggs, old bay hollandaise, and petite green salad.	**$27.00**
Mushroom and Brie Omelette Champignons chanterelles, épinards fondus, oignons sautés, brie crémeux, accompagnés de pommes de terre au sofrito.	**$15.00**

ITEM	PRICE
Huevos Rancheros Tortillas de maïs croustillantes garnies de ribeye mariné, accompagnées de haricots et d'œufs frits. Le tout est parsemé...	**$22.00**

Brunch Almost Lunch

ITEM	PRICE
Smoked Salmon Platter Fines tranches de saumon écossais fumé à froid, accompagnées de fromage à la crème aux herbes, de rondelles de concombre...	**$16.00**
The Dearborn Burger Fausses	**$16.00**
Chorizo and Goat Cheese Strata Housemade brioche, housemade chorizo, mushrooms, Fontina Mornay, and fried egg.	**$13.00**
Buffalo Chicken Sandwich Poitrine de poulet finement aplatie, marinée dans du babeurre épicé, accompagnée d'une rémoulade de chou et fenouil, tar...	**$15.00**
Fish and Chips Filet de morue du Pacifique enrobé d'une pâte à la bière, accompagné de frites maison, sauce tartare et vinaigre de malt...	**$18.00**
Fried Egg and Avocado BLT Toasted sourdough, 2 fried eggs, avocado, thick-cut nueske's bacon, brunetta tomatoes, leaf lettuce, and mayonnaise.	**$16.00**

Brunch for your Sweet Tooth

ITEM	PRICE
Cinnamon Roll French Toast Fausse réponse	**$14.00**
Dutch Apple Pancakes Maple-toffee apples, cinnamon streusel, and powdered sugar.	**$11.00**
Apple Cider Donuts Sucrées et épicées, ces beignets allient le goût authentique du cidre de pommes à une sauce caramel. Des pommes fraîches...	**$13.00**

Brunch Drink your Sides

ITEM	PRICE
The Dearborn Spanish G and T Du gin Db, tonic Schweppes, avec une touche de citron, romarin, et baies de genièvre, servis dans un verre à bulles clas...	**$14.00**
Irish Coffee Irish whiskey, demerara, coffee, and fresh cream.	**$12.00**

Brunch Salad

ITEM	PRICE
Salad of Heirloom Carrots Frisées, endives, et radicchios se mêlent aux pousses de roquette et aux feuilles de pissenlit. Le tout est rehaussé par...	**$16.00**

Brunch Savory Sides

ITEM	PRICE
Dearborn Potatoes Twice cooked sofrito potatoes, gruyere, and sherry mushrooms.	**$8.00**
Nueske’s Bacon	**$6.00**

ITEM	PRICE
Breakfast Sausage Saucisses de petit-déjeuner.	**$6.00**
Housemade French Fries (Brunch Savory Sides) Ketchup and chive buttermilk.	**$7.00**
Crispy Brussels Sprouts Pepitas, parmesan, and champagne vinaigrette.	**$10.00**