★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

The Duck Inn

The Duck Inn

Menu Prices — October 25, 2026

The Duck Inn menu with prices in United States, updated October 2019: 31 items across 5 categories, prices from $4.00 to $62.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

The Duck Inn Menu with Prices (United States)

The Duck Inn menu with prices in United States, updated October 2019: 31 items across 5 categories, prices from $4.00 to $62.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/the-duck-inn

Menu categories: Popular Items · Bar Snacks · Chef's Tasting · Dinner · Dessert

Popular Items

ITEM	PRICE
Hamburger Sandwich Dijonnaise | Brun Uusto Cheese | Rye	**$12.00**

Bar Snacks

ITEM	PRICE
Fried Cheese Curds Servis de morceaux de fromage enrobés de pâte à frire jusqu'à une irrésistible perfection. Accompagnés d'un ketchup légè...	**$8.00**
Duck Fat Dog Chicago Style | Instant Pickle	**$10.00**
Buffalo Chorizo Chicken Thigh Cuisse de poulet assaisonnée de chorizo épicé, accompagné de doux poivrons piquillo et nappé d'une fondue crémeuse de fr...	**$9.00**
Hamburger Sandwich (Bar Snacks) Dijonnaise | Brun Uusto Cheese | Rye	**$12.00**
Bar Salad	**$8.00**
Rice Cake Fingers Kimchi Sauce	**$7.00**
Fries	**$4.00**
Chili Cheese Fries Frites croustillantes garnies d'un chili maison riche en boeuf tendre et haricots. Recouvertes de fromage cheddar fondu,...	**$7.00**
Duck & Foie Tamale Fennel Orange Pico de Gallo	**$9.00**

Chef's Tasting

ITEM	PRICE
Chef's Tasting - Crab & Kohlrabi "Cannelloni": Broccoli Mousseline | Calabrian Chili - Gyros Plate: Lamb Chop & Kefte | Hummus | Okra R...	**$58.00**

Dinner

ITEM	PRICE
Potted Foie Gras Foie gras en cocotte accompagné d'une gelée de framboises noires, servi avec muffins anglais.	**$18.00**
Spot Prawns Risotto vieilli sept ans, marié à une onctueuse touche de beurre d'oursin, sublimé par une note fraîche d'eucalyptus et...	**$18.00**
Burrata Smoked Tomato Soup Vinaigrette | Garden Tomatoes | Arugula	**$14.00**
Cured & Smoked Wild Salmon Un assortiment de légumes croquants de saison accompagne notre saumon sauvage, délicatement salé et fumé. Savourez-le av...	**$16.00**

ITEM	PRICE
Roasted Mushrooms Champignons rôtis : ail vert sublimé aux grains rouges, rehaussés d'un croustillant de popcorn aux cèpes.	**$12.00**
Chicken Thigh Sweet Corn Polenta | Chantarelles | Summer Truffle	**$26.00**
Alaskan Halibut Faux filet d'Alaska accompagné de courge d'été, tomates Sungold rôties, fenouil croquant et une touche de basilic frais.	**$32.00**
Bone In Shortrib Faux-filet de côtes levé à l'os accompagné d'un ragoût de haricots verts, rehaussé d'une soubise aux oignons grillés et...	**$36.00**
Berkshire Pork Shoulder Creamy Fregola | Sofrito | Pine Nut Bagna Cauda	**$28.00**
Rotisserie Duck Salad of Duck Drippings Potatoes | Local Stone Fruit | Baby Kale | Banyuls Vinaigrette	**$62.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Pure Chocolate Beignets De délicieuses beignets au chocolat servis avec une crème anglaise à la banane rôtie et une glace maison au beurre d'ara...	**$9.00**
Toasted Pound Cake Un gâteau quatre-quarts légèrement grillé, agrémenté de gingembre parfumé et de succulentes myrtilles, accompagné d'une...	**$9.00**
Sticky Toffee Pudding Spiced Rum Cream	**$9.00**
2 Scoops Ice Cream Deux boules de crème glacée : choisissez parmi citron Meyer acidulé, chocolat malté riche, pois doux délicat, beurre d'a...	**$6.00**
Lake City French Roast Regular Coffee	**$5.00**
Lake City French Roast Decaf Coffee	**$5.00**
Red Line Espresso	**$4.00**
Cappuccino	**$5.00**
Latte	**$5.00**
Americano	**$5.00**