



The Martini

Menu Prices — July 31, 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 →

Dinner Menu / Sandwiches

ITEM	PRICE
All American Burger Lettuce, tomato, onion, cheddar, thousand island.	\$10.00
Lemon Pepper Chicken Lemon & pepper seasoned chicken, white bean hummus, crisp lettuce & tomato warm pita.	\$11.00
Drunken Kobe Burger Waygu kobe, blue cheese, crispy prosciutto, sauteed mushrooms, caramelized onions on pretzel bun with cabernet demi.	\$15.00
Caesar Wrap Sandwich Un généreux mélange de laitue romaine croquante, de parmesan finement râpé et de morceaux de poulet grillé.	\$11.00
Side of Regular Fries false	\$3.00
Side of Sweet Potato Fries Tranches de patates douces légèrement frites jusqu'à obtenir une texture croustillante à l'extérieur et tendre à l'intér...	\$3.00
Ahi Tuna Sandwich Ciabatta, havarti cheese, wasabi cream, greens, tomato.	\$12.00
Pesto Chicken and Avocado Sandwich Ciabatta, swiss cheese, roasted peppers, lemon aioli.	\$11.00
Thai Chicken Wrap Sandwich Faux-filet de poulet tendre enveloppé dans une tortilla avec de croustillantes carottes, un mélange de jeunes pousses fr...	\$11.00
Eastwood Burger Un burger garni d'un œuf frit, piment jalapeno, fromage cheddar fondant, oignons grillés, avocat crémeux, mayo onctueuse...	\$14.00

Dinner Menu / Entrees

ITEM	PRICE
Grilled Rosemary Lemon Salmon (Dinner Menu / Entrees) Lemon beurre blanc, risotto, market vegetables.	\$18.00
Angel Hair and Jumbo Shrimp Scampi Fines pâtes d'ange garnies de crevettes géantes, sautées avec des épinards croquants, tomates juteuses et câpres, le tou...	\$18.00
Baked 5-Cheese Macaroni Gruyere, parmesan mozzarella, jack and cheddar cheeses.	\$15.00
Martini Linguini Linguini au poulet grillé avec asperges croquantes et tomates fraîches, le tout nappé d'une sauce à l'ail et au parmesan...	\$17.00
Bone-In Pork Chop Côte de porc avec os nappée d'un glaçage à la moutarde et miel, accompagnée de purée de pommes de terre crémeuse et de l...	\$20.00
Penne and Pesto Diced chicken, sun dried tomato, pine nut and basil pesto, parmesan.	\$18.00
Cavatapi Chicken Alfredo Grilled chicken breast, peas, cream, garlic, shaved reggiano cheese.	\$17.00
Grilled Filet Mignon (Dinner Menu / Entrees) Un tendre filet mignon de 8 oz, soigneusement grillé, servi avec une délicate sauce demi-glace au cabernet. Accompagné d...	\$29.00
Chicken Scaloppine Faux-filet de poulet délicatement sauté accompagné d'artichauts et de champignons. Garni de prosciutto croustillant et n...	\$17.00
Spaghetti and Wagyu Meatballs	\$18.00

Dinner Menu / Appetizers

ITEM	PRICE
Truffled Mac N Cheese Balls Boulettes de macaroni au fromage à la truffe, accompagnées d'une sauce tomate rôtie et de parmesan râpé.	\$9.00
Ahi Tuna Sliders Faux-filets de thon grillés accompagnés de salade de papaye croquante et sauce au coco thaïlandaise.	\$11.00
Sloppy Sliders Kobe beef Sloppy Joe Style with cheddar cheese.	\$9.00
Spicy Ahi Tuna Chips Avocado, wonton chips, soy reduction, wasabi cream.	\$12.00
Crispy Fried Calamari (Dinner Menu / Appetizers) Calmars frits pour une touche croquante, accompagnés de jalapenos piquants et d'une sauce chili thaïlandaise douce.	\$11.00
Flautas De Rez (Dinner Menu / Appetizers) Flautas croustillantes garnies de bœuf effiloché, nappées de sauce tomatillo, servies avec une garniture d'avocat et une...	\$10.00
Wagyu Meatball Sliders Kobe Beef, marinara, mozzarella.	\$11.00
White Bean Hummus A blend of cannellini beans, tahini, roasted garlic. Served with a warm pita and sliced vegetables.	\$11.00
Chicken Wings Servies avec votre choix d'assaisonnement : nature, épicé doux, épicé fort ou à la sauce thaïlandaise aux arachides.	\$9.00
Edamame Soy beans steamed in the pod , available with our blend of seven savory and spicy seasonings or lightly salted.	\$7.00
Martini Sliders Blue cheese, caramelized onions.	\$10.00

Drinks

ITEM	PRICE
Small Pana Water	\$4.00
Small Perrier	\$4.00

Dinner Menu / Soups & Salads

ITEM	PRICE
Martini Chopped Salad Chicken, bacon, avocado, tomato, egg, blue cheese, spring mix.	\$12.00
Classic Caesar Salad Hearts of romaine, garlic-herb croutons, shaved parmesan.	\$8.00
Caprese Salad Tomato, fresh mozzarella, basil, balsamic reduction, pesto.	\$12.00
Trail Mix Salad Pommes croquantes mélangées avec du fromage bleu, des canneberges séchées et des abricots, le tout parsemé de pacanes ca...	\$11.00

Picked for you

ITEM	PRICE
------	-------

Grilled Rosemary Lemon Salmon Lemon beurre blanc, risotto, market vegetables.	\$18.00
Flautas De Rez Flautas croustillantes garnies de bœuf effiloché, nappées de sauce tomatillo, accompagnées de relish à l'avocat et d'une...	\$10.00
Crispy Fried Calamari Anneaux de calmar croustillants garnis de jalapeños, servis avec une sauce chili douce thaïlandaise pour une touche épic...	\$11.00
Grilled Filet Mignon Filet mignon de 8 oz grillé à la perfection, accompagné d'une sauce demi-glace au cabernet, d'épinards savoureux et de p...	\$29.00
Fluffernutter	\$9.50

Dinner Menu / Flatbreads

ITEM	PRICE
Tuscan Style Flat Bread Salami, roasted peppers, mozzarella cheese.	\$11.00
Ferrari-Carano Chicken Mushroom, caramelized onions, jack cheese.	\$11.00
Sun Dried Tomato Flatbread Artichoke hearts, mushrooms, sun dried tomatoes, mozzarella.	\$12.00
Kitchen Sink Flatbread Une pâte fine croustillante garnie d'oignons, poivrons colorés, tomates juteuses, olives savoureuses, morceaux de poulet...	\$11.00
Margarita Roma tomatoes, mozzarella cheese, fresh basil.	\$9.00
BBQ Chicken Flatbread Poulet grillé avec sauce BBQ sucrée, parsemé d'oignons rouges et gratiné de mozzarella fondante sur une fine pâte à pain...	\$11.00
Buffalo Chicken Flatbread Fromage Jack fondu, nappé de sauce piquante douce, agrémenté de rondelles d'oignons rouges.	\$11.00
Chipotle Chicken Flatbread Sauce adobo épicée, poulet tendre, ranch crémeux, fromage jack fondant.	\$11.00
Newcome Flatbread Du bacon croustillant, des jalapenos épicés, de la marinara riche et de la mozzarella fondante se rejoignent sur notre f...	\$10.00
Pesto Chicken Flatbread Alfredo, pesto, chicken, sun dried tomato, mozzarella.	\$11.00
Prosciutto Flatbread Marinara, garlic, mozzarella, tomato.	\$12.00
White Pizza Alfredo sauce, mozzarella, parmesan, basil.	\$8.00

Dinner Menu / Desserts

ITEM	PRICE
Fluffernutter (Dinner Menu / Desserts) Une interprétation classique transformée en dessert nostalgique. Pain doré grillé jusqu'à la perfection croustillante, e...	\$9.50
Fried Oreo Sundae Tempête sucrée de plaisir croustillant, avec des Oreos enrobés de pâte légère puis dorés au point d'une texture irrésist...	\$8.50
New York Cheesecake Un classique onctueux avec une touche vibrante. Ce cheesecake de New York est préparé avec une base de grains de biscuit...	\$7.50
Chocolate Lava Cake Un cœur fondant débordant de chocolat noir intense, ce gâteau se présente avec une croûte délicatement croustillante. Ch...	\$8.00