



The Monarch

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Appetizers

ITEM	PRICE
Margarita's Sourdough & Cultured Butter Cultured butter, smoked salt.	\$6.00

Flatbreads

ITEM	PRICE
Tomato Flatbread Mozzarella maison fondante, tomates écrasées, basilic frais.	\$18.00
Delicata Squash & Apple Courge delicata et pommes rôties accompagnées de bacon maison, crème de panais, éclats de grenade et roquette fraîche.	\$19.00

Handmade Pastas

ITEM	PRICE
Agnolotti Pasta Pâtes Agnolotti délicatement farcies à la courge, nappées de beurre noisette. Garniture croquante de graines de courge e...	\$23.00

Composed Dishes

ITEM	PRICE
Abalone a la Flambadou Bone marrow, lemon, capers, white wine, parsley, bread crumbs.	\$29.00
Steak Tartare Mustard, shallots, capers, chives, cornichons, lemon, quail egg.	\$22.00
Burrata Une combinaison audacieuse de romesco pistache-poblano accompagne ce burrata crémeux, avec des morceaux de topinambour e...	\$21.00
Salad of Salanova Lettuce Green goddess, citrus, avocado, citrus seed granola.	\$18.00
Oven-Roasted Bone Marrow Tranches de moelle osseuse rôties au four, accompagnées de baguette de pain au levain grillé, garnies de chimichurri vib...	\$25.00
Calamari King trumpet mushrooms, rutabaga, rapini, pickled pepper, vadouvan.	\$23.00
Smoked Mussel Escabeche White bean, treviso, leek, meyer lemon, aleppo, caraway toast.	\$20.00

Composed Entrées

ITEM	PRICE
Farmer's Market Vegetarian Special Un assortiment de légumes, soigneusement cuisinés à la flamme de notre foyer à bois et au four traditionnel.	\$26.00
Turkey Racines rôties nappées d'une sauce à la dinde parfumée aux herbes, agrémentées de morceaux de dinde confite, garnies d'u...	\$30.00
Mussels Les moules de Hope Ranch mijotent dans une cocotte en fonte avec des notes de bière blonde, d'orange sanguine, de beurre...	\$30.00
Cassoulet Crispy confit duck leg laid upon slow cooked central coast beans with a rich duck jus, topped with bread crumbs and frag...	\$35.00

Dinner

ITEM	PRICE
Short Rib Slathered with a mixture of red wine and mustard before being roasted over an almond wood hearth.	\$58.00
Filet Mignon Un filet mignon de 10 oz. doucement assaisonné de sel et de poivre, grillé lentement à la flamme, et couronné d’une touc...	\$56.00
Duck Breast & Leg Lacquered with honey, jasmine, and coriander, the whole duck is hung inside our brick oven to roast before being transfe...	\$52.00
Double Cut Pork Chop Faux-filet de porc à double coupe, délicatement saumuré dans un mélange de sucre brun, puis lentement caramélisé aux her...	\$49.00
Half Roasted Chicken Seasoned with garlic and thyme, the chicken is then roasted in our brick lined oven.	\$44.00
Slow Roasted Prime Rib 40 oz. of prime rib rubbed with garlic, thyme, olive oil, slow roasted in our brick oven and finished with horseradish b...	\$100.00

Dessert

ITEM	PRICE
Freshly Fried Donuts Beignets de brioche légers, infusés à la lavande.	\$13.00