★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

The Root Cafe

The Root Cafe

Menu Prices — October 24, 2026

The Root Cafe menu with prices in United States, updated November 2019:
146 items across 14 categories, prices from $2.80 to $20.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

The Root Cafe Menu with Prices (United States)

The Root Cafe menu with prices in United States, updated November 2019: 146 items across 14 categories, prices from $2.80 to $20.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/the-root-cafe

Menu categories: Biscuit Sandwiches · Breakfast · Breakfast Sides · Dessert Menu · Coffee, Tea, and Water · Lemonades, Sodas, and OJ · Burgers · Brats · Sandwiches · Salads · Sides · Kids Sandwiches · Dinner Plates · Dinner Sides

Biscuit Sandwiches

ITEM	PRICE
Sausage or Ham, Egg and Cheese Biscuit Un biscuit floconneux, doré à la perfection, accueille une saucisse juteuse ou une tranche de jambon tendre. L'œuf est b...	**$9.10**
Sausage or Ham Biscuit	**$6.90**
Egg and Cheese Biscuit Vegetarian.	**$5.60**

Breakfast

ITEM	PRICE
Biscuits and Gravy (Over Easy) Two farm fresh eggs cooked your way and served with homemade buttermilk biscuit, topped with delicious homemade sausage...	**$11.60**
Biscuits and Gravy (Over Medium) Two farm fresh eggs cooked your way and served with homemade buttermilk biscuit, topped with delicious homemade sausage...	**$11.60**
Biscuits and Gravy (Over Hard) Two farm fresh eggs cooked your way and served with homemade buttermilk biscuit, topped with delicious homemade sausage...	**$11.60**
Biscuits and Gravy (Scrambled) Deux œufs fermiers cuits selon votre préférence, accompagnés d'un biscuit au babeurre fait maison, recouvert d'une sauce...	**$11.60**
Biscuits and Gravy (Scrambled w/cheese) Deux œufs frais de la ferme cuisinés à votre goût, accompagnés d'un biscuit au babeurre fait maison, nappé d'une savoure...	**$12.85**
Biscuits and Gravy (Sunny side up) Deux œufs effectivement frais de la ferme, cuits à votre goût, accompagnés d'un biscuit au babeurre fait maison, généreu...	**$11.60**
Biscuits and Gravy (Poached) Deux œufs fermiers pochés, accompagnés d'un biscuit au babeurre fait maison, le tout nappé d'une onctueuse sauce gravy à...	**$11.60**
Biscuits and Gravy (Egg white only) Two farm fresh eggs cooked your way and served with homemade buttermilk biscuit, topped with delicious homemade sausage...	**$11.60**
Root Benny Deux œufs pochés fermiers nichés sur des légumes verts du marché, garnis de jambon de Rabbit Ridge et nappés d'une sauce...	**$11.90**
Shiitake Benny Vegetarian. Same as the root benny but replace the ham with grilled Plethora Farms shiitake mushrooms and feta from Whit...	**$11.90**
Omelette Vegetarian, gluten-free. A luscious two-egg omelette made with grilled onions and peppers, yellow cheddar, and White Riv...	**$10.90**
Two Eggs and Toast (Over Easy) Vegetarian, gluten-free. Two farm fresh eggs any style served with whole wheat toast, butter, and homemade muscadine win...	**$8.40**
Two Eggs and Toast (Over Medium) Œufs fermiers cuits à point accompagnés de pain grillé au blé entier. Agrémenté de beurre crémeux et d'une gelée maison...	**$8.40**
Two Eggs and Toast (Over Hard) Deux œufs cuits dur accompagnés de pain grillé de blé entier, généreusement tartinés de beurre et de notre gelée maison...	**$8.40**

ITEM	PRICE
Two Eggs and Toast (Scrambled) Faux	**$8.40**
Two Eggs and Toast (Scrambled w/cheese) Deux œufs frais de la ferme brouillés avec du fromage, accompagnés de pain grillé au blé entier, un peu de beurre et not...	**$9.65**
Two Eggs and Toast (Sunny side up) Vegetarian, gluten-free. Two farm fresh eggs any style served with whole wheat toast, butter, and homemade muscadine win...	**$8.40**
Two Eggs and Toast (Poached) Deux œufs pochés accompagnés de pain grillé de blé entier. Savourez la douceur du beurre fondant et de la gelée de musca...	**$8.40**
Two Eggs and Toast (Egg white only) Deux blancs d'œufs cuisinés selon vos envies, accompagnés de pain complet grillé, une généreuse portion de beurre, et un...	**$8.40**
Tofu Scrambler Vegetarian/Vegan, gluten-free. Organic tofu seasoned with turmeric and nutritional yeast, scrambled with grilled onions...	**$9.40**
Breakfast Banh Mi Two farm fresh fried eggs or scrambled tofu topped with house carrot-daikon pickle, fresh jalapeno and cilantro from Ark...	**$10.90**
Buttermilk Pancakes Vegetarian. Stack of three fluffy buttermilk pancakes served with whipped butter and real maple syrup.	**$11.60**
Root Parfait Faux.	**$7.50**

Breakfast Sides

ITEM	PRICE
Bowla Granola Un mélange maison de granola, servi avec votre choix de lait ou de lait de soja. Adapté aux végétariens et aux végans se...	**$6.90**
Fresh Squeezed OJ Un verre de pur soleil, notre jus d'orange est préparé à partir d'oranges fraîchement pressées à la main chaque matin. L...	**$5.30**
Side of Biscuits and Gravy Un biscuit moelleux au babeurre nappé de notre sauce crémeuse à la saucisse maison.	**$8.10**
Side of Sausage or Ham Rabbit Ridge sausage (ground and spiced in house) or Rabbit Ridge ham	**$4.05**
Single Buttermilk Pancake Un pancake à base de babeurre, accompagné de beurre fouetté et nappé de sirop d'érable véritable.	**$4.40**
Biscuit or Toast Accompagné de beurre fouetté et de notre gelée maison au vin muscadine.	**$5.30**

Dessert Menu

ITEM	PRICE
Chocolate Chip Cookies Award-winning!	**$2.80**
Spicy Brownie Vegan and Gluten Free!	**$2.80**
Carrot Cake	**$7.50**
Bread Pudding Savourez notre pain doré nappé de sauce au brandy. Proposé selon vos goûts, chaud ou froid. Pour une expérience réchauff...	**$8.75**
Buttermilk Pie	**$7.50**

Coffee, Tea, and Water

ITEM	PRICE
Iced Coffee (16 oz) Café glacé de 16 oz soigneusement infusé à froid sur place.	**$5.00**
Organic Iced Tea (16 oz) Un mélange de thé royal biologique de Newman's Own, servi froid pour une pause rafraîchissante.	**$3.75**
Cup of Hot Tea (12 oz)	**$4.40**

Lemonades, Sodas, and OJ

ITEM	PRICE
Fresh Squeezed OJ (Lemonades, Sodas, and OJ) Un zeste de fraîcheur à chaque gorgée, notre jus d'orange est extrait quotidiennement d'oranges juteuses et mûres. Une b...	**$5.30**
Mexican Sodas Bulles pétillantes dans une bouteille en verre, préparées sans sirop de maïs à haute teneur en fructose.	**$3.45**
Diamond Bear Root Beer Made in North Little Rock.	**$3.45**

Burgers

ITEM	PRICE
Hamburger Hand-pattied, fresh ground, pasture-raised beef from Simon Farms. With local spring mix, tomato (when in season), grille...	**$14.40**
The Chapman Simon Farms beef patty, Grass Roots ham, roasted bell pepper, Swiss cheese, grilled pineapple mayo on a local homemade b...	**$18.00**
The Jamn Skippy Galette de bœuf de Simon Farms, garniture de feta fouettée, oignons au sumac, accompagnée d'une confiture de fruits de s...	**$17.80**
Cheeseburger Du bœuf frais, élevé en pâturage et haché à la main, provenant de Simon Farms, garni de cheddar ou de Suisse. Complété p...	**$15.60**
Vegetarian Shiitake Mushroom Burger Burger végétarien aux champignons shiitake de Plethora Farms, marinés dans notre vinaigrette maison à l'ail, puis grillé...	**$13.40**
Pimento Cheeseburger Un savoureux burger composé d'un juteux pâté de bœuf de Simon Farms, coiffé de notre fromage au piment maison. Ce plaisi...	**$17.80**
The Hotmaker Simon Farms beef patty, fresh jalapeños, pepper jack, tortilla strips, sliced red onion, and hot sauce aioli on a local...	**$17.80**

Brats

ITEM	PRICE
Old World Brat Une bratwurst authentique accompagnée de notre choucroute maison, relevée d'une touche de dijon et d'une savoureuse mayo...	**$12.80**
State Fair Brat Grilled onions et poivrons, accompagnés de moutarde jaune et notre mayo à l'ail maison.	**$12.80**

Sandwiches

ITEM	PRICE

Crispy PBT (Butter Bun) **$16.25**
Vegetarian. Organic pickle brined tofu (PBT!), breaded and fried, served with fresh cucumber pickles, smashed chickpea a...

Crispy PBT (Whole Wheat Bread (Vegan)) **$16.25**
Vegetarian. Organic pickle brined tofu (PBT!), breaded and fried, served with fresh cucumber pickles, smashed chickpea a...

Crispy PBT (Dempsey Bun (Gluten-free)) **$19.25**
Vegetarian. Organic pickle brined tofu (PBT!), breaded and fried, served with fresh cucumber pickles, smashed chickpea a...

The KimCheese **$11.90**
Kimchi maison au chou Napa, fromage cheddar fondant, mayonnaise au bulgogi, couronné d'un œuf frais de la ferme sur du p...

Ham and Cheese **$13.10**
Jambon de Rabbit Ridge Farms, cheddar jaune, mayo à l'ail maison et moutarde de Dijon, le tout grillé sur du pain blanc...

Curry Chicken Salad Sandwich **$12.80**
Poulet de la ferme Rabbit Ridge, cornichons sucrés maison, carottes grillées, pommes locales, curry parfumé et mayo à l'...

Spicy Banh Mi **$11.90**
Tofu biologique frit, mariné avec notre propre mélange de carottes et daikon. Garniture simple mais percutante de corian...

Deviled Egg Salad Sandwich **$11.60**
Vegetarian. Local farm fresh eggs, house garlic mayo, homemade sweet pickles, local dill, Dijon, topped with a sprinkle...

Grilled Cheese **$9.40**
Un choix végétarien. Fromage cheddar jaune et suisse fondus délicatement entre deux tranches de pain complet local, acco...

Salads

ITEM	PRICE
Seasonal House Salad Un mélange végétarien et sans gluten de légumes de saison grillés, tout droit venus de fermes locales. Accompagné d'un f...	**$15.30**
Spiced Pecan Salad Vegetarian, gluten-free. Local pecans spiced in house, local seasonal fruit, White River Creamery feta (Elkins) on a bed...	**$13.10**
Curry Chicken Salad Salad Gluten-free. Homemade chicken salad (chicken from Rabbit Ridge Farms, homemade sweet pickles, grilled carrots, local app...	**$13.10**
Deviled Egg Salad Salad Vegetarian, gluten-free. Homemade egg salad (local farm-fresh eggs, house garlic mayo, homemade sweet pickles, local dil...	**$11.90**

Sides

ITEM	PRICE
Sweet Potato Fries Frites de patates douces maison, croustillantes et sans gluten, accompagnées d'une mayonnaise épicée et fumée au hickory...	**$4.70**
French Fries Frites maison, sans gluten et véganes, soigneusement découpées à la main, accompagnées de ketchup bio.	**$4.70**
Large Half and Half Fries Un mélange moitié frites de patates douces et moitié frites classiques. Accompagné de ketchup et de mayo épicée. Convien...	**$8.10**
Side Salad Un mélange printanier biologique et local, accompagné de feta de la fromagerie White River Creamery à Elkins, rehaussé d...	**$6.90**
Soup of the Day (Cup) Made with fresh seasonal ingredients. Ask if vegetarian, vegan, and/or gluten-free.	**$5.30**
Soup of the Day (Bowl) Préparée avec des ingrédients de saison soigneusement sélectionnés. Renseignez-vous pour savoir si le plat est végétarie...	**$7.80**

Kids Sandwiches

ITEM	PRICE

Everyday Dirt — **$6.25**
A tartiner végétarien composé de beurre d’arachide biologique fraîchement moulu, gelée maison et fromage à la crème.

Grilled Cheese (Kids Sandwiches) — **$6.25**
Vegetarian. Made with yellow cheddar and house garlic mayo.

Ham and Cheese (Kids Sandwiches) — **$8.80**
Ham from rabbit ridge farms, yellow cheddar, house garlic mayo, grilled.

Dessert Menu

ITEM	PRICE
Chocolate Chip Cookies Award-winning!	**$2.80**
Spicy Brownie Vegan and Gluten Free!	**$2.80**
Carrot Cake	**$7.50**
Bread Pudding Pain doré moelleux accompagné d'une sauce au brandy. Choisissez-le chaud ou froid. Si vous préférez froid, la sauce se s...	**$8.75**
Buttermilk Pie Un mélange de crème riche, subtil et sucré, niché dans une croûte croustillante dorée. Le babeurre acidulé se combine av...	**$7.50**

Coffee, Tea, and Water

ITEM	PRICE
Iced Coffee (16 oz) Cold brewed in house	**$5.00**
Organic Iced Tea (16 oz) Faite avec du thé royal bio de Newman's Own.	**$3.75**
Cup of Hot Tea (12 oz)	**$4.40**
Mountain Valley Water (Large) Fresh spring water from Hot Springs National Park.	**$6.25**

Lemonades, Sodas, and OJ

ITEM	PRICE
Fresh Squeezed OJ	**$5.30**
Mexican Sodas Old fashioned soda in a glass bottle, made with no high fructose corn syrup.	**$3.45**
Diamond Bear Root Beer Made in North Little Rock.	**$3.45**

Dinner Plates

ITEM	PRICE
Pulled Pork Dinner Épaule de porc Rabbit Ridge lentement fumée, accompagnée de notre sauce BBQ maison de The Root.	**$18.75**
Meatloaf Un pain de viande maison préparé avec le bœuf de Simon Farms, accompagné d'un ketchup au curry. Optez pour l'accompagnem...	**$20.00**
Pulled Pork Porc effiloché de l'épaule de porc de Rabbit Ridge, lentement fumée et assaisonnée avec notre sauce BBQ maison du Root C...	**$20.00**

ITEM	PRICE
Hot Chicken Berbere-spiced hot chicken (mild or spicy), served with dill pickle aioli.	**$20.00**
Smoked Shiitakes Faux	**$20.00**
Purple Hull Peas Pois frais et locaux agrémentés de choucroute maison. Un plat végétalien et sans gluten qui met en valeur les saveurs au...	**$20.00**
Crispy Fried Tofu Vegan, gluten-free. Crispy fried pickle-brined tofu, served with vegan ranch dressing (contains nuts).	**$20.00**
Crispy PBT (Butter Bun) Vegetarian. Organic pickle brined tofu (PBT!), breaded and fried, served with fresh cucumber pickles, smashed chickpea a...	**$16.25**
Crispy PBT (Whole Wheat Bread (Vegan)) Vegetarian. Organic pickle brined tofu (PBT!), breaded and fried, served with fresh cucumber pickles, smashed chickpea a...	**$16.25**
Crispy PBT (Dempsey Bun (Gluten-free)) Du tofu mariné aux cornichons biologiques, pané et croustillant, servi avec des pickles de concombre frais, une salade d...	**$19.25**

Dinner Sides

ITEM	PRICE
Seasonal Braised Greens Feuilles vertes tendres doucement braisées avec des épices sucrées et salées de la saison. Un ensemble harmonieux de lég...	**$5.30**
Homemade Mac and Cheese Pâtes onctueuses enveloppées d'une sauce crémeuse au fromage, le tout garni d'une croûte dorée légèrement croustillante....	**$5.30**
Mashed Potatoes Vegetarian.	**$5.30**
Grilled Seasonal Veggies Vegan, gluten-free.	**$5.30**
Purple Hull Pea Stew Une riche préparation de pois violets mijotés lentement avec des herbes parfumées et des légumes frais. Ce ragoût végéta...	**$5.30**
Cornbread with Butter Pain de maïs accompagné de beurre fouetté ou d'une alternative végétalienne Earth Balance.	**$5.30**
Side Salad Vegetarian, gluten-free.	**$5.30**

Burgers

ITEM	PRICE
Hamburger Hand-pattied, fresh ground, pasture-raised beef from Simon Farms. With local spring mix, tomato (when in season), grille...	**$14.40**
The Jamn Skippy Simon Farms beef patty, whipped feta spread, sumac onions, and house made seasonal fruit jam on a locally baked butter b...	**$17.80**
Cheeseburger Un juteux burger de bœuf, façonné à la main avec de la viande hachée fraîche provenant des pâturages de Simon Farms. Cho...	**$15.60**
Vegetarian Shiitake Mushroom Burger Burger végétarien garni de champignons shiitake de Plethora Farms. Ceux-ci sont marinés dans une vinaigrette maison à l'...	**$13.40**
Pimento Cheeseburger Boulettes de bœuf Simon Farms couronnées de fromage pimento crémeux, accompagnées de cornichons sucrés faits maison et d...	**$17.80**
The Hotmaker Un juteux burger de bœuf Simon Farms, agrémenté de jalapeños croquants, fromage pepper jack fondant, éclats de tortilla...	**$17.80**

Brats

ITEM	PRICE
Old World Brat With homemade sauerkraut, dijon, and house garlic mayo. As seen on Diners, Drive-ins, and Dives!!	**$12.80**
State Fair Brat Fausse	**$12.80**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Crispy PBT (Butter Bun) (Sandwiches) Un tofu mariné aux cornichons, pané et doré, se glisse dans un pain brioché pour une touche végétarienne. Accompagné de...	**$16.25**
Crispy PBT (Whole Wheat Bread (Vegan)) (Sandwiches) Vegetarian. Organic pickle brined tofu (PBT!), breaded and fried, served with fresh cucumber pickles, smashed chickpea a...	**$16.25**
Crispy PBT (Dempsey Bun (Gluten-free)) (Sandwiches) Vegetarian. Organic pickle brined tofu (PBT!), breaded and fried, served with fresh cucumber pickles, smashed chickpea a...	**$19.25**
Pulled Pork Sandwich Grass Roots slow-smoked pork shoulder, bulgogi mayo, and house cucumber kimchi on a locally baked butter bun.	**$16.25**
The KimCheese Kimchi de chou Napa maison, fromage cheddar fondant, mayonnaise au bulgogi et un œuf frit bien frais, servis sur un pain...	**$11.90**
Ham and Cheese Jambon fermier de Rabbit Ridge Farms, cheddar jaune fondant, mayo à l'ail maison, moutarde de Dijon, grillé sur du pain...	**$13.10**
Curry Chicken Salad Sandwich Poulet de Rabbit Ridge Farms, accompagné de cornichons maison, de carottes grillées, de pommes locales et d'un soupçon d...	**$12.80**
Spicy Banh Mi Tofu biologique doré, complété par notre propre marinade de carottes et daikon, du cilantro frais et des jalapeños de l'...	**$11.90**
Deviled Egg Salad Sandwich Vegetarian. Local farm fresh eggs, house garlic mayo, homemade sweet pickles, local dill, Dijon, topped with a sprinkle...	**$11.60**
Grilled Cheese Faites griller une généreuse couche de cheddar jaune et de suisse sur du pain complet local, agrémentée de notre mayonna...	**$9.40**

Salads

ITEM	PRICE
Seasonal House Salad Un mélange de légumes de saison grillés issus de fermes locales, accompagnés de féta marinée provenant de White River Cr...	**$15.30**
Spiced Pecan Salad Vegetarian, gluten-free. Local pecans spiced in house, local seasonal fruit, White River Creamery feta (Elkins) on a bed...	**$13.10**
Curry Chicken Salad Salad Gluten-free. Homemade chicken salad (chicken from Rabbit Ridge Farms, homemade sweet pickles, grilled carrots, local app...	**$13.10**
Deviled Egg Salad Salad Vegetarian, gluten-free. Homemade egg salad (local farm-fresh eggs, house garlic mayo, homemade sweet pickles, local dil...	**$11.90**

Sides

ITEM	PRICE
Sweet Potato Fries Frites de patate douce coupées à la main, accompagnées d'une mayonnaise épicée au chipotlé à saveur de hickory. Idéal po...	**$4.70**

ITEM	PRICE
French Fries Frites maison, sans gluten et véganes, soigneusement découpées à la main. Accompagnées d'un ketchup bio.	**$4.70**
Large Half and Half Fries Un mélange de frites classiques et de frites de patates douces, toutes deux dorées à la perfection. Accompagné de ketchu...	**$8.10**
Side Salad (Sides) Un mélange de verdure biologique du terroir, du feta crémeux de White River Creamery d'Elkins, accompagné de fruits ou l...	**$6.90**
Soup of the Day (Cup) Made with fresh seasonal ingredients. Ask if vegetarian, vegan, and/or gluten-free.	**$5.30**
Soup of the Day (Bowl) Un mélange de légumes de saison soigneusement choisis pour créer une soupe réconfortante. Renseignez-vous pour savoir si...	**$7.80**

Kids Sandwiches

ITEM	PRICE
Everyday Dirt Une option végétarienne. Du beurre d’arachide frais et biologique, accompagné de notre gelée maison et d'une touche crém...	**$6.25**
Grilled Cheese (Kids Sandwiches) Vegetarian. Made with yellow cheddar and house garlic mayo.	**$6.25**
Ham and Cheese (Kids Sandwiches) Ham from rabbit ridge farms, yellow cheddar, house garlic mayo, grilled.	**$8.80**

Dessert Menu

ITEM	PRICE
Chocolate Chip Cookies Award-winning!	**$2.80**
Spicy Brownie Vegan and Gluten Free!	**$2.80**
Carrot Cake	**$7.50**
Bread Pudding Une riche pudding au pain accompagné d'une sauce au brandy. Appréciez-le chaud ou froid : si choisi froid, la sauce est...	**$8.75**
Buttermilk Pie Une pâte croustillante garnie d'une crème à base de lait ribot, subtilement parfumée à la vanille. La texture onctueuse...	**$7.50**

Coffee, Tea, and Water

ITEM	PRICE
Iced Coffee (16 oz) Cold brewed in house	**$5.00**
Organic Iced Tea (16 oz) Thé glacé bio de 16 oz, infusé à partir du Royal Tea bio de Newman's Own.	**$3.75**
Cup of Hot Tea (12 oz)	**$4.40**
Mountain Valley Water (Large) Fresh spring water from Hot Springs National Park.	**$6.25**

Lemonades, Sodas, and OJ

ITEM	PRICE

Fresh Squeezed OJ **$5.30**

Mexican Sodas **$3.45**

Old fashioned soda in a glass bottle, made with no high fructose corn syrup.

Diamond Bear Root Beer **$3.45**

Fausse.