



The Root Cafe

Menu Prices — August 3, 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 →

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 false	\$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
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

ITEM	PRICE
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 végétans 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 false	\$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) 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)) Vegetarian. Organic pickle brined tofu (PBT!), breaded and fried, served with fresh cucumber pickles, smashed chickpea a...	\$19.25
The KimCheese Kimchi maison au chou Napa, fromage cheddar fondant, mayonnaise au bulgogi, couronné d'un œuf frais de la ferme sur du p...	\$11.90
Ham and Cheese Jambon de Rabbit Ridge Farms, cheddar jaune, mayo à l'ail maison et moutarde de Dijon, le tout grillé sur du pain blanc...	\$13.10

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

Sides

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

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 false	\$2.80
Carrot Cake False	\$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) false	\$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 false	\$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
Hot Chicken Berbere-spiced hot chicken (mild or spicy), served with dill pickle aioli.	\$20.00
Smoked Shiitakes Faux	\$20.00

ITEM	PRICE
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 false	\$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	\$12.80
With homemade sauerkraut, dijon, and house garlic mayo. As seen on Diners, Drive-ins, and Dives!!	

State Fair Brat	\$12.80
Fausse	

Sandwiches

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

Salads

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

Sides

ITEM	PRICE
Sweet Potato Fries	\$4.70
Frites de patate douce coupées à la main, accompagnées d'une mayonnaise épicée au chipotlé à saveur de hickory. Idéal po...	
French Fries	\$4.70
Frites maison, sans gluten et véganes, soigneusement découpées à la main. Accompagnées d'un ketchup bio.	
Large Half and Half Fries	\$8.10
Un mélange de frites classiques et de frites de patates douces, toutes deux dorées à la perfection. Accompagné de ketchu...	

ITEM	PRICE
Side Salad (Sides)	\$6.90
Un mélange de verdure biologique du terroir, du feta crémeux de White River Creamery d'Elkins, accompagné de fruits ou l...	
Soup of the Day (Cup)	\$5.30
Made with fresh seasonal ingredients. Ask if vegetarian, vegan, and/or gluten-free.	
Soup of the Day (Bowl)	\$7.80
Un mélange de légumes de saison soigneusement choisis pour créer une soupe réconfortante. Renseignez-vous pour savoir si...	

Kids Sandwiches

ITEM	PRICE
Everyday Dirt	\$6.25
Une option végétarienne. Du beurre d'arachide frais et biologique, accompagné de notre gelée maison et d'une touche crémeuse...	
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	\$2.80
Award-winning!	
Spicy Brownie	\$2.80
false	
Carrot Cake	\$7.50
false	
Bread Pudding	\$8.75
Une riche pudding au pain accompagné d'une sauce au brandy. Appréciez-le chaud ou froid : si choisi froid, la sauce est...	
Buttermilk Pie	\$7.50
Une pâte croustillante garnie d'une crème à base de lait ribot, subtilement parfumée à la vanille. La texture onctueuse...	

Coffee, Tea, and Water

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

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.