



Thyme Kitchen and Craft Beer

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Most Ordered	
ITEM	PRICE
Bison Burger Burger de bison avec ketchup aux bleuets, mayo au sauge, fromage suisse, laitue, sur un pain de pommes de terre.	\$20.00
Marsala Stuffed Chicken Un poulet farci nappé d'une sauce marsala onctueuse, accompagné de champignons exotiques et de chou kale. Servi avec une...	\$28.00
Burger Deux galettes de boeuf de 113 grammes chacune, rehaussées de fromage américain vieilli. Garnies de dijonnaise, de cornic...	\$18.00
Grilled Macaroni and Cheese Macaroni crémeux au fromage avec un mélange de cheddar affiné et gouda, rehaussé d'un aioli aux tomates séchées au solei...	\$18.00
Tuna Poke Bowl Faux	\$23.00
Farmhouse Un mélange vibrant de verdure, accompagné de pommes croquantes et de fromage de chèvre crémeux. Ajoutez à cela des bette...	\$17.00
Vegetarian Tenderloin Chou-fleur pané avec panko, agrémenté de cornichons, tomate juteuse, ail aioli et une touche de laitue avec dijonnaise....	\$18.00
Chicken Alfredo Chicken alfredo, parmesan.	\$24.00
Fried Brussels Sprouts Feuilles de choux de Bruxelles croustillantes, délicatement mélangées à une vinaigrette au xérès.	\$16.00
Side Salad A mix of fresh greens, cherry tomatoes, and crunchy croutons, served with a side of creamy dressing.	\$6.00
Smoked Wings Huit ailes fumées et croustillantes, nappées de notre sauce maison au BBQ Buffalo.	\$18.00
Turkey Faux filet de dinde accompagné de brie fondant, confiture de bacon riche en saveurs, laitue croustillante et tomate jute...	\$19.00
Lunch and Dinner - Sandwiches	
ITEM	PRICE
Burger (Lunch and Dinner - Sandwiches) Two quarter pound patties, aged American cheese, dijonnaise, bread and butter pickles, red onion, potato bun.	\$18.00
Bison Burger (Lunch and Dinner - Sandwiches) Blueberry ketchup, sage aioli, swiss cheese, lettuce, potato bun.	\$20.00
Turkey (Lunch and Dinner - Sandwiches) Brie, bacon jam, lettuce, tomato, sage aioli, cranberry chutney, toasted white bread.	\$19.00
Fish Choisissez entre frit ou grillé, poisson avec laitue et tomate, rehaussé d'une tartinade tartare maison, niché dans un p...	\$20.00
Meatloaf False	\$19.00
Fried Chicken Chicken breast, pimento spread, fried onion, chipotle BBQ aioli, pickles, lettuce, tomato, potato bun	\$19.00
Grilled Macaroni and Cheese (Lunch and Dinner - Sandwiches) Aged American, macaroni and cheese, sundried tomato aioli, pimento spread, gouda, white bread.	\$18.00
Vegetarian Tenderloin (Lunch and Dinner - Sandwiches) Panko breaded cauliflower, pickles, tomato, garlic aioli, lettuce dijonnaise, potato bun.	\$18.00

Lunch & Dinner - Soup & Salad

ITEM	PRICE
Farmhouse (Lunch & Dinner - Soup & Salad) Mixed greens, apples, goat cheese, roasted beets, radishes, candied pecans, lemon poppy seed.	\$17.00
Side Salad (Lunch & Dinner - Soup & Salad) A mix of fresh greens, cherry tomatoes, and crunchy croutons, served with a side of creamy dressing.	\$6.00
Soup Du Jour	\$9.00
Cactus Chili Fausse.	\$9.00

Lunch and Dinner - Share It

ITEM	PRICE
Asian Tuna Tacos Quatre coquilles de wonton croustillantes garnies de thon mariné au ponzu, rehaussées d'une sauce bang bang épicée. Comp...	\$20.00
Smoked Wings (Lunch and Dinner - Share It) (8) smoked, fried, house buffalo BBQ sauce.	\$18.00
Wisconsin Cheese Curds Handmade, beer battered, white cheddar, ranch	\$17.00
Fried Cauliflower Fleurons de chou-fleur en tempura, accompagnés de giardiniera et d'une sauce ranch à l'avocat.	\$15.00
Bacon Jam Un doux brie fondu accompagné de crostinis croustillants.	\$14.50
House Bacon House cured and smoked duroc pork belly, thick cut and maple glazed, fried brussels sprouts.	\$18.50
Shrimp Scampi Jumbo shrimp, sauteed in garlic herb butter	\$18.00
Fried Brussels Sprouts (Lunch and Dinner - Share It) Brussels sprout petals fried and tossed in sherry vinaigrette.	\$16.00
Fried Calamari Garlic chili, ponzu, yum yum	\$16.00
Meatloaf Parfait Fausses couches de pain de viande fumé maison et de purée de pommes de terre, rehaussées d'une note de BBQ. Couronné de...	\$15.00

Lunch and Dinner - Own It

ITEM	PRICE
Marsala Stuffed Chicken (Lunch and Dinner - Own It) Creamy marsala glaze with exotic mushrooms and kale, mashed potato, cream corn.	\$28.00
Meatloaf (Lunch and Dinner - Own It) Viande hachée soigneusement fumée sur place, servie avec des haricots verts croquants et une purée de pommes de terre on...	\$21.00
Chicken Alfredo (Lunch and Dinner - Own It) Chicken alfredo, parmesan.	\$24.00
Tuna Poke Bowl (Lunch and Dinner - Own It) Raw ponzu tuna, sticky rice, sriracha aioli, bang bang sauce, onion, edamame, cucumber, pineapple, avocado.	\$23.00
Fish and Chips Cornmeal breaded, fries, coleslaw	\$21.00

ITEM	PRICE
Cajun Shrimp and Grits Crevettes cajuns grillées servies avec du gruau crémeux au fromage, accompagnées de choux de Bruxelles sautés au bacon e...	\$26.00
Salmon and Grains Pan seared, butternut squash, roasted red pepper	\$30.00
Deconstructed Duck Tamale Canard effiloché mijoté aux épices et maïs grillé, accompagné de polenta au maïs rôti et une touche de salsa verde.	\$30.00
Roasted Celery Root Risotto végétalien aux saveurs automnales mêlant courge musquée, champignons et chou frisé. Vinaigrette de betterave vib...	\$22.00

Most Ordered

ITEM	PRICE
Bison Burger Burger de Bison garni de ketchup aux bleuets, aioli à la sauge, fromage suisse, laitue croquante, servi sur un pain de p...	\$18.00
Pancakes Deux pancakes au citron et ricotta, garnis d'un compote de bleuets et rhubarbe, servies avec un beurre au miel onctueux....	\$13.50
Turkey Faux-filet de dinde nappé de brie fondu, agrémenté de confiture de bacon et déposé sur un lit de laitue fraîche et de to...	\$17.00
Chicken and Waffles Poulet frit tendre, servi sur une gaufre dorée.	\$17.50
Biscuits and Gravy Cheddar herb biscuits, sausage gravy, choice of sausage, bacon, or ham.	\$14.50
Breakfast Melt Faux ☐	\$15.00
Potato Hash Pommes de terre dorées à la poêle avec des oignons caramélisés et des poivrons rouges rôtis. Rehaussé d'un soupçon de pa...	\$5.00
Cheesy Grits false	\$5.00
Grilled Macaroni and Cheese Macaroni crémeux mêlé à du fromage américain vieilli et de gouda, rehaussé d'une touche d'ailoli à la tomate séchée et de...	\$15.00
Denver Omelet Trois œufs mélangés avec du jambon légèrement grillé, des poivrons verts croquants, et de l'oignon doux. Garnis d'une co...	\$14.00
Waffles Gaufres accompagnées d'un compote de bleuets et rhubarbe, beurre au miel maison, avec une sélection de saucisse, bacon o...	\$15.50
Breakfast Tots Faux false	\$16.00

Brunch Menu - Sandwiches

ITEM	PRICE
Bison Burger (Brunch Menu - Sandwiches) Blueberry ketchup, sage aioli, swiss cheese, lettuce, potato bun.	\$18.00
Breakfast Melt (Brunch Menu - Sandwiches) Ham, bacon, egg, swiss, American cheese, sundried tomato aioli, sourdough.	\$15.00
Burger Two quarter pound patties, American cheese, dijonnaise, pickles, onion, potato bun.	\$16.00
Fried Chicken Chicken breast, pimento spread, fried onion, chipotle BBQ aioli, pickles, lettuce, tomato, potato bun	\$16.00

ITEM	PRICE
Turkey (Brunch Menu - Sandwiches)	\$17.00
Brie, bacon jam, lettuce, tomato, sage aioli, cranberry chutney, toasted sourdough.	
Fish	\$19.00
Un filet de poisson blanc, soit frit ou relevé, niché dans un pain hoagie avec laitue croquante, tomate fraîche et notre...	
Grilled Macaroni and Cheese (Brunch Menu - Sandwiches)	\$15.00
Aged American cheese, macaroni and cheese, sundried tomato aioli, pimento spread, gouda, sourdough.	
Vegetarian Tenderloin	\$15.00
Panko breaded cauliflower, pickles, lettuce, tomato, garlic aioli, dijonnaise, potato bun.	

Brunch Menu - Soup & Salad

ITEM	PRICE
Farmhouse	\$15.50
Un méli-mélo de légumes croquants, rehaussé de tranches de pommes juteuses, de fromage de chèvre crémeux, de betterave...	
Cactus Chili	\$8.00
false	
Soup Du Jour	\$8.00
false	
Chopped Chicken and Roasted Veggie	\$17.50
Un méli-mélo de légumes accompagnées de patate douce, chou-fleur, champignons, pep padews, tomates et pois chiches. Le...	

Brunch Menu - Share It

ITEM	PRICE
Wisconsin Cheese Curds	\$16.00
Handmade, beer battered, white cheddar, ranch	
Breakfast Tots (Brunch Menu - Share It)	\$16.00
Tots, sausage gravy, Monterey jack, over easy egg, green onion.	
House Bacon	\$18.00
Faux filet de ventre de porc Duroc, salé et fumé maison, tranché épais et nappé d'un glaçage à l'érable, accompagné de c...	
Smoked Wings	\$16.00
Huit ailes fumées, croustillantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur, assaisonnées d'un mélange texan savoureux. Ac...	
Bacon Jam	\$14.50
Brie fondant accompagné de crostini croustillants.	
Fried Brussels Sprouts	\$13.50
Pétales de choux de Bruxelles croustillants, enrobés d'une vinaigrette au sherry.	

Brunch Menu - Own It

ITEM	PRICE
Chicken and Waffles (Brunch Menu - Own It)	\$17.50
Boneless fried chicken thighs, waffle.	
Waffles (Brunch Menu - Own It)	\$15.50
Blueberry rhubarb compote, honey butter, choice of sausage, bacon or ham.	
Biscuits and Gravy (Brunch Menu - Own It)	\$14.50
Cheddar herb biscuits, sausage gravy, choice of sausage, bacon, or ham.	
Denver Omelet (Brunch Menu - Own It)	\$14.00
(3) eggs, ham, green pepper. onion, cheddar, tots, toast, choice of sausage, bacon, or ham.	

ITEM	PRICE
Cajun Shrimp and Grits Grilled shrimp, cheesy gouda grits, sautéed bacon brussels sprouts, tomato jam	\$26.50
Southern Style Grits and Eggs Grits crémeux à la gouda fumée accompagnés de deux œufs, servis avec votre choix de pain grillé et une option de sauciss...	\$12.50
Pancakes (Brunch Menu - Own It) (2) lemon ricotta pancakes, blueberry rhubarb compote, honey butter, choice of sausage, bacon or ham.	\$13.50
Tuscan Omelet Œufs frais, fromage de chèvre crémeux, kale légèrement sauté, tomates cerises juteuses, oignon rouge finement tranché. A...	\$14.00

Brunch Menu - Sides

ITEM	PRICE
Cheesy Grits (Brunch Menu - Sides)	\$5.00
Potato Hash (Brunch Menu - Sides)	\$5.00
Pancake Fines crêpes aériennes, parfaites pour un matin gourmand.	\$5.00
Shoulder Bacon	\$4.00
(2) Eggs Deux œufs préparés selon votre préférence: à la coque, bien cuits, miroir, brouillés, ou côté soleil.	\$4.00
(3) Sausage	\$5.00
(2) Bacon false	\$5.00
Fruit Bowl Un mélange coloré de fruits frais de saison, coupés avec soin pour libérer leurs parfums naturels. Savourez la douceur j...	\$6.50
Ham Fines tranches de porc juteux, soigneusement assaisonnées et lentement affinées pour un goût traditionnel intemporel.	\$4.00
Toast Crisp, golden-brown bread, perfectly toasted for a comforting, simple pleasure.	\$4.00