★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Thyme Kitchen and Craft Beer

Thyme Kitchen and Craft Beer

Menu Prices — October 25, 2026

Thyme Kitchen and Craft Beer menu with prices in United States, updated October 2019: 91 items across 10 categories, prices from $4.00 to $30.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Thyme Kitchen and Craft Beer Menu with Prices (United States)

Thyme Kitchen and Craft Beer menu with prices in United States, updated October 2019: 91 items across 10 categories, prices from $4.00 to $30.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/thyme-kitchen-and-craft-beer

Menu categories: Most Ordered · Lunch and Dinner - Sandwiches · Lunch & Dinner - Soup & Salad · Lunch and Dinner - Share It · Lunch and Dinner - Own It · Brunch Menu - Sandwiches · Brunch Menu - Soup & Salad · Brunch Menu - Share It · Brunch Menu - Own It · Brunch Menu - Sides

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 aïoli 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 aïoli 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 House smoked meatloaf, mashed potatoes, crispy onions, smokey tomato sauce, hoagie roll	**$19.00**

ITEM	PRICE
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**

ITEM	PRICE
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**
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	**$5.00**
Grilled Macaroni and Cheese Macaroni crémeux mêlé à du fromage américain vieilli et de gouda, rehaussé d'une touche d'aïoli 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) — **$18.00**
Blueberry ketchup, sage aioli, swiss cheese, lettuce, potato bun.

Breakfast Melt (Brunch Menu - Sandwiches) — **$15.00**
Ham, bacon, egg, swiss, American cheese, sundried tomato aioli, sourdough.

Burger — **$16.00**
Two quarter pound patties, American cheese, dijonnaise, pickles, onion, potato bun.

Fried Chicken — **$16.00**
Chicken breast, pimento spread, fried onion, chipotle BBQ aioli, pickles, lettuce, tomato, potato bun

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

Brunch Menu - Share It

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

Brunch Menu - Own It

ITEM	PRICE
Chicken and Waffles (Brunch Menu - Own It) Boneless fried chicken thighs, waffle.	**$17.50**

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