



Town Hearth

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Raw Bar

ITEM	PRICE
Daily Oysters (6 pcs) Un choix d'huîtres de la côte est servi par six. Accompagnez-les d'une mignonette maison, d'une sauce cocktail rafraîchi...	\$24.00
Daily Oysters (13 pcs) East coast selections, as quoted mignonette, cocktail, and lemon. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood,...	\$48.00
Prime Steak Tartare Tenderloin, ponzu, green onion, sesame, and white miso mayonnaise. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood,...	\$21.00
Sliced Hamachi Tranches de hamachi accompagnées de fines lamelles de piments serrano et Fresno rouges, le tout garni de coriandre fraîc...	\$22.00
Chilled Mexican Shrimp Classic cocktail. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foo...	\$23.00

Black River Caviar

ITEM	PRICE
Black River Caviar (30 g) (Traditional) Sustainably harvested in Uruguay, Russian Oscietra, usual suspects, and OG pringles.	\$110.00
Black River Caviar (30 g) (Royale) Sustainably harvested in Uruguay, Russian Oscietra, usual suspects, and OG pringles.	\$130.00
Black River Caviar (30 g) (Imperial) Caviar d'Osciètre russe récolté de manière durable en Uruguay, servi avec les accompagnements classiques et des Pringles...	\$145.00

Starts

ITEM	PRICE
Roasted Slab Bacon (1/2 lb) Un généreux morceau de bacon rôti, délicatement laqué d'un sirop d'érable infusé au bourbon.	\$16.00
Tot Poutine Les tots croustillants sont nappés d'une sauce brune savoureuse et accompagnés d'une tranche de burrata crémeuse. Un œuf...	\$17.00
Rock Shrimp Dynamite Crevettes de roche en robe croustillante, rehaussées de graines de sésame grillées et agrémentées de piments Fresno roug...	\$18.00
Carpaccio au Poivre Prime strip and horseradish cream. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase...	\$19.00
Dry-Aged Meatballs Tomato ragu, smoked provolone, and gremolata.	\$21.00
TX Wagyu Asada Fries Frites garnies avec du strip-loin Wagyu de Rosewood, enrobé d'épices Chimayo. Parsemées de cheddar fondu, de piments Fre...	\$24.00

Bering Sea King Crab

ITEM	PRICE
Tot Oscar Hollandaise and espelette.	\$28.00
Hot Buttered Bucatini Lots of Parm and lemon.	\$37.00

Salads

ITEM	PRICE
Iceberg Salad Wedge or chopped. Bacon, tomato, and Point Reyes Bleu or Russian.	\$14.00
Spinach and Arugula Salad Combinaison de radicchio grillé avec pancetta croustillante, champignons rôtis, oignon rouge finement tranché, œuf poché...	\$16.00
Tomato and Burrata Salad Un assortiment de tomates fraîches accompagne la burrata crémeuse, rehaussé de cresson croquant et de tranches fines d'é...	\$18.00

Wet Aged Prime Cuts

ITEM	PRICE
Mignon (8 oz) Filet de bœuf de huit onces, découpé au centre, provenant de l'Angus du Midwest, Grand Island, Nebraska, vieilli pendant...	\$53.00
Mignon (12 oz) Filet de centre de tenderloin angus, provenant du Midwest à Grand Island, Nebraska, vieilli pendant au moins 28 jours.	\$81.00
Delmonico (16 oz) Boneless ribeye. Midwestern angus, Grand Island, Nebraska, minimum 28 days. Consuming raw or undercooked meats, poultry,...	\$71.00
Bistecca (42 oz) Short loin porter, dressed arugula, and olive oil. Midwestern angus, Grand Island, Nebraska, minimum 28 days. Consuming...	\$136.00

Dry Aged Prime Cuts

ITEM	PRICE
The Brick (24 oz) Une somptueuse côte de bœuf sur os, taillée en tranches à votre demande. Boeuf Angus des prairies du Nebraska, affiné au...	\$95.00
Battle Axe (32 oz) Long bone ribeye. Midwestern angus, Grand Island, Nebraska, minimum 45 days. Consuming raw or undercooked meats, poultry...	\$150.00

Chops

ITEM	PRICE
Berkshire Pork (14 oz) Double cut, butterflied, salad milanese, and balsamic reduction. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, s...	\$42.00
Veal au Poivre (14 oz) Dressed arugula and original voodoo sauce. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may...	\$65.00
The Lenox Côte de bœuf au feu de bois préparée avec os, découpée à la demande. Accompagnée de roquette fraîche, de crème de raifor...	\$101.00

Rosewood Gold Wagyu

ITEM	PRICE
New York Cut (14 oz) Faux-filet sans os de 14 oz, provenant du Nord du Texas et affiné au Nebraska.	\$110.00
Cote de Boeuf (22 oz) Une généreuse côte de bœuf de 22 oz, avec son os, élevée avec soin au nord du Texas et affinée en Nebraska.	\$125.00
Tillamook Cheeseburger (10 oz) Un faux-filet de 10 oz garni de fromage Tillamook, accompagné de frites de russet saupoudrées de sel de mer espelette. P...	\$24.00

Seafood Selections	
ITEM	PRICE
Mexican Shrimp Scampi Butter, garlic, lemon, and toast.	\$26.00
BBQ Spiced Sea Scallops Elote-style corn, guajillo oil, and dressed arugula.	\$34.00
The Side Section	
ITEM	PRICE
Dressed Arugula Fines tranches d'oignon rouge mélangées avec du parmigiano reggiano râpé, servis sur un lit de roquette.	\$9.00
Smashed Potatoes Cracked pepper pan gravy.	\$11.00
Sliced Tomato Red onion, arugula, and balsamic.	\$14.00
Creamed Spinach Parm gratin.	\$15.00
Asparagus a la Plancha Asperges grillées servies avec une touche de citron et parfumées d'une sauce gremolata.	\$16.00
Fried Brussels Sprouts Choux de Bruxelles croustillants enrobés d'une sauce onctueuse à la moutarde et au miel.	\$16.00
Russet Fries Frites à base de pommes de terre Russet, délicatement saupoudrées de sel de mer aromatisé au piment d'Espelette.	\$10.00
Roasted Cauliflower Chou-fleur rôti avec beurre noisette et généreusement parsemé de parmesan.	\$14.00
Roasted Mushrooms Veal jus and butter.	\$14.00
Macaroni Casserole White Cheddar cream sauce.	\$15.00
Elote-Style Corn Maïs grillé habillé de beurre fondant, trait de lime acidulé et nappé de crema onctueuse.	\$16.00
Bucatini Cacio e Pepe Cracked black pepper and chili flake.	\$19.00