★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Town Hearth

Town Hearth

Menu Prices — October 25, 2026

Town Hearth menu with prices in United States, updated June 2022: 45 items across 11 categories, prices from $9.00 to $150.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Town Hearth Menu with Prices (United States)

Town Hearth menu with prices in United States, updated June 2022: 45 items across 11 categories, prices from $9.00 to $150.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/town-hearth

Menu categories: Raw Bar · Black River Caviar · Starts · Bering Sea King Crab · Salads · Wet Aged Prime Cuts · Dry Aged Prime Cuts · Chops · Rosewood Gold Wagyu · Seafood Selections · The Side Section

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'Oscietre 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 — **$28.00**
Hollandaise and espelette.

Hot Buttered Bucatini — **$37.00**
Lots of Parm and lemon.

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**

ITEM	PRICE
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**