



Club Paris

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Top Menu Items	
ITEM	PRICE
Beer Battered Halibut Fingers Bouchées de flétan enrobées d'une pâte à la bière, accompagnées d'une sauce tartare et d'un quartier de citron.	\$18.00
Spicy Fried Zucchini Cajun breaded and deep-fried.	\$11.00
Appetizers	
ITEM	PRICE
New Orleans Style Shrimp Peel your own.	\$13.00
Beer Battered Halibut Fingers (Appetizers) Dégustez des doigts de flétan enrobés d'une pâte croustillante à la bière, accompagnés d'une sauce tartare onctueuse et...	\$18.00
Cajun Mushrooms Stuffed with andouille dressing and deep-fried in beer batter.	\$11.00
Onion Rings Grands anneaux d'oignons enrobés de notre pâte à bière maison, puis dorés à la perfection croustillante.	\$10.00
Combo Platter Champignons épicés à la cajun, doigts de flétan, rondelles de courgette croquante, et morceaux de bœuf nappés de sauce t...	\$22.00
Steamer Clams Ale steamed manila clams served with drawn butter.	\$16.00
Escargot Escargots cuits dans leur coquille avec du beurre à l'ail fondu.	\$17.00
Shrimp Cocktail Six crevettes tigrées tendres, servies froides, accompagnées de notre sauce cocktail maison.	\$16.00
Spicy Fried Zucchini (Appetizers) Tranches de courgettes enrobées d'une chapelure aux épices Cajun puis croustillantes grâce à un bain dans l'huile chaude...	\$11.00
Teriyaki Tenderloin Portion de 6 oz de morceaux de filet mignon, délicatement nappés de notre sauce teriyaki renommée.	\$20.00
Hors D'oeuvre Platters with Seafood	\$27.00
Hors D'oeuvre Platters with Sirloin Steak Plongée dans des morceaux tendres de steak de sirloin, finement grillés pour une jutosité optimale. Chaque tranche repos...	\$25.00
Hors D'oeuvre Platters with Sirloin Steak and Seafood Combo Assortiment d'amuse-gueules mettant en valeur de tendres tranches de surlonge grillées, accompagnées d'une sélection de...	\$32.00
Delicious Salads	
ITEM	PRICE
Shrimp Louie Bay shrimp on crisp greens, garnished with hard-boiled egg, tomato, lemon, cucumber, and ripe olives. Served with your c...	\$19.00
Garden Salad	\$9.00
Caesar Salad Traditional caesar salad.	\$12.00
Caesar Salad with Broiled Boneless Breast of Chicken	\$17.00
Tossed Green Salad	\$5.00

ITEM	PRICE
Tossed Green Salad with Blue Cheese Crumbles Un mélange vibrant de verdure fraîche, incluant jeunes pousses et roquette, généreusement parsemé de miettes de fromage...	\$7.00
Fresh Alaskan Seafood	
ITEM	PRICE
Halibut Filet Filet d'aiglefin doucement poché au jus de citron et rehaussé de beurre.	\$30.00
Prawns Deep-fried in our own beer batter.	\$25.00
Scallops Saute Sautés délicatement à l’huile d’olive et au beurre à l'ail, enrichis d’une touche d’anisette.	\$26.00
Australian Lobster Tail Queue of text to process: "Steamed and served with lemon and drawn butter." Queue result: false	\$48.00
Crevette Saute Sauteed with olive oil, garlic butter, and orange liqueur.	\$26.00
Alaskan King Crab Legs 16 onces de pattes de crabe royal d’Alaska accompagnées de citron et beurre fondu.	\$45.00
Club Paris House Specialties	
ITEM	PRICE
Filet Mignon 14 ounces. Our signature steak, the tenderest cut of beef in the steak family.	\$39.00
Prime Rib Of Beef 16 ounces. Favorite of hearty eaters served with au jus and horseradish sauce.	\$32.00
Rib Eye Steak 16 ounces. Flavorful and tender.	\$32.00
Petite Top Sirloin Même réponse	\$23.00
Breast Of Chicken Teriyaki Two 7 ounce chicken breasts, marinated and broiled to order.	\$20.00
Petite Filet Mignon Un tendre filet mignon de 8 onces, subtilement grillé pour révéler une viande juteuse et pleine de saveur.	\$29.00
New York Steak Un steak de New York de 16 oz, connu pour ses saveurs riches et son caractère juteux. Un choix apprécié des amateurs de...	\$30.00
Queen Cut Of Prime Rib 10 ounces.	\$28.00
Top Sirloin Steak 15 onces. Découpe épaisse en forme de balle, grillée selon votre préférence.	\$29.00
Filet Mignon Teriyaki Tips The orient's gift to steak house dining, marinated in our own sauce.	\$29.00
Both Worlds	
ITEM	PRICE
Petite Filet And Australian Lobster Tail Faux filet de bœuf tendre de 8 onces accompagné d'une queue de homard d'Australie cuite à la vapeur.	\$65.00

ITEM	PRICE
Petite Filet And Prawns Un tendre filet de 8 onces accompagné de crevettes enrobées d'une pâte légère à la bière et frites.	\$38.00
Petite Filet And King Crab Legs Un tendre filet de 8 oz accompagné de 10 oz de pattes de crabe royal.	\$52.00