★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Club Paris

# Club Paris

Menu Prices — October 24, 2026

Club Paris menu with prices in United States, updated February 2020: 40 items across 6 categories, prices from $5.00 to $65.00.

## Restaurant & Food Industry Reports




Fast Food Industry →




Pizza Industry →




Fast Casual Industry →




Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

# Club Paris Menu with Prices (United States)

Club Paris menu with prices in United States, updated February 2020: 40 items across 6 categories, prices from $5.00 to $65.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/club-paris

**Menu categories:** Top Menu Items · Appetizers · Delicious Salads · Fresh Alaskan Seafood · Club Paris House Specialties · Both Worlds

## Top Menu Items

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Beer Battered Halibut Fingers**<br>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**<br>Cajun breaded and deep-fried. | **$11.00** |

## Appetizers

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **New Orleans Style Shrimp**<br>Peel your own. | **$13.00** |
| **Beer Battered Halibut Fingers (Appetizers)**<br>Dégustez des doigts de flétan enrobés d'une pâte croustillante à la bière, accompagnés d'une sauce tartare onctueuse et... | **$18.00** |
| **Cajun Mushrooms**<br>Stuffed with andouille dressing and deep-fried in beer batter. | **$11.00** |
| **Onion Rings**<br>Grands anneaux d'oignons enrobés de notre pâte à bière maison, puis dorés à la perfection croustillante. | **$10.00** |
| **Combo Platter**<br>Champignons épicés à la cajun, doigts de flétan, rondelles de courgette croquante, et morceaux de bœuf nappés de sauce t... | **$22.00** |
| **Steamer Clams**<br>Ale steamed manila clams served with drawn butter. | **$16.00** |
| **Escargot**<br>Escargots cuits dans leur coquille avec du beurre à l'ail fondu. | **$17.00** |
| **Shrimp Cocktail**<br>Six crevettes tigrées tendres, servies froides, accompagnées de notre sauce cocktail maison. | **$16.00** |
| **Spicy Fried Zucchini (Appetizers)**<br>Tranches de courgettes enrobées d'une chapelure aux épices Cajun puis croustillantes grâce à un bain dans l'huile chaude... | **$11.00** |
| **Teriyaki Tenderloin**<br>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**<br>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**<br>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**<br>Bay shrimp on crisp greens, garnished with hard-boiled egg, tomato, lemon, cucumber, and ripe olives. Served with your c... | **$19.00** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Garden Salad** | **$9.00** |
| **Caesar Salad**<br>Traditional caesar salad. | **$12.00** |
| **Caesar Salad with Broiled Boneless Breast of Chicken** | **$17.00** |
| **Tossed Green Salad** | **$5.00** |
| **Tossed Green Salad with Blue Cheese Crumbles**<br>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**<br>Filet d'aiglefin doucement poché au jus de citron et rehaussé de beurre. | **$30.00** |
| **Prawns**<br>Deep-fried in our own beer batter. | **$25.00** |
| **Scallops Saute**<br>Sautés délicatement à l'huile d'olive et au beurre à l'ail, enrichis d'une touche d'anisette. | **$26.00** |
| **Australian Lobster Tail**<br>Queue of text to process: "Steamed and served with lemon and drawn butter." Queue result: false | **$48.00** |
| **Crevette Saute**<br>Sauteed with olive oil, garlic butter, and orange liqueur. | **$26.00** |
| **Alaskan King Crab Legs**<br>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**<br>14 ounces. Our signature steak, the tenderest cut of beef in the steak family. | **$39.00** |
| **Prime Rib Of Beef**<br>16 ounces. Favorite of hearty eaters served with au jus and horseradish sauce. | **$32.00** |
| **Rib Eye Steak**<br>16 ounces. Flavorful and tender. | **$32.00** |
| **Petite Top Sirloin**<br>Même réponse | **$23.00** |
| **Breast Of Chicken Teriyaki**<br>Two 7 ounce chicken breasts, marinated and broiled to order. | **$20.00** |
| **Petite Filet Mignon**<br>Un tendre filet mignon de 8 onces, subtilement grillé pour révéler une viande juteuse et pleine de saveur. | **$29.00** |
| **New York Steak**<br>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**<br>10 ounces. | **$28.00** |
| **Top Sirloin Steak**<br>15 onces. Découpe épaisse en forme de balle, grillée selon votre préférence. | **$29.00** |
| **Filet Mignon Teriyaki Tips**<br>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**<br>Faux filet de bœuf tendre de 8 onces accompagné d'une queue de homard d'Australie cuite à la vapeur. | **$65.00** |
| **Petite Filet And Prawns**<br>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**<br>Un tendre filet de 8 oz accompagné de 10 oz de pattes de crabe royal. | **$52.00** |