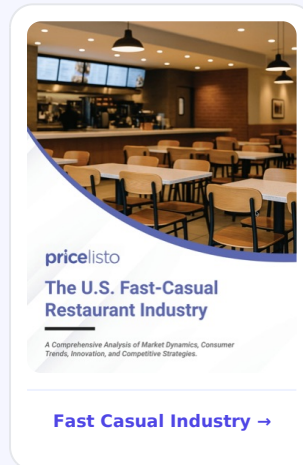




Cotton & Rye

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Award Winning For Real, Crispy Chicken Wings Award winning for real. Spicy honey, sumac and chipotle morita.	\$12.00
Cheeseburger Bacon maison, oignons caramélisés, laitue, tomate, cornichons, cheddar cru accompagné de frites épicées.	\$16.00
Stuffed Carolina Trout Truite Carolina farcie avec du crabe Jonah, accompagnée de gruaud de riz, petits pois rouges de Sea Island, bacon crousti...	\$29.00

Starters

ITEM	PRICE
Sausage & Cheese Board Housemade sausages, pickles, jams, rye crostini, housemade mustard.	\$19.00
Award Winning For Real, Crispy Chicken Wings (Starters) Ailes de poulet croustillantes garnies de miel épicé, de sumac et de morita chipotle.	\$12.00
Beef Tartare Caraway, capers, shallot, herbs, mustard, egg yolk, olive oil, pickled red onion and rye crostini.	\$12.00
Shrimp & Grits Brillantes crevettes reposant sur un lit de grits crémeux au cheddar vieilli, accompagnées de tomates juteuses et de lar...	\$13.00
Red Beet Tartare Faux rôti de betterave accentué par du yaourt au citron et raifort, agrémenté de câpres et d'échalotes, le tout rehaussé...	\$10.00

Greens

ITEM	PRICE
Summer Squashes Fried chickpeas, tarragon, sherry vinegar, farmers cheese, red onion, mint and olive oil.	\$10.00
Panzanella Feta crémeux, concombres croquants, oignons aromatiques, tomates juteuses et olives savoureuses. Poivrons vifs et une to...	\$9.00
Tossed Mixed lettuces, grapes, pecans, cornbread croutons, blue cheese, pickled red onion, bacon-sorghum vinaigrette.	\$9.00

Mains

ITEM	PRICE
Hanger Steak Accompagné de pommes de terre fingerling rôties, une sauce aioli parfumée à l'ail et un jus de vin rouge.	\$29.00
Fried Chicken Thighs Faux	\$19.00
Cheeseburger (Mains) Bacon artisanal, oignons caramélisés, laitue croquante, tomate mûre, cornichons acidulés et cheddar vieilli, accompagné...	\$16.00
Stuffed Carolina Trout (Mains) Jonah crab, rice grits, sea island red peas, bacon, roasted corn, charred tomato butter and basil.	\$29.00
Bone in Pork Chop Glacé au Dijon, patate douce fumée, chicorée grillée, et relish aux raisins dorés et pacanes.	\$31.00

Sides

ITEM	PRICE
Smoked Sweet Potatoes Brown butter.	\$6.00
Sour Corn Succotash Faux poivron jalapeno avec une touche de lime, haricots cranberry accompagnés d'échalote. Le tout est sublimé par une do...	\$6.00
Seasoned French Fries false	\$6.00
Broccolini Brown garlic and crushed red pepper.	\$6.00
Fingerling Potatoes Lemon, garlic and herbs.	\$6.00
Mac & Cheese Trois fromages fondus, avec du cheddar coulant, du parmesan salé et une touche de crème onctueuse, enrobent des pâtes al...	\$6.00
Baby Carrots Carottes jeunes nappées de miel avec une touche d'Amaretto, garnies d'amandes grillées.	\$6.00
Cheese Grits false	\$6.00
Herbed Popcorn Rice Spinach and kale.	\$6.00
Braised Kale Chou frisé braisé accompagné d'un bouillon parfumé à la tomate et beurre.	\$6.00

Desserts

ITEM	PRICE
Cheese Plate Faux	\$10.00
Chocolate Buttermilk Pie Dulce de leche, salted whipped cream.	\$8.00
Warm Fruit Cobbler Rhubarbe, fraises, amandes grillées, crème glacée à la vanille.	\$8.00
Candy Bars Shortbread, caramel, milk chocolate, whipped creme fraiche.	\$8.00