



THANK YOU FOR YOUR SUPPORT.

Handsome Hog

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Entrées

ITEM	PRICE
Combo #5 Choose two meats. Texas toast and house pickles.	\$35.00
Carolina BBQ Sandwich Roasted Pork Shoulder & Slaw	\$16.00
Tennessee Hot Chicken Sandwich Sweet & Hot Pickles, Shredded Iceberg & Cry Baby Craig’s Aioli .	\$17.00
Chicken ‘N’ Waffles Poirtrine de poulet croustillante servie sur des gaufres dorées, accompagnées de pêches marinées. Un sirop d'érable infus...	\$16.00
Smoked Beef Brisket Sandwich Faux	\$17.00
Spare Ribs Frottés aux épices sèches, ces côtes levées sont accompagnées de Texas toast grillé, de maïs doux et de nos cornichons m...	\$26.00
Chicken Liver Po' Boy Faux filet de foie de volaille croustillant, accompagné de paté, laitue iceberg croquante et confiture de tomates.	\$18.00
Salmon Poached Sorghum, Tomato Jam, Shoestring Potato, Fried Basil.	\$30.00
Pork Belly BLT Black Forest Bacon, Pickled Green Tomato, Bibb Lettuce, Garlic Aioli.	\$18.00

Sides

ITEM	PRICE
Mac 'N' Cheese Flamin’ Hot Cheetos.	\$7.00
Braised Greens Smoked Pork Shank & Bacon Salt	\$7.00
Cornbread Muffin Anson Mills Cornmeal & Cayenne Honey Butter.	\$4.00
Cucumber Salad Cucumber, Vidalia Onion, Cherry Tomato,	\$6.00
Slaw false	\$5.00
Bacon and Cheddar Biscuit Biscuits moelleux au cheddardébordant de morceaux de bacon, accompagnés d'une saveur sucrée-épicée grâce à une touche de...	\$4.00

Main Munchies

ITEM	PRICE
Wings Assaisonnées d'un mélange sec au bourbon fumé ou relevées à la mode de Nashville, nos ailes de poulet promettent une exp...	\$10.00
Brisket Sliders Faux	\$7.00
Crab Hushpuppies Blue Crab, Poblano, Corn, Creole Remoulade	\$9.00
Sausage Gravy Poutine Pickled Fresno, Cheese Curds & Chives.	\$9.00

ITEM	PRICE
Pimento Cheese Dip Ritz Crackers.	\$6.00
Side Munchies	
ITEM	PRICE
Mac ‘N’ Cheese Flamin’ Hot Cheetos.	\$6.00
Cucumber Salad Sweet Vidalia Onion & Tomato.	\$6.00
Slaw No Mayo in Here.	\$5.00
Starters	
ITEM	PRICE
Crab Hushpuppies Bouchées de crabe maison, mélange riche de chair de crabe aux douces notes de poivron rouge, enveloppées dans une croûte...	\$17.00
Brussel Sprouts Servis de choux de Bruxelles croustillants garnis d'une sauce aioli relevée de Cry Baby Craig, agrémentés de graines de...	\$16.00
Dry Rub Wings false	\$14.00
Sausage Gravy Poutine Pommes de terre croustillantes couvertes de fromage en grains fondant et généreusement nappées d'une sauce saucisse onct...	\$14.00
Marrow, Mousse, and Fish Spread Roasted Marrow Bone, Chicken Liver Mousse, Smoked Whitefish Spread, Crostini, House Pickles.	\$20.00
Pig Wings House Buff-Yaki Glaze, Napa Cabbage Salad, Cilantro-Lime Vinaigrette, Roasted Peanut	\$19.00
Entrées	
ITEM	PRICE
Combo #5 Choose two meats. Anson Mills Cornbread Muffin and Grilled Sweet Corn & House Pickles.	\$35.00
Smoked Beef Brisket USDA Prime, Texas Toast, House Pickles & Sweet Corn (when it’s gone, it’s gone).	\$30.00
Tennessee Hot Chicken Sandwich Sweet & Hot Pickles, Shredded Iceberg & Cry Baby Craig’s Aioli .	\$17.00
Spare Ribs Dry Rub, Texas Toast, Sweet Corn & House Pickles.	\$23.00
Chicken ‘N’ Waffles Poulet et gaufres accompagnés de pêches marinées, nappés de sirop d’érable au bourbon, et relevés par un beurre épicé au...	\$22.00
Carolina BBQ Sandwich Épaule de porc rôtie accompagnée de salade de chou croquante.	\$16.00
Gumbo Délicieusement riche, ce gumbo combine poulet fumé à la perfection, des pétoncles tendres, et notre saucisse andouille m...	\$34.00
Smoked Chicken Demi-poulet fumé lentement, accompagné d'un assortiment de légumes rôtis, d'une purée d'ail onctueuse et nappé d'un jus...	\$22.00

ITEM	PRICE
Pork Shank Butterbean Puree, Cornbread Stuffing, Demi.	\$32.00
Oxtail Braised Oxtail in Sunday Gravy, Rice Grits, Challah Toast.	\$26.00
Salmon Poached Sorghum, Tomato Jam, Shoestring Potato, Fried Basil.	\$30.00

Salads

ITEM	PRICE
Smoked Salmon Salad Chilled Smoked Salmon, Baby Frisee, Radicchio, Raw Watermelon Radish, Pickled Garden Radish, Poached Breakfast Radish, F...	\$18.00
Kale Salad Poached Sorghum, Apple, Roasted Pumpkin, Cranberry, Candied Pumpkin Seed, Apple Vinaigrette.	\$17.00

Sides

ITEM	PRICE
Mac ‘N’ Cheese Flamin’ Hot Cheetos.	\$7.00
Cornbread Muffin Fausseillère Anson en miettes de maïs avec une dose de piquant au beurre de miel au cayenne.	\$4.00
Grits Grits onctueux rehaussés d'une pointe de saveur grâce à l'ail parfumé et une touche de poivre noir concassé.	\$7.00
Cucumber Salad Faux filet de tomates mûres et d'oignons Vidalia accompagnent des tranches croquantes de concombre.	\$6.00
Mash Potatoes and Gravy Pommes de terre écrasées, moelleuses et crémeuses, nappées d'une sauce brune savoureuse. Un retour aux saveurs simples e...	\$7.00
Braised Greens Smoked Pork Shank, Bacon Salt	\$7.00
Bacon Buttermilk Biscuit Cayenne Honey Butter	\$4.00
Slaw No Mayo Here	\$5.00
Sweet Potato Mash Mini Mallows, Brown Sugar, Candied Walnuts.	\$8.00
Pinto Beans Bacon Lardon, Cornbread Crumble. Vegetarian w/out Bacon Lardon	\$7.00