

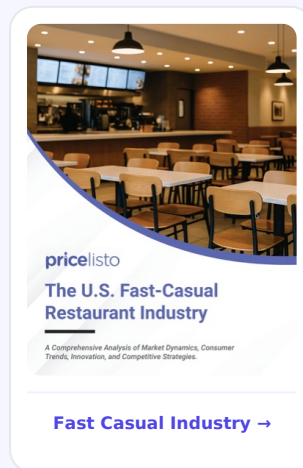


Harry's Seafood Bar and Grille

Harry's Seafood Bar and Grille

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Starters

ITEM	PRICE
Harry's Signature Crab Cakes Galettes de crabe saisies à la poêle, accompagnées d'une sauce à l'ailioli de poivrons rouges rôtis.	\$15.49
Louisiana Fondeaux A warm shrimp and crawfish dip with a seasoned blend of three creamy cheeses.	\$12.99
Grouper Fingers Lightly coated in our signature seasoned corn flour, fried golden brown, dusted with Cajun spices and topped with our ho...	\$13.99
Fried Green Tomatoes Tranches de tomates vertes enrobées de flocons de maïs, accompagnées d'une généreuse touche d'ailioli au chipotle et parse...	\$11.49
Boudin Balls Tièdes et croustillants à souhait, ces boulettes de boudin intègrent la saveur robuste de la saucisse cajun mêlée au riz...	\$10.99
Salmon Dip Classic house-smoked Salmon blended with cream cheese, lemon and chive.	\$10.99

Homemade Soups

ITEM	PRICE
Harry's Original Gumbo false	\$5.99
She Crab	\$5.99

Dinner Salads

ITEM	PRICE
Marinated Salmon Goat cheese, aged balsamic, fresh arugula with mixed greens in our house vinaigrette.	\$18.99
Crescent City Cobb Chopped chicken tenders fried or grilled, diced eggs, bacon, red onions, cheddar cheese. Served on top of mixed greens t...	\$17.49
Blackened Shrimp false	\$17.49
Garden Salad Add bleu cheese and bacon crumbles or feta cheese and sun-dried cranberries.	\$9.49
Chicken Caesar Grilled or blackened, harry's version of this timeless classic.	\$16.49
Caesar Salad Faux	\$8.99

Dinner - Po'boys

ITEM	PRICE
Shrimp Po'boy Généreusement garnie de crevettes panées à la perfection.	\$15.99

Dinner - Hand Helds

ITEM	PRICE
------	-------

Fish Tacos	\$15.99
Fried or blackened mahi chipotle aioli lettuce pico blended cheeses and fresh lime.	
Fried Grouper Sandwich	\$17.49
false	
Shrimp Tacos	\$15.99
Fried or blackened shrimp chipotle aioli lettuce pico blended cheeses and fresh lime.	
Crispy Chicken Sandwich	\$14.49
A tender fried chicken breast with lettuce pickles red onion and our creamy sriracha aioli.	
Grilled Mahi Sandwich	\$16.49
Grilled or blackened served on a fresh bun with lettuce tomato and onion.	
Dinner - Burgers	
ITEM	PRICE
Half Pound Burger	\$14.99
Un faux-brioche moelleux accueille une demi-livre de bœuf juteux, garnie de laitue croquante, de tomate bien mûre et d'o...	
Dinner - Chicken & Steak	
ITEM	PRICE
Beef Tenderloin Medallions	\$28.99
"Scampi style" topped with shrimp sautéed in a garlic, lemon butter, white wine sauce.	
New Orleans Ribeye	\$28.99
Cajun seasoned and grilled, served with a creamy horseradish sauce .	
Chicken Jolie Blonde	\$18.99
Poulet tendre sauté nappé d'une sauce crémeuse au parmesan et basilic, disposé sur un galet de semoule croustillant.	
Southern Fried Chicken Tenders	\$15.99
Tendres morceaux de poulet frit au sud avec la sauce maison de Harry's.	
Dinner - Signature Dishes	
ITEM	PRICE
Crab Crusted Redfish Royale	\$26.99
Blackened redfish topped with crab meat served with corn maque choux, smashed potatoes and finished with our Louisiana b...	
French Baked Scallops	\$24.99
Coquilles Saint-Jacques au four, cuites avec soin, agrémentées d'une garniture au parmesan qui fond délicatement. Accomp...	
Andouille Crusted Grouper	\$25.99
Blackened grouper fillet crusted with a blend of panko breadcrumbs, creamy parmesan cheese and finely diced Cajun sausag...	
Shrimp and Scallop Orleans	\$23.99
Lightly blackened over a crispy grit cake with tasso ham cream sauce and Harry's collard greens.	
Dinner - Seafood	
ITEM	PRICE
Baked Stuffed Shrimp	\$24.99
Large shrimp topped with crab meat and Louisiana beurre Blanc. Choice of one side.	
Harry's Signature Crab Cakes (Dinner - Seafood)	\$24.99
Faux filet de crabe saisi à la poêle, accompagné d'une onctueuse sauce à l'ailioli de poivron rouge grillé. Sélectionnez u...	
Bourbon Street Salmon	\$21.99
Honey bourbon glazed with smashed potatoes and vegetables.	

ITEM	PRICE
Mahi Mahi Served with nola rice and vegetables with a light lemon cream sauce.	\$20.99
Blackened Redfish Poisson rouge noirci, accompagné de légumes verts à l'étouffée et d'un assortiment de légumes variés.	\$20.99
Mahi Arugula Mahi délicatement grillé, nappé d'une sauce beurre blanc citronnée, accompagné d'une salade d'arugula fraîche et de riz...	\$20.99

Dinner - Bourbon Street Favorites

ITEM	PRICE
French Market Pasta Fresh shrimp, chicken, spinach and bacon tossed with farfalle pasta and our parmesan basil cream sauce.	\$19.99
Jambalaya Une création généreuse où le riz s'imprègne des saveurs de crevettes juteuses, de poulet tendre et de saucisses épicées.	\$18.99
Shrimp -N- Grits Louisiana style with Cajun red eye gravy, diced bacon and creamy sweet corn grits.	\$19.99
Shrimp Scampi A pasta classic with sautéed shrimp in garlic lemon butter white wine sauce.	\$19.99
Red Beans and Rice with Smoked Sausage A Louisiana tradition.	\$15.99
Pasta Chicken Louisianne Poulet tendre sur un lit de pâtes nappées d'une sauce crémeuse aux épices, agrémentée de champignons émincés.	\$17.99
Chicken and Shrimp Creole Harry's twist on a new Orleans tradition! Sautéed chicken, tender shrimp, classic creole sauce and steamed rice. Finishe...	\$18.99
Chicken -N- Grits Southern fried boneless chicken breast with our sweet corn grits and collard greens, finished with a tasso ham cream sau...	\$17.99
Crawfish Etouffée Des queues d'écrevisses mijotées dans une sauce épicée à base de légumes tendres, servies sur un lit de riz moelleux.	\$18.99
Shrimp Etouffée Crevettes doucement mijotées avec des oignons, poivrons et céleri, nappées d'une sauce savoureuse pleine d'épices Cajun,...	\$18.99

Dinner - Fried Platters

ITEM	PRICE
Shrimp Extra large, hand breaded.	\$18.49
Shrimp and Grouper Crevettes fraîches légèrement grillées associées à des morceaux de mérou juteux, délicatement poêlés. Accompagnés d'un m...	\$22.99
Grouper	\$20.99
Scallops	\$20.99

Side Dishes

ITEM	PRICE
Red Beans and Rice	\$4.49
Harry's Collard Greens false	\$4.49

ITEM	PRICE
Fried Grit Cake With tasso ham cream sauce.	\$5.49
Smashed Potatoes	\$4.49
Sweet Corn Grits Grits enrobés d'une crème de maïs sucré, mijotés lentement jusqu'à une tendreté soyeuse. Rehaussés d'une pointe de beurr...	\$4.49
French Fries false	\$4.49
Seasonal Vegetables	\$4.49
Nola Rice false	\$4.49
Corn Maque Choux	\$4.49
Cole Slaw	\$4.49
Desserts	
ITEM	PRICE
Oreo Beignets Six classic Oreo cookies fried in a light and fluffy "beignet" batter, topped with white chocolate bourbon sauce and a d...	\$9.99
Key Lime Pie Une pointe de tarte à la lime des Keys, préparée selon la recette personnelle de Harry.	\$7.99
Starters	
ITEM	PRICE
Louisiana Fondaux A warm shrimp and crawfish dip with a seasoned blend of three creamy cheeses.	\$12.99
Grouper Fingers Lightly coated in our signature seasoned corn flour, fried golden brown, dusted with cajun spices and topped with our ho...	\$13.99
Fried Green Tomatoes Tomates vertes frites enrobées d'une croûte de cornflakes, servies avec une onctueuse sauce chipotle et garnies de froma...	\$11.49
Boudin Balls Saucisse cajun mélangée à du riz et des épices créoles, façonnée en boules croustillantes dorées à la perfection, accomp...	\$10.99
Salmon Dip Classic house-smoked Salmon blended with cream cheese, lemon and chive.	\$10.99
Lunch Salads	
ITEM	PRICE
Marinated Salmon Faux filet de saumon mariné, accompagné de fromage de chèvre, vinaigre balsamique vieilli, roquette fraîche et mesclun,...	\$17.99
Crescent City Cobb Chopped chicken tenders fried or grilled, diced eggs, bacon, red onions, Cheddar cheese. Served on top of mixed greens t...	\$15.99
Garden Salad Add Bleu cheese and bacon crumbles or Feta cheese and sun-dried cranberries.	\$9.49
Chicken Caesar Grilled or blackened, Harry's version of this timeless classic.	\$15.49

ITEM	PRICE
Blackened Shrimp false	\$16.49
Caesar Salad Add Bleu cheese and bacon crumbles or Feta cheese and sun-dried cranberries.	\$8.99
Side Salad with Entrée	\$4.99

Homemade Soups

ITEM	PRICE
She Crab false	\$5.99
Harry's Original Gumbo Ce gumbo déborde de surprises épicées. Crevettes, saucisses fumées et morceaux tendres de poulet mijotent lentement dans...	\$5.99

Signature Hand Helds

ITEM	PRICE
Shrimp Po’Boy French bread with fried shrimp dressed with lettuce, tomato, and pickle.	\$13.99
Fish Tacos Choisissez entre mahi-mahi frit ou assaisonné aux épices, enveloppé dans des tortillas moelleuses avec une touche d’aïol...	\$14.99
Grouper Sandwich Fried grouper fillet with pickles, lettuce, red onion, tomato and tartar sauce.	\$16.99
Shrimp Tacos Fried or blackened shrimp, chipotle aioli, lettuce, pico, blended cheeses, and fresh lime.	\$14.99
Crispy Chicken Sandwich A tender fried chicken breast with lettuce, pickles, red onion, and our creamy sriracha aioli.	\$12.99
Jazzy Chicken Tacos Morceaux de poulet croustillants enrobés de notre sriracha aïoli, accompagnés de laitue, pico de gallo, et un mélange de...	\$13.99
Mahi Sandwich Grilled or blackened served on a fresh bun with lettuce, tomato, and onion.	\$15.99
Half Pound Burger Served on a fresh bun with lettuce, tomato, and onion.	\$13.99

Bourbon Street Favorites

ITEM	PRICE
Jambalaya Un mariage vibrant de riz parfumé, crevettes juteuses, poulet tendre, et saucisse épicée. Option de savourer ce plat ave...	\$14.99
Shrimp-N-Grits Crevettes et grits à la Louisiane avec une sauce au café cajun, lardons croustillants et grits de maïs doux et onctueux.	\$15.99
French Market Pasta Fresh shrimp, chicken, spinach, and bacon tossed with farfalle pasta and our Parmesan basil cream sauce.	\$16.49
Shrimp Scampi Crevettes délicatement sautées dans une sauce au beurre citronné à l'ail et au vin blanc, servies sur un lit de pâtes.	\$15.49
Chicken and Shrimp Creole Harry's twist on a New Orleans tradition! Sautéed chicken, tender shrimp, classic creole sauce and steamed rice. Finishe...	\$14.99

ITEM	PRICE
Crawfish Etouffée A classic cajun dish.	\$15.49
Red Beans and Rice with Smoked Sausage A Louisiana tradition.	\$13.49
Pasta Chicken Louisianne Fettuccine nappés d'une sauce crémeuse agrémentée de champignons tranchés, le tout relevé d'épices savoureuses.	\$14.99
Chicken-N-Grits Southern fried boneless chicken breast with our sweet corn grits and collard greens finished with a tasso ham cream sauc...	\$14.99
Shrimp Etouffée A classic cajun dish.	\$15.49
Chicken	

ITEM	PRICE
Chicken Jolie Blonde Filet de poulet sauté nappé d'une sauce crémeuse au parmesan et basilic, posé délicatement sur un gâteau de semoule de m...	\$14.99
Southern Fried Chicken Tenders Faux-filets de poulet frits façon sud accompagnés de la sauce signature de Harry.	\$13.99

Seafood

ITEM	PRICE
Harry's Signature Crab Cakes Pan seared served with roasted red pepper aioli.	\$17.99
Fried Shrimp Platter Crevettes croquantes accompagnées de frites dorées et de salade de chou fraîche.	\$15.49
Andouille Crusted Grouper Blackened grouper fillet crusted with a blend of panko breadcrumbs, creamy Parmesan cheese, and finely diced cajun sausa...	\$17.99
Bourbon Street Salmon Marinated salmon finished with a honey bourbon glaze.	\$17.99
Blackened Redfish A New Orleans original.	\$16.99
Shrimp and Scallop Orleans Crevettes et pétoncles délicatement noircis, servis sur un gâteau de semoule de maïs croustillant, nappés d'une sauce cr...	\$16.49
Fried Shrimp and Grouper Combo platter served with fries and slaw.	\$16.99
Fried Grouper Platter Fried grouper served with fries and slaw.	\$15.99
Mahi Mahi Offre en version grillée ou assaisonnée d'épices, accompagnée d'une sauce légère à la crème citronnée.	\$16.99
Mahi Arugula Mahi-mahi grillé nappé d'une sauce beurre blanc au citron, accompagné d'une salade d'arugula fraîche.	\$16.99

Side Dishes

ITEM	PRICE
Fried Grit Cake With tasso ham cream sauce.	\$5.49

ITEM	PRICE
Red Beans and Rice false	\$4.49
Smashed Potatoes	\$4.49
Harry's Collard Greens	\$4.49
Sweet Corn Grits	\$4.49
French Fries faux	\$4.49
Seasonal Vegetables	\$4.49
Nola Rice	\$4.49
Cole Slaw Un mélange croquant de chou finement haché et de carottes, enrobé d'une vinaigrette crémeuse à base de mayonnaise. Un so...	\$4.49
Corn Maque Choux Maque Choux au maïs est une symphonie de saveurs du Sud. Le maïs crémeux, doré à la poêle, s'allie aux poivrons croquant...	\$4.49

Desserts

ITEM	PRICE
Oreo Beignets Six classic oreo cookies fried in a light and fluffy "beignet" batter, topped with white chocolate bourbon sauce and a d...	\$9.99
Key Lime Pie Tarte au citron vert de Key West faite maison, un dessert onctueux avec une base croquante et une garniture acidulée dou...	\$7.99
Bananas Foster Sliced bananas sautéed in dark rum and banana liqueur poured over vanilla ice cream.	\$8.99

Kids Menu

ITEM	PRICE
Fried Shrimp Kids seafood favorite	\$6.99
Hamburger Fresh ground beef hamburger. Add cheese for an additional charge.	\$6.99
Chicken Tenders Tendres de poulet, choisissez entre grillées ou dorées à la poêle.	\$6.49
Macaroni and Cheese A cheesy delight	\$5.99
Mahi Bites Fried golden brown	\$6.99
Grilled Cheese false	\$5.99
Kids Salad Une salade croquante pour les enfants avec de la laitue fraîche, des tomates juteuses et des concombres croquants, accom...	\$1.99