★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Pisces Rising

Pisces Rising

Menu Prices — October 25, 2026

Pisces Rising menu with prices in United States, updated October 2019: 60 items across 9 categories, prices from $3.00 to $45.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Pisces Rising Menu with Prices (United States)

Pisces Rising menu with prices in United States, updated October 2019: 60 items across 9 categories, prices from $3.00 to $45.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/pisces-rising

Menu categories: Starters · Soup & Salads · Lunch Sandwiches · Lunch Entrées · Desserts · Food for the Bar · Fresh from the Farm · Fresh from the Sea · Brunch

Starters

ITEM	PRICE
Fresh Baked Bread Un pain fraîchement sorti du four, accompagné de beurre parfumé au miel.	**$3.00**
Cubana Mix Spring Rolls Mojo mariné porc effiloché, jambon, fromage suisse, sauce moutarde-cornichon.	**$6.00**
Islander Calamari Rondelles de calmar croustillantes et poivrons cerises, enrobés de graines de sésame noires et blanches et de ciboulette...	**$15.00**
Mussels & Clams Moules de la Nouvelle-Angleterre et palourdes de Cedar Key poêlées avec de l'ail, du beurre et du vin blanc, complétées...	**$14.00**
Fried Green Tomatoes Tomates vertes frites préparées à la minute, accompagnées d'une tartinade au piment de type pimento.	**$8.00**
Hush Puppies With remoulade sauce.	**$6.00**

Soup & Salads

ITEM	PRICE
Beet Salad Betteraves rouges accompagnées de fromage de chèvre crémeux, fraises juteuses et concombres croquants, le tout nappé d'u...	**$9.00**
House Salad Tranches de tomate rouge, croquants concombres, lamelles de carotte et rondelles d'oignon, harmonieusement assaisonnés d...	**$5.00**
Cobb Salad Un mélange savoureux de verdures croquantes et de feuilles de pissenlit, accompagné de bacon croustillant de Lake Meadow...	**$15.00**
Caesar Parmesan cheese, housemade croutons.	**$7.00**
Succotash Salad Feuilles d'arugula croquantes mélangées à du maïs doux, des haricots noirs savoureux, des lanières de tortilla croustill...	**$12.00**

Lunch Sandwiches

ITEM	PRICE
Paradise Burger Un généreux mélange de 8 oz de bœuf Angus certifié, associant poitrine et épaule, garni de laitue croquante, tomate jute...	**$13.00**
Chicken Pesto Sandwich Morceaux de poulet grillé nappés de pesto de basilic, accompagnés de tranches de tomate, d'un filet d'aïoli et de fromag...	**$10.00**
Tuna Burger Fraîcheur de thon de qualité sushi, accompagnée d'une mayonnaise au wasabi et miel, garnie d'algues wakame croustillante...	**$20.00**
Po Boy Choisissez entre crevettes ou mahi-mahi, accompagnés de tomates, laitue, piments cerises et sauce rémoulade, le tout nic...	**$15.00**

ITEM	PRICE
Carnitas Sandwich Carnitas, Gouda, pecan honey mustard, potato straws, Southern slaw, housemade bun.	**$12.00**
New York Strip Sandwich Faux filet Angus noirci, fromage bleu, oignon rouge, feuilles de pissenlit, réduction balsamique, pain maison.	**$16.00**
Tinga Chicken Sandwich Saveurs de poulet tinga, fromage panela, roquette fraîche, et une crema chipotle balsamique, le tout dans un pain fait m...	**$12.00**

Lunch Entrées

ITEM	PRICE
Fried Shrimp Basket Crevettes frites servies avec des bouchées de polenta à l'ail et à l'ananas, slaw de style sudiste et sauce cocktail.	**$15.00**
Potato Gnocchi Arugula pesto cream sauce, asparagus.	**$12.00**
Florida Gator Jambalaya Crevettes, poulet, andouille de gator, riz, tomates, poivrons, oignons et céleri, agrémentés d'une écrevisse.	**$17.00**
Chicken Tacos Morceaux de poulet juteux accompagnés de poivrons peppadew légèrement piquants, parsemés de roquette fraîche et de fins...	**$10.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Mousse Crunch Poire pochée, nappée de crème anglaise onctueuse et accompagnée d'une sauce aux mûres.	**$8.00**
Monkey Bread Caramel Jack Daniel’s onctueux, servi avec une glace vanille faite maison.	**$7.00**
Cherry-Apple Pie Une tarte aux cerises et aux pommes, accompagnée d'une glace aux agrumes.	**$7.00**
Tableside Bananas Foster Brown sugar, cinnamon, and butter caramelized with bananas, bacardi 151, and banana liqueur over ice cream.	**$9.00**

Starters

ITEM	PRICE
Fresh Baked Bread Fait maison, ce pain tout juste sorti du four est accompagné de beurre parfumé au miel.	**$3.00**
Cubana Mix Spring Rolls Porc effiloché mariné au mojo, jambon, fromage suisse, servi avec une sauce de trempette à la moutarde et aux cornichons...	**$6.00**
Islander Calamari Morceaux de calamars croustillants et piments cerise, enrobés de graines de sésame noir et blanc, accompagnés de finemen...	**$15.00**
Mussels & Clams New England mussels and cedar key clams sautéed in garlic, butter, and white wine tossed with red onion, chorizo, and sh...	**$14.00**
Fried Green Tomatoes Fines tranches de tomates vertes, panées sur commande, servies avec une tartinade de piment.	**$8.00**
Hush Puppies Boulettes de maïs dorées, accompagnées de sauce rémoulade.	**$6.00**

Soup & Salads

ITEM	PRICE
Beet Salad Fines tranches de betterave rouge accompagnées de chèvre crémeux, morceaux de fraises et bâtonnets de concombre, le tout...	**$9.00**
House Salad Tomato, cucumber, carrot, onion, dressing.	**$5.00**
Cobb Salad Une harmonie de feuilles vertes et de pissenlit provenant de fermes locales s'unit avec du bacon de Lake Meadow Farms. L...	**$15.00**
Caesar Parmesan cheese, housemade croutons.	**$7.00**
Succotash Salad Roquette accompagnée de maïs, haricots noirs et croustillantes tortillas. Carottes, tomates, oignons rouges et poivrons...	**$12.00**

Food for the Bar

ITEM	PRICE
Fried Shrimp	**$15.00**
Charcuterie Une sélection de viandes de saison, accompagnée de fromages artisanaux, servis avec du pain focaccia. Assortiment de bai...	**$20.00**
Tuna Burger Thon de qualité sushi avec mayo au wasabi miel, wakame croquant, ananas juteux, le tout servi sur un pain maison.	**$20.00**
Chicken Tacos Morceaux de poulet tendre accompagnés de poivrons peppadew et arugula croquante, rehaussés d'oignons verts. Ce trio savo...	**$10.00**
Paradise Burger Un mélange de 8 oz. de bœuf Angus certifié comprenant de l'épaule et de la poitrine, accompagné de laitue fraîche, de to...	**$13.00**

Fresh from the Farm

ITEM	PRICE
Filet Mignon Un tendre filet mignon de 8 oz. de bœuf Angus certifié, servi avec une purée de pommes de terre à l'ail rôti, des asperg...	**$45.00**
Winter Risotto Risotto onctueux, agrémenté de noix de cajou grillées et de courge hivernale, subtilement parfumé à la cannelle.	**$15.00**
Herbed Ribeye Une côte de bœuf de 16 oz de bœuf Angus certifié, grillée avec soin, servie avec des pommes de terre rouges à l'ail et à...	**$40.00**
New York Strip Contre-filet de bœuf Angus certifié de 12 oz, épicé à la perfection. Accompagné de polenta crémeuse, de tomates éclatées...	**$30.00**
Pork Chop Côte de porc garnie de pommes et poires épicées, purée de patates douces, haricots verts frits, nappée de beurre de pomm...	**$30.00**
Duck Poitrine de canard marinée aux agrumes et aux herbes, accompagnée de betteraves rôties, de noix caramélisées aux agrumes...	**$28.00**
Lake Meadow Half Chicken Demi-poulet issu de Lake Meadow Farms à Ocoee, accompagné de carottes colorées rôties, purée de pommes de terre au bacon...	**$22.00**

Fresh from the Sea

ITEM	PRICE

Shrimp & Grits **$30.00**

Blackened shrimp, Gouda grits, gator andouille, peppers, red onion, garlic, spinach, white wine cream sauce.

Seafood Pasta **$25.00**

Un assortiment de poissons frais, moules, palourdes et crevettes se marie harmonieusement avec une sauce crémeuse au vin...

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Mousse Crunch Poached pear, creme anglaise, blackberry sauce.	**$8.00**
Monkey Bread Un pain brioché moelleux, nappé généreusement d'une sauce caramel au Jack Daniel’s et accompagné de notre glace maison à...	**$7.00**
Cherry-Apple Pie With citrus ice cream.	**$7.00**
Tableside Bananas Foster Banane caramélisée à table avec cassonade, cannelle, et beurre, flambée au Bacardi 151 et à la liqueur de banane, servie...	**$9.00**

Brunch

ITEM	PRICE
Breakfast Burrito Scrambled eggs, red, and green bell pepper, white onion, sour cream, pepper jack cheese, bacon, and breakfast potatoes i...	**$12.00**
Stuffed French Toast Toast de blé entier, garni de fromage à la crème sucré et d'une compote de baies, saupoudré de sucre glace.	**$12.00**
Breakfast Burger Galette de porc et bœuf Angus certifié, rehaussée de fromage Muenster fondant. Accompagnée d'une galette de pommes de te...	**$15.00**
Shrimp -n- Grits Crevettes juteuses sur un lit de grits crémeux au Gouda, agrémentées de morceaux d'andouille, de feuilles d'épinards fra...	**$17.00**
Biscuits & Gravy Biscuits maison, nappés de sauce gravy à la saucisse, accompagnés d'œufs cuits au plat.	**$15.00**