



Rey's Restaurant

Menu Prices — August 22, 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 →](#)

Appetizers

ITEM	PRICE
Pan - Seared Scallops With a garlic-lime butter.	\$14.00
Shrimp Orleans Quatre crevettes du golfe sautées dans un beurre à la nouvelle-orléans.	\$13.00
N’awlins Crab Cakes Morceaux de crabe agrémentés de poivrons verts et rouges, nappés d'un beurre à l'ail et au citron vert.	\$14.00
Shrimp Cocktail D'imposantes crevettes blanches accompagnées de sauce cocktail et d'une sauce rémoulade épicée.	\$13.00
Crabmeat Cocktail Colossal crabmeat served with cocktail and spicy remoulade sauce.	\$14.00
Grilled Brie Served with fresh fruit and toast points.	\$11.00
Seared Ahi Tuna Un ahi grillé accompagné de crème de wasabi, servi avec des tranches de gingembre mariné.	\$12.00
Fried Oysters Des huîtres frites déposées sur un lit de succotash à la Nouvelle-Orléans, nappées d'une sauce aioli au Cajun.	\$12.00
Fried Calamari Anelli di calamari fritti serviti con una salsa al basilico.	\$12.00
Beef Carpaccio	\$13.00

Soups

ITEM	PRICE
New Orleans Turtle Soup A French quarter classic.	\$7.00
French Onion Soup Sous un dôme de fromage gratiné, découvrez une soupe à l'oignon française riche et réconfortante. Les oignons caramélisé...	\$8.00
Lobster Bisque Un velouté onctueux de homard, sublimé par une cuisson lente des carapaces pour en extraire une richesse inégalée. Infus...	\$11.00
Grilled Chicken and Sausage Gumbo false	\$7.00

Salads

ITEM	PRICE
Romaine Hearts Salad Made with hearts of palm, walnuts, artichoke hearts and Gorgonzola cheese crumbles tossed with raspberry vinaigrette.	\$7.00
Caesar Salad Traditional Caesar topped with parmesan - reggiano.	\$7.00
Field Green Salad Un mélange de jeunes pousses, concombres croquants, fromage de chèvre crémeux et tomates Roma juteuses.	\$6.00
Lettuce Wedge Une feuille de laitue croquante garnie de dés de tomates fraîches, de miettes de Gorgonzola, de morceaux de bacon et nap...	\$8.00
Spinach Salad Feuilles d'épinards fraîches accompagnées d'une vinaigrette tiède au bacon.	\$7.00

ITEM	PRICE
Tomato and Onion Salad Beefsteak tomatoes topped with sliced red onion, gorgonzola crumbles and balsamic vinaigrette.	\$9.00
Jackson Square Chop Salad Mixed greens, red onions, mushrooms, green olives, bacon, eggs, hearts of palm, croutons and Gorgonzola tossed in lemon...	\$7.00
Calypso Berry Salad Un mélange de jeunes pousses agrémenté d'une vinaigrette au balsamique blanc, parsemé de myrtilles, fraises, amandes gri...	\$7.00

Entrees - Beef, Veal & Pork

ITEM	PRICE
Grilled Center Cut Corn-fed Filet (8 oz.) Une pièce de filet de bœuf de 8 oz, nourri au maïs et de coupe centrale, grillée à la perfection. Ses saveurs authentiqu...	\$33.00
Grilled Center Cut Corn-fed Filet (10 oz.)	\$37.00
Prime New York Strip (16 oz.) false	\$41.00
Prime Ribeye (16 oz.) Un morceau de ribeye généreux grillé à la perfection, offrant des marbrures riches qui se fondent pour créer une viande...	\$48.00
Beef Tournedos Two four ounce medallions topped with grilled shrimp.	\$37.00
Roasted Rack of Lamb Faux filet d'agneau de Nouvelle-Zélande, enrobé d'une croûte aux herbes et moutarde de Dijon, accompagné d'une gelée de...	\$35.00
Veal Piccata Sauteed with white wine, capers and lemon butter sauce.	\$21.00
Veal Marsala Faux filet de veau doucement poêlé avec des champignons et arrosé d'un vin Marsala.	\$21.00
Bourbon Street Pork Chops Deux côtelettes de longe de 170 g, imprégnées de saveurs d'ail, de soja et de bourbon, servies avec une sauce au poivre...	\$21.00

Entrees - Chicken

ITEM	PRICE
French Quarter Chicken Poitrine de poulet farcie de fromage aux herbes, nappée de beurre citronné.	\$23.00
Chicken Piccata Tendres morceaux de poulet cuits doucement avec une sauce vivifiante associant câpres, vin blanc et beurre citronné.	\$20.00
Chicken Marsala Sauteed with butter, mushrooms and marsala wine.	\$20.00

Entrees - Seafood

ITEM	PRICE
Grouper Lafayette Un filet de mérou est poêlé à la perfection et agrémenté de chair de crabe sautée, le tout nappé d'un beurre inspiré de...	\$29.00
Blackened Tuna Couronne de thon noirci avec une tapenade éclatante composée de morceaux d'ananas, de tomate, d'oignon rouge, de haricot...	\$25.00
Broiled Cold-water Lobster Tails Fausse	\$59.00

ITEM	PRICE
Scottish Salmon Topped with strawberry, papaya, mango and cilantro.	\$24.00
Broiled Flounder Riche farce de chair de crabe, recouverte de crevettes savoureuses, le tout enveloppé d'un filet de plie grillé arrosé d...	\$29.00
Entrees - Vegetarian	
ITEM	PRICE
Pasta Primavera Seasoned vegetables tossed in a tomato basil marinara with garlic and fresh basil over pasta.	\$19.00
Eggplant Royale Aubergine fraîche enrobée d'une fine chapelure, garnie de sauce tomate et basilic, nappée de provolone fondant.	\$19.00
Sides	
ITEM	PRICE
Sautéed Spinach	\$7.50
Creamed Corn Grains of golden corn are gently simmered in a velvety mix of cream and butter. A hint of garlic enhances its sweetness,...	\$7.50
Steamed Broccoli	\$8.00
Green Beans with Almonds Green beans gently sautéed to a tender crisp, tossed with toasted slivers of almonds. Each bite offers a delightful crun...	\$7.50
Asparagus with Hollandaise Asperges tendres nappées d'une sauce hollandaise veloutée au beurre. Les lances fraîches, tout juste rôties, offrent un...	\$7.50
Au Gratin Potatoes Pommes de terre gratinées préparées avec des tranches de pommes de terre tendres, doucement mijotées dans une crème onct...	\$7.50
Sautéed Mushrooms	\$8.00
Garlic Mashed Potatoes false	\$8.00
Mashed Sweet Potatoes Purée de patates douces garnie de noix.	\$8.50
Vegetable Medley	\$7.50
Lyonnaise Potatoes Pommes de terre à la Lyonnaise de Rey's Restaurant offrent une combinaison classique de pommes de terre dorées et croust...	\$9.00
Creamed Spinach	\$7.50
Desserts	
ITEM	PRICE
Bread Pudding with White Chocolate Sauce Plongée dans la douce chaleur du four, notre pudding de pain est à la fois moelleux et réconfortant, avec ses morceaux d...	\$7.00
New York Style Cheesecake Cheesecake parfumé à la vanille garnie de baies fraîches.	\$8.00
Chocolate Raspberry Truffle Cake Rich flourless cake with raspberry filling.	\$8.00
Sorbet with Fresh Fruit Un sorbet glacé, fait maison et onctueux, rehaussé de fruits frais. Des saveurs vives et rafraîchissantes dans chaque bo...	\$7.00

ITEM	PRICE
Chocolate Ice Cream	\$5.00
Vanilla Ice Cream false	\$5.00
Cherries Jubilee Cerises flambées et servies avec une sauce légèrement sucrée, complétées par une boule de glace vanille. Parfait pour pa...	\$21.00
Bananas Foster Serves two.	\$21.00

Coffees

ITEM	PRICE
French Press false	\$3.00
Cappuccino false	\$4.00
Espresso false	\$3.00