★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Rey's Restaurant

Rey's Restaurant

Menu Prices — October 25, 2026

Rey's Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019:
64 items across 10 categories, prices from $3.00 to $59.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Rey's Restaurant Menu with Prices (United States)

Rey's Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 64 items across 10 categories, prices from $3.00 to $59.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/reys-restaurant

Menu categories: Appetizers · Soups · Salads · Entrees - Beef, Veal & Pork · Entrees - Chicken · Entrees - Seafood · Entrees - Vegetarian · Sides · Desserts · Coffees

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 A classic made with andouille sausage.	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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.)	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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	**$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**

ITEM	PRICE
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**
Chocolate Ice Cream	**$5.00**
Vanilla Ice Cream	**$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	**$3.00**
Cappuccino	**$4.00**
Espresso	**$3.00**