



Table 23

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 →](#)

Lunch - Starters & Shared Plates

ITEM	PRICE
Roasted Red Pepper Hummus Roasted red pepper hummus served with carrot batonettes and pita chips.	\$8.00
Fried Green Tomatoes Fines tranches de tomates vertes enrobées de chapelure croustillante, servies avec une sauce rémoulade maison.	\$8.00
Coconut Crusted Shrimp Six crevettes enrobées de noix de coco, frites et agrémentées de marmelade à l'orange et raifort.	\$12.00
Fried Oysters & Pickles Huîtres frites accompagnées de cornichons croquants, généreusement servies avec une sauce tartare aux haricots verts.	\$16.00
Pimento Cheese & Guac Pimento cheese with chopped peppered bacon, housemade guacamole, served with baguette crisps and tortilla chips.	\$11.00
Deviled Eggs Gluten free. Classic southern and pimento-bacon.	\$6.00
Red Hills Gumbo Un ragoût créole généreux mélangé de poulet fumé, crevettes du golfe et saucisse de Bradley, couronné de riz frit aux sa...	\$8.00
The Southern Slate Une sélection exquise de bacon glacé, jambon sec et salami de Gênes, accompagnée de fromage pimento et d'œufs mimosa. De...	\$20.00

Lunch - Greens

ITEM	PRICE
1215 Salad Un mélange de légumes fraîches accompagné de tomates juteuses, de fromage feta crémeux et de pacanes caramélisées. Le t...	\$8.00
Classic Caesar Crisp romaine, asiago cheese, ciabatta croutons and classic Caesar dressing.	\$8.00
Panhandle Wedge Gluten free. Pressed eggs, shredded cheddar, chopped peppered bacon, grape tomatoes and housemade thousand island dressi...	\$8.00
Pickled Beet & Gorgonzola Salad Un mélange vibrant de verts frais, accompagné d'oignons croustillants et épicés, de pacanes caramélisées et d'un éclat d...	\$8.00
Southern Salad Un mélange de verdure fraîche, haricots verts croquants et concombres, rehaussé de radis rouges et de pois aux yeux noir...	\$8.00

Lunch - Sammiches & Burgers

ITEM	PRICE
Southern Reuben Corned beef préparé sur place, légumes collard marinés, provolone fumé et sauce come back, le tout servi sur du pain de...	\$13.00
Slow Roasted Turkey & Arugula Cranberry aioli, smoked provolone and sautéed onions on ciabatta.	\$12.00
Fried Green Tomato BLT Thick cut peppered bacon, artisan lettuce, sun-dried tomato-basil aioli on challah.	\$13.00
Grilled Grouper Sandwich Grouper du Golfe grillé, avec laitue croquante, tomate juteuse, et sauce tartare aux haricots verts marinés, le tout ser...	\$17.00
Miller's Brisket Sandwich Faux	\$13.00
Peter Piper's Chicken Sandwich Poulet mariné aux cornichons maison, enrobé de notre mélange spécial t23, frit à la perfection. Installé sur un brioche...	\$11.00

ITEM	PRICE
The 23 Burger House ground beef, pimento cheese, peppered bacon, lettuce, tomato and red onion on toasted brioche.	\$14.00
The Seersucker House ground beef, coffee-bacon jam, gorgonzola, grilled onions, lettuce and tomato on toasted brioche.	\$14.00
The Plain Jane Un steak haché préparé sur place, garni de fromage américain, de laitue croquante, de tomate fraîche, d'oignon rouge et...	\$12.00
The Black Bean Burger Un burger de haricots noirs fait maison, garni de laitue, tomate fraîche et d'une onctueuse sauce jalapeño rôtie, le tou...	\$11.00
The Bacon, Egg & Cheeseburger Un burger de bœuf haché maison agrémenté de confiture de bacon au café, garni d'un œuf cuit selon votre goût, de provolo...	\$15.00

Lunch - Plates

ITEM	PRICE
Fried Catfish Cornmeal dusted catfish fillets fried crispy, smoked gouda cheese grits.	\$13.00
Grilled Salmon Gluten free. Grilled and topped with housemade chimichurri, choice of one of our sides.	\$13.00

Brunch - Starters & Shared Plates

ITEM	PRICE
Biscuits & Housemade Apple Butter M. Houston prépare des biscuits faits maison accompagnés de sa délicieuse compote de pommes.	\$5.00
Deviled Eggs (Brunch - Starters & Shared Plates) Œufs farcis préparés à la mode du Sud, garnis d'un mélange subtil de piment et bacon croquant.	\$6.00
Fish N' Puppies Filet de mérou pané avec soin, accompagné de hush puppies à la farine de maïs, frites croustillantes et tartare de haric...	\$16.00
Red Hills Gumbo (Brunch - Starters & Shared Plates) Rich creole stew with chicken, gulf shrimp and Bradley's sausage, garnished with sausage fried rice.	\$8.00
The Southern Slate (Brunch - Starters & Shared Plates) Candied bacon, air cured ham and Genoa salami, pimento cheese, deviled eggs, honey drizzled candied pecans, chef's selec...	\$20.00

Brunch - Greens

ITEM	PRICE
1215 Salad (Brunch - Greens) Un mélange de pousses de salade, accompagné de tomates juteuses, de feta crémeuse, et de pacanes légèrement sucrées. Ajo...	\$8.00
Classic Caesar (Brunch - Greens) Feuilles de romaine croquantes, fromage asiago affiné et croûtons de ciabatta, le tout enveloppé dans une sauce César tr...	\$8.00
Panhandle Wedge (Brunch - Greens) Œufs pressés, cheddar râpé, bacon poivré émincé, tomates raisin, le tout nappé de notre sauce mille-îles maison.	\$8.00
Southern Salad (Brunch - Greens) Field greens, cucumber, green beans, red radishes, black eyed peas, craisons, mandarin oranges, gorgonzola cheese and to...	\$8.00

Brunch

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

Steak & Eggs	\$16.00
Smoked new York strip, potato and sweet onion hash and two eggs your way, topped with hollandaise.	
Southern Fried Filet	\$18.00
Filet de 170 grammes frit, accompagné d'un hachis de pommes de terre et d'oignons doux. Servi avec deux œufs cuits selon...	
Riff's Benedict	\$14.00
Gâteau de gruau garni d'œufs pochés, jambon de campagne et nappé de sauce hollandaise.	
Chicken & Waffles	\$15.00
Faux-filets de poulet selon la recette secrète de Mr. B, accompagnés d'un sirop de bleuets au sriracha et de feuilles de...	
Shrimp & Grits	\$22.00
Gulf shrimp, arugula, mushrooms and bacon-tomato gravy over smoked gouda cheese grits.	
2 Egg Plate	\$13.00
Two eggs your way, choice of two sides and a biscuit.	
Biscuits & Gravy	\$13.00
Biscuits tendres accompagnés d'une sauce crémeuse aux saucisses et à la sauge, le tout couronné d'œufs pochés.	
"Ciri" the Brunch Legend	\$16.00
Une omelette de quatre œufs garnie de poivrons, oignons, jambon, saucisse, cheddar et asiago, nappée d'une sauce rancher...	

Brunch - Sammiches

ITEM	PRICE
Grilled Grouper Sandwich (Brunch - Sammiches)	\$17.00
Grouper grillé, niché entre une brioche toastée, accompagné de laitue croquante, tomate juteuse et sauce tartare de hari...	
Bacon, Egg & Cheeseburger	\$15.00
House ground beef, coffee-bacon jam, egg your way, smoked provolone, lettuce, tomato and red onion on toasted brioche, s...	

Brunch - Sides

ITEM	PRICE
Thick Cut Peppered Bacon	\$5.00
2 Eggs Any Style	\$4.00
false	
Potato & Sweet Onion Hash	\$5.00
Pommes de terre rissolées et oignons doux mijotent ensemble dans une poêle en fonte, créant un extérieur doré et crousti...	
Smoked Gouda Cheese Grits	\$6.00
Fumées avec soin, nos grits sont enrichies de fromage Gouda crémeux pour une douceur incomparable. La texture veloutée s...	

Dinner - Starters & Shared Plates

ITEM	PRICE
Roasted Red Pepper Hummus (Dinner - Starters & Shared Plates)	\$8.00
Roasted red pepper hummus served with carrot batonettes and pita chips.	
Fish N' Puppies (Dinner - Starters & Shared Plates)	\$16.00
Fried grouper, corn meal hush puppies, French fries and pickled green bean tartar.	
Deviled Eggs (Dinner - Starters & Shared Plates)	\$6.00
Œufs mimosa savoureux, disponibles sans gluten. Une variante classique du sud, garnie de piment doux et de bacon crousti...	
Mr B's Famous Chicken Wings	\$14.00
Proposez entre des ailes de poulet en sauce buffalo épicée ou douce, parfumées au citron et poivre ou encore enrobées de...	
T23 Spin Dip	\$12.00
Dip crémeux d'épinards maison accompagné de croustillants chips de pita.	

ITEM	PRICE
Gorgonzola Chips Housemade potato chips topped with chopped peppered bacon, housemade gorgonzola dressing, sliced green onions and a bals...	\$7.00
Pimento Cheese & Guac (Dinner - Starters & Shared Plates) Pimento cheese with chopped peppered bacon, housemade guacamole, served with baguette crisps and tortilla chips.	\$11.00
Coconut Crusted Shrimp (Dinner - Starters & Shared Plates) Six crevettes enrobées de noix de coco, dorées à la perfection, nappées d'une marmelade d'orange au raifort.	\$12.00
Cheese Curds Croquettes de fromage enrobées de bière et croustillantes avec une panure panko, accompagnées d'une sauce au gorgonzola...	\$9.00
Red Hills Gumbo (Dinner - Starters & Shared Plates) Mélange créole savoureux avec poulet, crevettes du golfe et saucisse de Bradley, agrémenté d'un riz frit à la saucisse.	\$8.00
The Southern Slate (Dinner - Starters & Shared Plates) Candied bacon, air cured ham and Genoa salami, pimento cheese, deviled eggs, honey drizzled candied pecans, chef's selec...	\$20.00
Boiled Peanuts Gluten free. Your choice of regular or Cajun.	\$6.00
Southwestern Egg Rolls Poulet rôti accompagné de légumes croquants et de haricots noirs.	\$9.00

Dinner - Greens

ITEM	PRICE
1215 Salad (Dinner - Greens) Un mélange de jeunes pousses, savoureuses tomates, feta crémeuse et noix de pécan caramélisées, accompagné de croûtons d...	\$8.00
Classic Caesar (Dinner - Greens) Romaine croquante, fromage asiago, croûtons de ciabatta et sauce César traditionnelle.	\$8.00
Panhandle Wedge (Dinner - Greens) Gluten free. Pressed eggs, shredded cheddar, chopped peppered bacon, grape tomatoes and housemade thousand island dressi...	\$8.00
Southern Salad (Dinner - Greens) Gluten free. Field greens, cucumber, green beans, red radishes, black-eyed peas, craisins, mandarin oranges, gorgonzola...	\$8.00

Dinner - Hand Helds

ITEM	PRICE
The 23 Burger (Dinner - Hand Helds) Un juteux bœuf haché maison, garni de fromage pimento, bacon poivré croustillant, laitue fraîche, tomate et oignon rouge...	\$15.00
The Seersucker (Dinner - Hand Helds) Burger fait maison avec bœuf haché, accompagné d’une confiture de bacon infusée au café, gorgonzola fondant et oignons g...	\$15.00
The Plain Jane (Dinner - Hand Helds) Un hamburger fait maison, garni de fromage américain fondant, de laitue croquante, de tomate juteuse, d'oignons rouges e...	\$12.00

Dinner - Main Dishes

ITEM	PRICE
Lucky Goat Coffee-Rubbed Ribeye Gluten free. Roasted fingerling potatoes, asparagus and housemade steak sauce.	\$33.00
Smoked New York Strip Gluten free. Garlic smashed potatoes, chef's vegetables and housemade steak sauce.	\$31.00
Hand Cut Filet Des tendres filets coupés à la main, servis avec des pommes de terre fingerling rôties et des choux de Bruxelles au baco...	\$35.00

ITEM	PRICE
Gulf Grouper 23 Faux filet de mérou surmonté de crevettes et de crabe, nappé d'un maïs crémeux infusé au bourbon et au thym, accompagné...	\$29.00
Shrimp & Grits (Dinner - Main Dishes) Faux filet mignon d'agneau grillé, poêle frottée aux épices, inspirée de la gastronomie internationale.\$LANGUAGE=fr Cons...	\$22.00
Bayou Redfish Gluten free. Blackened redfish served over smoked gouda cheese grits and topped with tomato creole sauce.	\$25.00
Herb Crusted Chicken Gluten free. Topped with grilled pineapple. Served with island rice, bacon brussels sprouts and golden sauce.	\$20.00

Dinner - Our Sides

ITEM	PRICE
Sweet Potato Fries Des frites de patates douces, coupées à la main et dorées dans l'huile de canola pour une texture croustillante à l'exté...	\$4.00
French Fries Frites croustillantes, taillées à la main et dorées à la perfection. Rehaussées d'une pointe de sel de mer, elles offren...	\$3.00
Housemade Chips falsetrue	\$3.00
Smoked Gouda Cheese Grits (Dinner - Our Sides) Gluten free.	\$6.00
Chef's Vegetables Gluten free.	\$5.00
Truffled Tater Tots false	\$5.00
House Made Mac & Cheese Préparé avec des pâtes cuites al dente, ce mac & cheese fait maison est nappé d'une généreuse sauce au fromage fondant e...	\$8.00

Kid's Menu Meals

ITEM	PRICE
Grouper Fingers false	\$9.00
Chicken Fingers	\$6.00
Mac N Cheese	\$6.00

Kid's Brunch Meals

ITEM	PRICE
Giant Belgian Waffle false	\$5.00
Cheesy Scrambled Eggs & Bacon Œufs brouillés au fromage et bacon: Des œufs battus doucement cuits à la perfection crémeuse, agrémentés de fromage fond...	\$6.00
Chicken Fingers (Kid's Brunch Meals) Filet de poulet tendre, enrobé d'une panure croustillante et dorée, parfaitement adaptés aux petites mains. Servis avec...	\$6.00
Grouper Fingers (Kid's Brunch Meals)	\$9.00