★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Table 23

Menu Prices — October 24, 2026

Table 23 menu with prices in United States, updated May 2020: 90 items across 16 categories, prices from $3.00 to $35.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Table 23 Menu with Prices (United States)

Table 23 menu with prices in United States, updated May 2020: 90 items across 16 categories, prices from $3.00 to $35.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/table-23

Menu categories: Lunch - Starters & Shared Plates · Lunch - Greens · Lunch - Sammiches & Burgers · Lunch - Plates · Brunch - Starters & Shared Plates · Brunch - Greens · Brunch · Brunch - Sammiches · Brunch - Sides · Dinner - Starters & Shared Plates · Dinner - Greens · Dinner - Hand Helds · Dinner - Main Dishes · Dinner - Our Sides · Kid's Menu Meals · Kid's Brunch Meals

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 glaçé, 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 verdures 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**

ITEM	PRICE
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**
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**

ITEM	PRICE
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, craisins, mandarin oranges, gorgonzola cheese and to...	**$8.00**

Brunch

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

Brunch - Sammiches

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

Brunch - Sides

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

Dinner - Starters & Shared Plates

ITEM	PRICE
Roasted Red Pepper Hummus (Dinner - Starters & Shared Plates) Roasted red pepper hummus served with carrot batonettes and pita chips.	**$8.00**

ITEM	PRICE
Fish N' Puppies (Dinner - Starters & Shared Plates) Fried grouper, corn meal hush puppies, French fries and pickled green bean tartar.	**$16.00**
Deviled Eggs (Dinner - Starters & Shared Plates) Œufs mimosa savoureux, disponibles sans gluten. Une variante classique du sud, garnie de piment doux et de bacon crousti...	**$6.00**
Mr B's Famous Chicken Wings Proposez entre des ailes de poulet en sauce buffalo épicée ou douce, parfumées au citron et poivre ou encore enrobées de...	**$14.00**
T23 Spin Dip Dip crémeux d'épinards maison accompagné de croustillants chips de pita.	**$12.00**
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**
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	**$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	**$9.00**
Chicken Fingers	**$6.00**
Mac N Cheese	**$6.00**

Kid's Brunch Meals

ITEM	PRICE
Giant Belgian Waffle	**$5.00**

ITEM	PRICE
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**