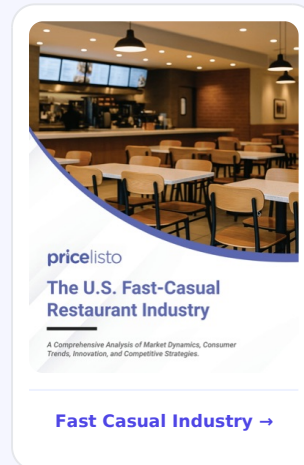




The Parish

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Starters

ITEM	PRICE
Buffalo Cauliflower Fleurs de chou-fleur croustillantes enrobées de sauce buffalo, accompagnées d'éclats de fromage bleu avec une trempette...	\$10.00
Gator Bites Morceaux d'alligator enrobés de chapelure, frits et relevés de saveurs cajun, servis avec une sauce rémoulade à part.	\$14.00
Crab Cake Fausse couchette de crabe délicatement panée et dorée à la poêle, accompagnée de jeunes pousses, de mayonnaise au pesto...	\$13.00
Parish Wings Assaisonnés d'un mélange épicé cajun, nos ailes sont accompagnées de sauces ranch au babeurre et buffalo, avec une touch...	\$9.00
Fried Okra Rondelles d'okra enrobées de semoule de maïs, servies avec une sauce ranch au babeurre.	\$5.00

Salads

ITEM	PRICE
Citrus & Greens Tranches de pamplemousse juteuses, fenouil croquant, jeunes pousses d'épinards et un mélange de légumes croquantes se m...	\$11.00
The Raw Kale Feuilles de chou frisé croquantes, accompagnées de noix de pécan grillées, tranches de pomme golden delicious, morceaux...	\$11.00

Louisiana Po Boys

ITEM	PRICE
Blackened Shrimp Crevettes légèrement carbonisées, plongées dans un mélange d'épices cajun, saisies à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient...	\$14.00
Fried Oyster false	\$14.00
Blackened Tofu	\$13.00
North Mountain Smokehouse Andouille Sausage & Cheddar Cheese Saucisse andouille de la North Mountain Smokehouse associée à du cheddar fondant, grillée pour une texture croustillante...	\$14.00

Entrées

ITEM	PRICE
Black Bean Burger Galette végétalienne de haricots noirs, servie avec une salade de chou à la rémoulade, échalotes marinées, tomate fraîch...	\$13.00
Parish Burger Bœuf nourri à l'herbe provenant de fermes locales, garni d'aïoli à l'ail, d'oignons rôtis et caramélisés, avec du chedda...	\$15.00
Jambalaya Poulet, saucisse andouille légèrement fumée de la montagne, et le trio sacré de légumes dans une sauce créole tomatée, a...	\$18.00
Traditional Gumbo Un ragoût épais de poulet et saucisse andouille fumée des montagnes, agrémenté de gombo et du trio sacré de légumes, ser...	\$10.00
Buttermilk Fried Chicken Poulet fermier de Murray, cuisse et pilon, enrobé de babeurre et frit à la perfection. Servi avec des légumes verts brai...	\$18.00
New Orleans Style Mussels Moules de l'Île-du-Prince-Édouard mijotées avec des échalotes, de l'ail et une sauce à base de tomates et de vin blanc,...	\$14.00

ITEM	PRICE
Creole Stir Fry Légumes du jour sautés avec des haricots, tofu, maïs, oignons, poivrons et céleri, le tout déposé sur un lit de riz.	\$14.00
Sides	
ITEM	PRICE
Cheddar Grits Grits de maïs crémeux au cheddar, parfaits pour les amateurs de nourriture sans gluten.	\$6.00
Braised Greens with Bacon Gluten-free.	\$7.00
Red Beans & Rice with Andouille Un plat chaleureux de haricots rouges lentement mijotés, associés à de l'andouille piquante et fumée. Le tout repose sur...	\$9.00
Blackened Green Beans Fèves vertes grillées doucement épicées, parfaites pour ceux qui cherchent une option sans gluten et végétarienne.	\$7.00
Mac 'n Cheese Un gratin de macaroni crémeux où les pâtes dodues s'enrobent d'une sauce fromagère fondante, relevée de cheddar vieilli...	\$7.00
Starters	
ITEM	PRICE
Buffalo Cauliflower Florets de chou-fleur croustillants enrobés de sauce buffalo piquante, parsemés de miettes de fromage bleu et accompagné...	\$10.00
Gator Bites Morceaux de gator enrobés de chapelure, dorés à la friture, agrémentés d'un mélange d'épices cajun. Servis avec une sauc...	\$14.00
Parish Wings Tossed with Cajun spice blend, side of buttermilk ranch, buffalo sauce, celery.	\$11.00
Crab Cake Tendres gâteaux de crabe dorés à la poêle, déposés sur un lit de mesclun, accompagnés d'une mayo au pesto et d'un rémoul...	\$13.00
Fried Okra Morceaux d'okra enrobés de semoule de maïs, accompagnés de sauce ranch au babeurre.	\$7.00
Shrimp & Grits Crevettes noircies posées délicatement sur une sauce crémeuse au parmesan et vin blanc.	\$13.00
Traditional Gumbo Un riche ragoût brun accompagne du poulet et de l'andouille fumée des montagnes, agrémenté d'okra et du trio sacré de lé...	\$10.00
Salads	
ITEM	PRICE
Citrus & Greens Grapefruit juteux, fenouil croquant, jeunes épinards et mesclun, agrémentés de pistaches, fromage de chèvre crémeux et u...	\$11.00
The Raw Kale Kale, roasted pecans, golden delicious apple, gorgonzola, apple vinaigrette.	\$11.00
Entrées	
ITEM	PRICE
Crab Cake Sandwich Feuilles de romaine croquantes, tomate rouge juteuse, remoulade onctueuse, le tout niché dans un pain brioché.	\$14.00

ITEM	PRICE
Parish Burger Boeuf nourri à l'herbe provenant des environs, nappé d'aioli à l'ail, avec des poblano rôtis et poivrons rouges, oignons...	\$15.00
Black Bean Burger Galette végétalienne de haricots noirs, accompagnée de rémoulade de chou, d'échalotes marinées, de tomate fraîchement tr...	\$13.00
Jambalaya Lunch Poulet et saucisse andouille fumée de montagne, mélangés avec le trio sacré de légumes dans une sauce créole à la tomate...	\$14.00
Creole Stir Fry Sautééd beans, tofu, corn, onions, peppers, celery, vegetable (everyday of the week).	\$12.00
New Orleans Style Mussels Moules de l'Île-du-Prince-Édouard agrémentées de fines échalotes et d'ail, mijotées dans un bouillon de tomates au vin b...	\$14.00

Louisiana Po Boys

ITEM	PRICE
Blackened Catfish Catfish filet expertly coated in a bold blend of Cajun spices and seared until the exterior develops a flavorful, crispy...	\$14.00
Fried Shrimp De succulentes crevettes doucement enrobées de chapelure croustillante et frites à la perfection pour révéler un extérie...	\$14.00
Fried Oyster false	\$14.00
Blackened Tofu Tofu croustillant à l'extérieur, tendre à l'intérieur, enrobé d'épices cajuns qui ravivent les papilles. Cuisson sur le...	\$13.00
Fried Chicken Un poulet tendre et juteux, enrobé d'une panure légèrement épicée et dorée à la perfection. Chaque morceau est mariné da...	\$14.00
North Mountain Smokehouse Andouille Sausage & Cheddar Cheese false	\$14.00

Sides

ITEM	PRICE
Cheddar Grits Grits crémeux au cheddar, parfaitement sans gluten.	\$6.00
Braised Greens with Bacon Faux.	\$7.00
Red Beans & Rice with Andouille Un mariage harmonieux de haricots rouges mijotés lentement avec des parfums d'ail et d'oignon, enrichis par le goût fumé...	\$8.00
Blackened Green Beans Faux filet de haricots verts revisitée avec un enrobage délicatement épicé qui caramélise à la perfection. Une touche al...	\$5.00
Mac 'n Cheese	\$7.00

Starters

ITEM	PRICE
Buffalo Cauliflower Choux-fleurs croustillants nappés de sauce buffalo, agrémentés de miettes de fromage bleu, accompagnés d'une sauce ranch...	\$10.00
Gator Bites Breaded and fried, tossed in Cajun spice blend, side of remoulade.	\$14.00

ITEM	PRICE
Parish Wings Faux.	\$11.00
Crab Cake Faux false	\$13.00
Fried Okra Morceaux d'okra enrobés de semoule de maïs, accompagnés d'un onctueux ranch au babeurre.	\$7.00
Shrimp & Grits Crevettes épicées déposées sur une sauce crémeuse au parmesan et vin blanc.	\$13.00
Traditional Gumbo Chicken, mountain smokehouse andouille sausage, okra, and holy trinity in a thick brown stew over rice.	\$10.00

Salads

ITEM	PRICE
Citrus & Greens Tranches de pamplemousse et fenouil croquant se marient avec épinards jeunes et un assortiment de verdure. Pistaches cro...	\$11.00
The Raw Kale false	\$11.00

Entrées

ITEM	PRICE
Southern Breakfast Dans une assiette invitante, retrouvez des œufs brouillés maison, moelleux et crémeux, accompagnés de tranches de bacon...	\$13.00
Louisiana Breakfast Po' Boy Bâton croustillant, farci de saucisse andouille épicée, œufs crémeux brouillés et un filet de sauce hollandaise maison....	\$14.00
Steak & Eggs false	\$19.00
Fried Chicken, Biscuits 'n Gravy Faux filet de poulet doré à souhait, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur, accompagné de biscuits moelleux...	\$15.00
Andouille Benedict Un twist créole sur un classique, l'Andouille Benedict commence par des rondelles d'andouille fumée, juste assez épicée,...	\$15.00
Spinach & Red Pepper Benedict Œufs pochés reposent délicatement sur des épinards tendres et des poivrons rouges grillés, nappés d'une onctueuse sauce...	\$14.00
Shrimp & Grits with Eggs Crevettes tendres sautées accompagnées de grits crémeux, doucement parfumés de beurre et d'une touche de fromage local....	\$13.00
Jambalaya Lunch Un mélange réconfortant de riz à grains longs, agrémenté de saucisses fumées, de poulet tendre et de crevettes juteuses....	\$14.00
Banana's Foster French Toast Brioche bread, golden-brown and custardy, serves as the foundation. Topped with ripe bananas caramelized in a luscious b...	\$10.00
Creole Stir Fry false	\$17.00
Daily Fish Special false	\$18.00