★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

The Parish

The Parish

Menu Prices — October 24, 2026

The Parish menu with prices in United States, updated October 2019: 69 items across 5 categories, prices from $5.00 to $19.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

The Parish Menu with Prices (United States)

The Parish menu with prices in United States, updated October 2019: 69 items across 5 categories, prices from $5.00 to $19.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/the-parish

Menu categories: Starters · Salads · Louisiana Po Boys · Entrées · Sides

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 verdures 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	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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**
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 Sautéed 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	**$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	**$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**

ITEM	PRICE
Gator Bites Breaded and fried, tossed in Cajun spice blend, side of remoulade.	**$14.00**
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	**$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	**$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	**$17.00**
Daily Fish Special	**$18.00**