



The Veranda

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 →

Hors D'oeuvres

ITEM	PRICE
Phet Wahn Shrimp Phet- spicy ; wahn- sweet.	\$10.00
Sesame Seared Tuna Un morceau de thon saisi et enrobé de graines de sésame, accompagné d'une salade d'algues fraîches et de riz à sushi moe...	\$12.00
Gorgonzola Potato Chips Fausses chips croustillantes nappées de fromage gorgonzola crémeux, faites maison chaque jour.	\$8.00
Fried Green Tomatoes Tomates vertes frites nappées d'une sauce aux écrevisses, accompagnées d'un rémoulade savoureux.	\$8.00
Cheese Logs Ces bâtonnets croustillants sont élaborés soit avec du fromage mozzarella fondant, soit avec du cheese poivré jack épicé...	\$9.00
Spring Rolls Rouleaux de printemps garnis de porc tendre et légumes croquants, accompagnés d'une sauce teriyaki et d'une sauce aux ar...	\$9.00
New Orleans Nachos Red beans and sausage or gumbo, jack, cheddar, scallions, jalapenos, queso.	\$10.00
Crispy Jumbo Crawfish Tails Queues de langoustines croustillantes servies avec une sauce rémoulade piquante.	\$10.00
Big Daddy Chicken Wings Ailes de poulet au choix : jamaïcain jerk, piquant chipotle, classique buffalo, ou audacieux ghost.	\$9.00
Chesapeake Bay Crab Cake Servi sous une salade de chou croquante, accompagné d'une sauce rémoulade.	\$9.00
Crab Meat Hushpuppies Remoulade, cocktail.	\$9.00

Salad

ITEM	PRICE
Gorgonzola Salad Jeunes pousses de salades, pacanes grillées, fraises ou fruits de saison, le tout accompagné d'une vinaigrette légère.	\$8.00
Classic Caesar Feuilles de romaine croustillantes, généreux croûtons assaisonnés et un nuage de Parmesan.	\$8.00
Veggie Max Un mélange croquant de légumes fraîches avec avocat crémeux, brocoli croquant, asperges tendres, pois doux, maïs, oigno...	\$9.00
Crispy Chicken & Applewood Smoked Bacon Un mélange frais de légumes verts, agrémenté d'amandes grillées, de tomates raisins juteuses, et d'un duo de fromages ja...	\$10.00

Cuisine Del Mar

ITEM	PRICE
Chesapeake Bay Crab Cakes Gâteau de crabe de la baie de Chesapeake accompagné de salade de chou croquante, risotto crémeux au bacon et maïs, asper...	\$25.00
Mahi Mahi Parmesan risotto, tempura asparagus, tomato salad blackened or grilled.	\$21.00
Fresh Grilled Salmon Saumon frais préparé au grill avec une sauce dragon, accompagné de riz sauvage, asperges tendres et une salade de tomate...	\$23.00
Bacon Wrapped Chipotle Shrimp Crevettes chipotle enveloppées de bacon, accompagnées d'un risotto au maïs et de délicats asperges tempura.	\$25.00

ITEM	PRICE
Bayou Catfish Sauce de écrevisses nappant du poisson-chat, accompagné de courge et de zucchini sautés, patates douces de Vardaman rôti...	\$21.00
Fried Catfish Crab meat hushpuppies, slaw, steak fries.	\$18.00
On Bread	
ITEM	PRICE
Grilled Mahi Sandwich Filet de mahi-mahi savamment grillé, garni de laitue croquante et de tranches de tomate juteuses, avec une touche de rém...	\$12.00
Crawfish Feuilles de laitue croquantes, tomates juteuses, cornichons croquants et remoulade maison.	\$10.00
Shrimp Feuilles de laitue croquantes, tranches de tomate juteuses et cornichons, le tout accompagné d'une sauce rémoulade savou...	\$10.00
Catfish Poboy Dans un pain baguette croustillant, retrouvez des filets de poisson-chat délicatement frits, garnis de laitue croquante,...	\$10.00
Kobe Burger Un généreux burger de Kobe cuit à point, garni de cheddar fondant et de provolone. Accompagné de laitue croquante, tomat...	\$13.00
Steaks	
ITEM	PRICE
Filet Oscar Jumbo lump crab, hollandaise, asparagus, garlic yukon gold potatoes.	\$35.00
Filet Mignon Pommes Yukon Gold rehaussées de gorgonzola, accompagnées d'asperges grillées.	\$29.00
Ribeye Pommes Yukon Gold onctueuses au gorgonzola accompagnées d'asperges grillées.	\$28.00
Surf & Turf Faux-filet accompagné d'une demi-glace aux herbes, crevettes chipotle enroulées de bacon, purée de pommes de terre à l'a...	\$26.00
Bistro Filet Herb demi glace, gorgonzola potatoes, sautéed brussel sprouts.	\$19.00
Pork Tenderloin Faux filet de porc accompagné de riz sauvage parfumé et d'asperges grillées, relevé par une touche de sauce Hoover.	\$19.00
Pasta	
ITEM	PRICE
Seafood Tortellini Tortellini garnis de fromage, marié à du crabe en morceaux et des crevettes, le tout nappé dans une sauce alfredo crémeu...	\$19.00
Mardi Gras Pasta Penne accompagnées de crevettes, écrevisses, maïs et saucisse, nappées d'une sauce crémeuse et relevée de notes cajun.	\$18.00
Veranda Pasta Penne accompagnées de poulet grillé aux épices, lard fumé au bois de hickory, champignons portobellos, poivrons rouges r...	\$18.00
Super Veg Un mélange vibrant de brocoli, champignons Portobello, pois, asperges, courge, zucchini, maïs, oignons et poivrons rouge...	\$14.00

Bird

ITEM	PRICE
Crispy Duck hoover sauce, parmesan risotto, sauteed brussel sprouts	\$26.00
Veranda Chicken Poulet Veranda : Poulet cuit avec tendres champignons portobello, poivrons rouges grillés et oignons. Accompagné d'asper...	\$16.00
Jumbo Chicken Tenders Tendres de poulet géantes, préparées à votre goût : croustillantes et dorées, marinées et grillées, ou nappées d'une sau...	\$13.00
Chicken Parmesan false	\$17.00
Cajun Tenders Fried tenders on mashed potatoes topped with shrimp, crawfish, corn, bacon, peas, asparagus, and chives in a creole crea...	\$16.00

Dessert

ITEM	PRICE
Peanut Butter Balls Petites boulettes de beurre d'arachide préparées artisanalement par Tammy Jones, idéales avec un verre de lait.	\$7.00
Homemade Cobbler Choisissez entre une délicieuse garniture de pêches juteuses ou de mûres sucrées, servie avec une boule de crème glacée...	\$4.00
Creme Brulee Sous une fine croûte de sucre caramélisé, se cache une crème onctueuse, délicatement parfumée à la vanille. Ce dessert c...	\$7.00
Chocolate Lovin' Spoon Cake Gâteau au chocolat intense nappé d'une ganache fondante.	\$7.00
New York Style Cheesecake New York Style Cheesecake complété avec votre choix de fraises ou bleuets.	\$7.00

Hors D'oeuvres (Lunch)

ITEM	PRICE
Phet Wahn Shrimp Phet, spicy, wahn , sweet.	\$10.00
Sesame Seared Tuna Sushi Thon frais poêlé avec une croûte de sésame, délicatement posé sur du riz vinaigré et accompagné d'une salade d'algues.	\$12.00
Gorgonzola Potato Chips Fresh daily, gorgonzola cheese.	\$8.00
Fried Green Tomatoes Faux tomates vertes croustillantes nappées de sauce rémoulade maison et accompagnées d'une généreuse sauce aux écrevisse...	\$8.00
Cheese Logs Bâtonnets de fromage faits de mozzarella fondante ou de poivre jack légèrement épicé.	\$9.00
Spring Rolls Pork and vegetable served with teriyaki and peanut sauce.	\$9.00
Crab Meat Hushpuppies Boulettes de crabe croustillantes, servies avec une sauce rémoulade et un cocktail sauce pour une touche de piquant.	\$9.00
Crispy Crawfish Tails Un plat de queues d'écrevisses croustillantes, accompagnées d'une sauce rémoulade aux herbes et épices, parfaite pour ré...	\$10.00
Big Daddy Chicken Wings Option de saveur intense pour nos ailes de poulet : essayez un mélange épicé de jerk jamaïcain, chipotle fumé, buffalo t...	\$9.00

ITEM	PRICE
Chesapeake Bay Crab Cake Faux filet de crabe de la baie de Chesapeake accompagné d'une fraîche rémoulade et d'une salade de chou croquante.	\$9.00
Orleans Nachos Faux	\$10.00
Soup & Salad (Lunch)	
ITEM	PRICE
Lobster Bisque Savourez notre bisque de homard, une soupe onctueuse préparée avec du homard frais doucement mijoté pour extraire toute...	\$4.00
Red Beans & Rice Une riche harmonie de haricots rouges lentement mijotés avec des oignons, des poivrons et des épices aromatiques, repose...	\$4.00
Chicken & Sausage Gumbo Un mariage de poulet tendre et de saucisse épicée mijoté lentement dans un roux foncé. Des oignons, des poivrons et du c...	\$4.00
Gorgonzola Cheese Jeunes pousses de salade agrémentées de pacanes grillées et de fraises fraîches ou de fruits de saison.	\$8.00
Classic Caesar Feuilles de romaine bien croquantes, rehaussées de généreux croûtons assaisonnés et d'un saupoudrage de Parmigiano-Reggi...	\$8.00
Veggie Max Tossed mixed greens, avocado, asparagus, peas, corn, red onion, roasted red peppers, squash, zucchini, marinated tomatoe...	\$9.00
Crispy Chicken & Applewood Smoked Bacon Un mélange de verdure fraîches accompagné d'amandes grillées, de tomates raisins, et d'un duo de fromages jack et chedd...	\$10.00
On Bread (Lunch)	
ITEM	PRICE
Veggie Pita Un mélange de légumes sautés avec oignons, poivrons et asperges, niché dans une pita moelleuse. Accompagné de laitue cro...	\$8.00
Hot Ham & Cheese Fines tranches de jambon et mozzarella fondante nichées entre deux tranches de pain aux tomates séchées. Ajoutez à cela...	\$8.00
Grilled Mahi Sandwich Filet de mahi-mahi grillé, accompagné de feuilles de laitue croquantes et de rondelles de tomate juteuses, le tout nappé...	\$13.00
Gyro Tranches d'agneau servies sur pita, agrémentées de tzatziki crémeux, laitue croquante, tomate juteuse et oignon rouge.	\$9.00
J Bird's Turkey Sandwich Avocado, romaine lettuce, mayo, fresh cracked pepper.	\$9.00
Super Bird Turkey Sandwich Fausses	\$10.00
Kobe Burger Un tendre burger de bœuf Kobe, garni de cheddar fondant et provolone, accompagné de laitue croquante, tomate juteuse, oi...	\$13.00
Crawfish Salade verte croquante, tranches de tomate juteuse, cornichons croquants, nappés de rémoulade.	\$10.00
Shrimp Crevettes grillées servies sur un lit de laitue croquante avec une pointe de tomate juteuse, quelques tranches de cornic...	\$10.00
Catfish Poboy Lettuce, tomato, pickle, remoulade.	\$10.00
Smoked Turkey Wrap Feuille de laitue croquante enveloppant du bacon fumé au bois de hickory, tomate juteuse, fromages jack et cheddar fondu...	\$8.00

Lunch Plates (Lunch)	
ITEM	PRICE
Bayou Catfish Un filet de poisson-chat du Bayou, préparé selon votre préférence: noirci, frit ou grillé. Rehaussé d'une sauce aux écre...	\$12.00
Fresh Grilled Salmon Dragon, wild rice, asparagus, tomato salad.	\$15.00
Jumbo Chicken Tenders Faux filet de poulet servi avec frites épaisses, au choix : croustillant, doré sur le gril ou nappé de sauce buffalo.	\$12.00
Chicken Parmesan false	\$11.00
Veranda Chicken Poulet grillé marié à du fromage suisse onctueux, agrémenté de portobellos savoureux, poivrons rouges rôtis, oignons dou...	\$13.00
Veranda Pasta Penne garni de poulet grillé épicé, bacon fumé au bois de hickory, champignons portobello savoureux, poivrons rouges rôt...	\$13.00
Mahi Mahi Wild rice, asparagus, tomato salad.	\$14.00
Shrimp Tortellini Doux tortellini aux trois fromages accompagnés de crevettes, le tout nappé d'une sauce Alfredo crémeuse.	\$13.00
Cajun Tenders Fried tenders on mashed potatoes topped with shrimp, crawfish, corn, bacon, peas, asparagus, and chives in a creole crea...	\$14.00
Super Veg Brocoli, champignons Portobello, pois, asperges, courge, courgettes, maïs, oignons, poivrons rouges rôtis, le tout servi...	\$12.00
Fried Catfish Boulette de crabe moelleuse, accompagnée de chou croquant et frites épaisses.	\$10.00
Dessert Menu	

ITEM	PRICE
Peanut Butter Balls Handmade by tammy jones with a glass of milk.	\$7.00
Homemade Cobbler Pêches ou mûres, légèrement sucrées et parfaitement dorées, servies avec une boule de glace.	\$4.00
Creme Brulee	\$7.00
Chocolate Lovin' Spoon Cake Un gâteau au chocolat noir, généreux et moelleux, nappé d'une onctueuse ganache chocolatée.	\$7.00
New York Style Cheesecake Un classique cheesecake New Yorkais, garnie au choix de fraises ou de bleuets fraîchement préparés.	\$7.00