★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

The Veranda

The Veranda

Menu Prices — October 24, 2026

The Veranda menu with prices in United States, updated October 2019: 91 items across 13 categories, prices from $4.00 to $35.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

The Veranda Menu with Prices (United States)

The Veranda menu with prices in United States, updated October 2019: 91 items across 13 categories, prices from $4.00 to $35.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/the-veranda

Menu categories: Hors D'oeuvres · Salad · Cuisine Del Mar · On Bread · Steaks · Pasta · Bird · Dessert · Hors D'oeuvres (Lunch) · Soup & Salad (Lunch) · On Bread (Lunch) · Lunch Plates (Lunch) · Dessert Menu

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 verdures 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 **$25.00**
Gâteau de crabe de la baie de Chesapeake accompagné de salade de chou croquante, risotto crémeux au bacon et maïs, asper...

Mahi Mahi **$21.00**
Parmesan risotto, tempura asparagus, tomato salad blackened or grilled.

Fresh Grilled Salmon **$23.00**
Saumon frais préparé au grill avec une sauce dragon, accompagné de riz sauvage, asperges tendres et une salade de tomate...

Bacon Wrapped Chipotle Shrimp **$25.00**
Crevettes chipotle enveloppées de bacon, accompagnées d'un risotto au maïs et de délicats asperges tempura.

Bayou Catfish **$21.00**
Sauce de écrevisses nappant du poisson-chat, accompagné de courge et de zucchini sautés, patates douces de Vardaman rôti...

Fried Catfish **$18.00**
Crab meat hushpuppies, slaw, steak fries.

On Bread

ITEM	PRICE

Grilled Mahi Sandwich **$12.00**
Filet de mahi-mahi savamment grillé, garni de laitue croquante et de tranches de tomate juteuses, avec une touche de rém...

Crawfish **$10.00**
Feuilles de laitue croquantes, tomates juteuses, cornichons croquants et remoulade maison.

Shrimp **$10.00**
Feuilles de laitue croquantes, tranches de tomate juteuses et cornichons, le tout accompagné d'une sauce rémoulade savou...

Catfish Poboy **$10.00**
Dans un pain baguette croustillant, retrouvez des filets de poisson-chat délicatement frits, garnis de laitue croquante,...

Kobe Burger **$13.00**
Un généreux burger de Kobe cuit à point, garni de cheddar fondant et de provolone. Accompagné de laitue croquante, tomat...

Steaks

ITEM	PRICE

Filet Oscar **$35.00**
Jumbo lump crab, hollandaise, asparagus, garlic yukon gold potatoes.

Filet Mignon **$29.00**
Pommes Yukon Gold rehaussées de gorgonzola, accompagnées d'asperges grillées.

Ribeye **$28.00**
Pommes Yukon Gold onctueuses au gorgonzola accompagnées d'asperges grillées.

Surf & Turf **$26.00**
Faux-filet accompagné d'une demi-glace aux herbes, crevettes chipotle enroulées de bacon, purée de pommes de terre à l'a...

Bistro Filet **$19.00**
Herb demi glace, gorgonzola potatoes, sautéed brussel sprouts.

Pork Tenderloin **$19.00**
Faux filet de porc accompagné de riz sauvage parfumé et d'asperges grillées, relevé par une touche de sauce Hoover.

Pasta

ITEM	PRICE

Seafood Tortellini **$19.00**
Tortellini garnis de fromage, marié à du crabe en morceaux et des crevettes, le tout nappé dans une sauce alfredo crémeu...

Mardi Gras Pasta **$18.00**
Penne accompagnées de crevettes, écrevisses, maïs et saucisse, nappées d'une sauce crémeuse et relevée de notes cajun.

ITEM	PRICE
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 Linguine, alfredo.	**$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**

ITEM	PRICE
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**
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 verdures 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**

ITEM	PRICE
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 Linguine, alfredo.	**$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**