



Vincent's Italian Cuisine

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers

ITEM	PRICE
Eggplant Salsiccia Paneed eggplant stuffed with mozzarella cheese, Italian sausage, tomatoes, and basil; baked and topped with red sauce.	\$12.95
Oysters Rockefeller Fried oysters with sambuca braised spinach, baked with Parmesan cheese and lemon cream sauce.	\$13.95
Eggplant Sticks Faux	\$8.95
Meatballs on Garlic Toast De tendres boulettes de viande mijotées, enveloppées dans une riche sauce tomate infusée aux herbes. Servies sur un lit...	\$9.50
Rose of Sicily Artichauts jeunes marinés, délicatement frits, parés d'huile d'olive extra vierge, échalotes, câpres et prosciutto crous...	\$8.95
Oysters Almondine Huîtres croustillantes garnies d'amandes grillées, nappées d'une sauce au citron et à l'estragon.	\$13.95
Calamari Breaded and fried, served with red sauce.	\$8.95
Escargot Cuisinés dans un beurre à l'ail, accompagnés d'oignons verts, de vin blanc et de poivrons. Accompagnés de crostinis gril...	\$9.95
Artichoke Vincent Faux-filets tendres d'artichaut enrobés d'une délicate pâte et dorés à la perfection, garnis de chair de crabe moelleuse...	\$10.95
Seafood Stuffed Mushrooms Fausses champignons farcis aux fruits de mer, rehaussés d'une sauce crémeuse au citron et à l'estragon.	\$9.95
Parmesan Crusted Jumbo Shrimp On a bed of fried spinach, topped with a white wine butter sauce.	\$12.95

Salads

ITEM	PRICE
House	\$7.00
Caesar false	\$9.00
Italian Olives noires et vertes émincées accompagnent des cœurs d'artichauts, le tout généreusement recouvert de mozzarella fond...	\$9.50
Arugula Fausses notes de citron et parmesan affiné ajoutent une touche vibrante à cette salade d'arugula.	\$6.95
Burrata Caprese Tomates tranchées et burrata, agrémentées de basilic frais, le tout garni d'une réduction de balsamique.	\$12.00
Roasted Beet & Arugula Oven roasted beets layered with arugula and goat cheese with red wine vinaigrette.	\$9.00
Jumbo Lump Crabmeat Morceaux de chair de crabe juteux posés sur un mélange de jeunes pousses, accompagnés de cœurs d'artichauts marinés, d'o...	\$20.95
Romaine & Kale Un mélange croquant de laitue romaine et de chou frisé, agrémenté de tranches d'oignons rouges. Complété par des croûto...	\$8.50

Chicken

ITEM	PRICE
------	-------

Chicken Parmigiana Poitrine de poulet panée recouverte de fromage mozzarella fondant et nappée d'une sauce tomate savoureuse.	\$20.99
Stuffed Chicken Breast Chicken breast stuffed with provolone cheese, prosciutto and artichoke hearts, breaded, baked, and topped with a mushroo...	\$20.95
Chicken Marsala Boneless chicken breast sautéed in a mushroom marsala sauce.	\$18.95
Garlic Chicken Poulet rôti sur l'os, enrichi d'ail savoureux, d'huile d'olive et d'une sélection d'herbes fraîches.	\$17.95
Parmesan Crusted Chicken Poulet en croûte de parmesan, délicatement sauté à la poêle, reposant sur un lit de jeunes épinards à la crème. Complété...	\$19.95
Chicken Carbonara Faux filet de poulet croustillant accompagné de fettuccine, enrobé d'une sauce crémeuse au bacon, oignons frais et pois...	\$21.95
Paneed Chicken Poulet panné, servi avec une sauce crémeuse au citron.	\$16.95
Seafood	
ITEM	PRICE
Seafood Medallions Paneed eggplant layered with jumbo lump crabmeat and shrimp, topped with a creole crawfish cream sauce.	\$24.95
Stuffed Shrimp in Pastry Crevettes du golfe garnies de fruits de mer, enveloppées dans une pâte phyllo croustillante, et nappées d'une onctueuse...	\$26.95
Jumbo Lump Crabmeat & Shrimp Parma Morceaux de crabe et crevettes cuits au four avec du beurre blanc et du fromage parmesan.	\$25.95
Sautéed Fresh Fish Un filet de poisson délicatement sauté, nappé d'une onctueuse sauce à la crème de chair de crabe.	\$28.95
Blackened Fresh Fish Topped with crabmeat cream sauce.	\$28.95
Crab Cakes Jumbo lump crab cakes topped with champagne beurre blanc and a cointreau aioli.	\$28.95
Herb Crusted Salmon Un filet de saumon couvert d'une croûte aux herbes, garni de chair de crabe et nappé d'une sauce au beurre blanc au cham...	\$26.95
Tuna Basilico Thon grillé accompagné de câpres, tomates et basilic frais, agrémenté de champignons sautés dans un mélange de jus de ci...	\$28.95
Pastas	
ITEM	PRICE
Angel Hair Bordelaise Faux	\$25.95
Cannelloni Fines rouleaux de pâte maison garnis de veau haché, d'épinards en purée et de parmesan, délicatement cuits au four sur u...	\$23.95
Sautéed Italian Oysters Lightly battered Louisiana oysters sautéed with green onions, garlic and extra virgin olive oil over angel hair pasta.	\$24.95
Calamari Bordelaise Calamars sautés à l'huile d'olive extra vierge, accompagnés de cœurs d'artichauts, d'olives noires, d'ail et d'oignons v...	\$18.95
Fettuccine Alfredo Bandes de fettuccine enveloppées dans une onctueuse sauce alfredo traditionnelle.	\$21.95

ITEM	PRICE
Eggplant Parmigiana with Angel Hair Pasta Tranches d'aubergine panées couronnées de sauce tomate et de fromage mozzarella fondant, servies avec des pâtes capellin...	\$16.95
Spaghetti & Meatballs Baby white veal meatballs in red sauce over angel hair pasta.	\$16.95
Shrimp Fettuccine Sautéed gulf shrimp in a seafood cream sauce over fettuccine.	\$20.95
Homemade Lasagna Faux filet de bœuf et saucisse italienne alternent dans des feuilles de lasagne maison, enveloppées de mozzarella fondan...	\$20.95
Italian Sausage Saucisse italienne accompagnée de pâtes capellini et nappe de sauce tomate rouge.	\$16.95
Meat	

ITEM	PRICE
Lamb Chops Faux filet d'agneau tendre, doucement marinés et saisis au grill, accompagnés de pommes de terre brabant croustillantes...	\$27.95
Seafood Stuffed Pork Chop Faux filet de porc farci avec une garniture de fruits de mer, légèrement enrobé de chapelure, et agrémenté d'une douce d...	\$28.95
Roasted Duck Breast Thinly sliced and topped with a sweet hot pepper jelly glaze. Served with brabant potatoes and French beans.	\$25.95
Bracialoni Veau farci de cœurs d'artichauts, bacon et ail, accompagné de fromage Parmesan, cuit au four et nappé d'une sauce tomate...	\$24.95
Filet Mignon Un tendre filet de bœuf de 8 oz, grillé à la perfection, accompagné de purée de pommes de terre et asperges grillées. Le...	\$36.95

Veal

ITEM	PRICE
Veal Picata Fines tranches de veau poêlées, nappées d'une sauce crémeuse au citron.	\$19.95
Osso Bucco Braised veal shank with angel hair pasta; topped with veal demi-glacé.	\$35.95
Veal Roberto Sautéed veal topped with jumbo lump crabmeat; finished with a Portobello mushroom sherry beurre blanc.	\$28.95
Veal Marsala Tendres morceaux de veau sautés, nappés d'une sauce au marsala enrichie de champignons savoureux.	\$21.95
Veal Parmigiana Escalope de veau panée recouverte de mozzarella fondante et nappée de sauce tomate.	\$19.95
Veal Sorrentino Le veau est doucement sauté et disposé en couches avec de l'aubergine panée et une sauce tomate savoureuse. Coiffé de mo...	\$23.95
Veal Chop Une côte de veau de 14 oz est farcie de basilic frais, de fromage fontina et de prosciutto. Elle est grillée à la perfec...	\$45.95