★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Weidmann's Restaurant

Weidmann's Restaurant

Menu Prices — October 23, 2026

Weidmann's Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 219 items across 22 categories, prices from $3.95 to $37.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Weidmann's Restaurant Menu with Prices (United States)

Weidmann's Restaurant menu with prices in United States, updated October 2019: 219 items across 22 categories, prices from $3.95 to $37.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/weidmanns-restaurant

Menu categories: Brunch · Appetizers (Brunch) · Salads (Brunch) · Sandwiches (Brunch) · Desserts (Brunch) · Appetizers (Lunch) · Salads (Lunch) · Sandwiches (Lunch) · Pasta (Lunch) · Vegetable Plates (Lunch) · Entrées (Lunch) · Desserts (Lunch) · Appetizers · Salads · Sandwiches · Chicken · Seafood · The Grill · Pasta · Desserts · Vegetable Plates · Entrées

Brunch

ITEM	PRICE
Eggs Benedict Des œufs pochés déposés sur un muffin anglais, garnis de bacon canadien et nappés de sauce hollandaise, accompagnés d'un...	**$15.95**
Crab Cakes Benedict De tendres galettes de crabe maison reposant sur des muffins anglais, coiffées d'œufs pochés et nappées de sauce holland...	**$17.95**
Steak & Eggs Un ribeye de 8 onces de bœuf Angus noir Hereford certifié 1881, garni d'oignons frits croustillants. Accompagné d'œufs p...	**$19.95**
Grillades & Grits Un ribeye de 8 onces de bœuf Angus noir Hereford 1881, légèrement enrobé de farine, grillé à la perfection et nappé d'un...	**$19.95**
Quiche Lorraine Fausse pâte brisée maison garnie de bacon croquant, jambon fumé délicatement coupé et fromage fontina onctueux, accompag...	**$12.95**
Crab Cakes Préparés maison avec de généreux morceaux de crabe, ces galettes sont assaisonnées avec soin. Elles reposent sur des tra...	**$16.95**
Shrimp & Grits Des faisselles de maïs de Sciple’s Mill cuites lentement avec du beurre et du fromage cheddar, couronnées de crevettes d...	**$16.95**
Shrimp & Grits Yaya Crevettes généreuses, champignons Portobello, épinards frais et bacon croustillant nappés d'une sauce crémeuse au Gouda...	**$18.95**
Peanut Butter & Banana Stuffed French Toast Trois tranches de pain challah dorées et garnies d'une généreuse couche de beurre de cacahuète et de rondelles de banane...	**$12.95**
Strawberry Stuffed French Toast Three slices of challah French toast toast stuffed with cream cheese and strawberries, lightly dusted with powered sugar...	**$12.95**
Crabmeat Belvedere Omelette Omelette aux morceaux de crabe agrémentée de poivrons, d'oignons et de fromage fontina, accompagnée d'un biscuit.	**$19.95**
Ham & Cheese Omelet Faux-filet de jambon fumé et cheddar fondu généreusement enveloppés dans une omelette moelleuse, accompagnée d'un biscui...	**$14.95**
Shrimp Scampi De généreuses crevettes du golfe sont sautées délicatement avec du beurre, de l'ail et une touche de citron. Accompagnée...	**$17.95**
Chicken & Waffle Un duo classique du Sud : deux morceaux généreux de tendres poulets frits accompagnés d'une gaufre belge.	**$13.95**
Strawberry Cream Cheese Waffle Gaufre belge généreuse garnie de fraises fraîches, fromage à la crème et crème fouettée maison.	**$11.95**
Peanut Butter & Banana Waffle Un généreux gaufre belge, nappé de beurre d'arachide onctueux, agrémentée de tranches de banane et garnie de notre crème...	**$11.95**

Appetizers (Brunch)

ITEM	PRICE
Fried Green Tomatoes Tranche de tomates vertes enrobées de notre chapelure maison, dorées à la perfection. Accompagnées de notre fameuse sauc...	**$8.95**

ITEM	PRICE
Fried Green Tomatoes with 1870 Sauce Tomates vertes frites, garnies de crevettes et champignons sautés, nappées d'une sauce crémeuse épicée à base de tomates...	**$14.95**
Quesadilla Made fresh daily.	**$11.95**
Crab Cake Fresh lump gulf crab meat served with beurre blanc and perched a top a fried green tomato.	**$9.95**
Loaded Crab Cake Un savoureux gâteau de crabe fait maison surmonté de chair de crabe belvedere et de fromage fontina fondu, le tout posé...	**$13.95**
Smoked Salmon Saumon fumé norvegien accompagné de pesto, câpres et oignons, servi avec des pointes de toast.	**$13.95**
Bruschetta Faux	**$9.95**
Lobster & Shrimp Spring Rolls Rouleaux croustillants garnis de homard et crevettes, accompagnés d'une sauce épicée et sucrée pour tremper.	**$14.95**
Weidmann’s Seafood, Chicken & Sausage Gumbo Préparé avec soin, ce gumbo réunit les saveurs vivantes des fruits de mer, du poulet et de la saucisse dans un bouillon...	**$5.95**

Salads (Brunch)

ITEM	PRICE
House Un mélange de jeunes pousses, accompagné de tomates juteuses, fromage fondant, croûtons croquants et nappé de votre vina...	**$3.95**
Caesar Une salade César composée de laitue romaine croustillante, accompagnée de croûtons dorés et de fines lamelles de parmesa...	**$3.95**
Blackened Catfish Caesar Salad Une savoureuse salade César remplit l'assiette, son lit de croûtons croustillants se mêlant à des feuilles de romaine fr...	**$15.95**
Grilled Chicken Caesar Salad Faux	**$15.95**
Grilled Salmon Caesar Fresh Atlantic salmon, grilled and served a top a large caesar salad.	**$18.95**
Chicken Salad Plate Poulet rôti délicatement émincé en salade, accompagné de notre salade de chou maison et de fruits frais.	**$10.95**
Shrimp Remoulade De tendres crevettes du Golfe reposent sur un lit de jeunes pousses, accompagnées d'œuf, avocat et tomates, le tout acco...	**$13.95**
Gloria’s Special Une version revisitée du classique : salade de crevettes rémoulade accompagnée d'un sandwich au fromage suisse fondu sur...	**$16.95**
Felix’s Special Salade de crevettes rémoulade servie aux côtés d'un sandwich au fromage piment grillé et bacon fumé au bois de pommier,...	**$16.95**

Sandwiches (Brunch)

ITEM	PRICE
Blackened Catfish Poboy Filet de poisson-chat fraîchement épicé, grillé pour obtenir une croûte savoureuse, servi dans un pain roll doré avec no...	**$13.95**
Weidmann’s Bleu Cheese & Bacon Burger Un généreux steak haché de 8 onces, couronné de fromage bleu danois et de bacon fumé au bois de pommier, repose élégamme...	**$11.95**
Bacon Cheeseburger Faux-filet de boeuf haché de 8 onces garni de bacon fumé au bois de pommier et de fromage cheddar, posé sur une tranche...	**$11.95**

ITEM	PRICE
Felix’s Mushroom Swiss Burger Un généreux burger de 8 onces de surlonge hachée, garni de champignons potbelly savoureux et de fromage suisse fondant,...	**$11.95**
Chicken Salad Sandwich Faux-filet de poulet rôti et mayonnaise délicatement assaisonnée, servie dans un croissant moelleux garni de laitue croq...	**$10.95**
Muffaletta A New Orleans favorite. A generous portion of Italian meats and cheeses piled high on an oversize bun with olive salad.	**$14.95**
Reuben Corned beef, choucroute, fromage suisse et vinaigrette 1000 Îles servis sur pain de seigle.	**$10.95**
Prime Rib Poboy Sandwich Tranches de 8 onces de côte de bœuf tendre reposant dans un pain poboy, accompagnées d'une sauce au raifort maison et ga...	**$13.95**
Sourdough BLT Bacon fumé au bois de pommier accompagné de tomates vertes frites, laitue croustillante, et tomates fraîches, délicateme...	**$9.95**
Philly Cheesesteak Tranches de bœuf finement coupées, poêlées avec des poivrons et des oignons, garnies de fromage provolone fondu.	**$11.95**
Spicy Chicken Sandwich Poitrine de poulet de 6 onces, imprégnée d'épices cajun et grillée, reposant sur des oignons croquants légèrement frits....	**$9.95**

Desserts (Brunch)

ITEM	PRICE
Weidmann’s World Famous Black Bottom Pie	**$5.95**
Chocolate Bourbon Pecan Pie Cette tarte combine une généreuse couche de noix de pécan caramélisées, délicatement mélangées à du bourbon pour une tou...	**$4.95**
Praline Cheesecake	**$6.95**
Lemon Almond Pie Flaky, buttery crust cradles a creamy lemon filling that bursts with citrus brightness. Toasted almonds on top add a sat...	**$5.50**
Caramel Custard	**$4.95**
Praline Bread Pudding a la Mode Un riche pouding au pain, infusé de pralines croquantes et cuit lentement jusqu'à une texture dorée et moelleuse. Accomp...	**$6.75**
Weidmann’s Peanut Butter Pie	**$5.95**
Bourbon Pie	**$5.25**
Marcia’s Caramel Cake	**$6.95**
Weidmann’s White Chocolate & Praline Liquor Coffee	**$6.50**

Appetizers (Lunch)

ITEM	PRICE
Fried Green Tomatoes (Appetizers (Lunch)) Tranches de tomates vertes enrobées de chapelure maison, frites à la perfection dorée. Accompagnées de notre sauce comeb...	**$8.95**
Fried Green Tomatoes with 1870 Sauce (Appetizers (Lunch)) Faux docile tranches de tomates vertes croustillantes surmontées de crevettes et de champignons, le tout nappé d'une sau...	**$14.95**
Quesadilla (Appetizers (Lunch)) Made fresh daily.	**$11.95**
Crab Cake (Appetizers (Lunch)) Préparé avec de la chair de crabe du golfe, ce gâteau de crabe est accompagné d'un beurre blanc onctueux, reposant délic...	**$9.95**

ITEM	PRICE
Loaded Crab Cake (Appetizers (Lunch)) Topped with crabmeat belvedere and melted fontina cheese.	**$13.95**
Smoked Salmon (Appetizers (Lunch)) Tranches de saumon norvégien fumé accompagnées de pesto, câpres et oignons rouges, présentées avec des pointes de pain g...	**$13.95**
Bruschetta (Appetizers (Lunch)) Trois tranches de pain grillé garnies de tomates fraîches et de mozzarella, accompagnées de trois autres tartines avec u...	**$9.95**
Lobster & Shrimp Spring Rolls (Appetizers (Lunch)) Rouleaux de printemps garnis de morceaux de homard et crevettes, accompagnés d'une sauce piquante et sucrée pour tremper...	**$14.95**
Weidmann’s Seafood, Chicken & Sausage Gumbo (Appetizers (Lunch)) A local favorite.	**$5.95**

Salads (Lunch)

ITEM	PRICE
Weidmann’s Salad Un mélange frais de jeunes pousses et romaine, rehaussé de chèvre crémeux, tomates juteuses, carottes croquantes, et cro...	**$4.95**
House (Salads (Lunch)) Un méli-mélo de légumes verts, agrémenté de tomates juteuses, relevé par du fromage savoureux, garni de croûtons crousti...	**$3.95**
Caesar (Salads (Lunch)) Feuilles de laitue romaine garnies de croûtons croustillants, rehaussées de copeaux de parmesan.	**$3.95**
Blackened Catfish Un filet de poisson-chat noirci repose sur un lit généreux de salade César.	**$15.95**
Grilled Chicken Caesar Salad (Salads (Lunch)) Sur un lit de salade César croquante, ce poulet grillé fumant est accompagné de croûtons dorés et de copeaux de parmesan...	**$15.95**
Grilled Salmon Caesar (Salads (Lunch)) Atlantic salmon, grilled and served a top a large caesar salad.	**$18.95**
Chicken Salad Plate (Salads (Lunch)) Salade de poulet rôti accompagnée de notre coleslaw maison et d'un assortiment de fruits frais.	**$10.95**
Shrimp Remoulade (Salads (Lunch)) Crevettes du Golfe disposées sur un lit de verdures fraîches, accompagnées d’œuf, d'avocat et de tomate, le tout nappé d...	**$13.95**
Gloria’s Special (Salads (Lunch)) Shrimp rémoulade frais, posé sur un nid de légumes croquants, accompagne un sandwich suisse grillé, délicatement fondu e...	**$16.95**
Felix’s Special (Salads (Lunch)) Une salade de crevettes à la sauce rémoulade accompagnée d'un sandwich au fromage pimento grillé avec du bacon fumé au b...	**$16.95**

Sandwiches (Lunch)

ITEM	PRICE
Seared Tuna Sandwich Thon ahi juste saisi posé entre deux tranches de pain ciabatta, agrémenté d'oignons croustillants, de tranches de tomate...	**$15.95**
Blackened Catfish Poboy (Sandwiches (Lunch)) Filet de poisson-chat assaisonné à la perfection, délicatement grillé et servi sur un pain poboy croustillant, accompagn...	**$13.95**
Weidmann’s Bleu Cheese & Bacon Burger (Sandwiches (Lunch)) Un juteux steak haché de 8 onces vient porter le parfum audacieux du fromage bleu danois, rehaussé de bacon fumé à l’éra...	**$11.95**
Bacon Cheeseburger (Sandwiches (Lunch)) Un généreux steak haché de 8 onces, garni de bacon fumé au bois de pommier et de cheddar affiné. Accompagné d'une tranch...	**$11.95**
Felix’s Mushroom Swiss Burger (Sandwiches (Lunch)) Un steak haché de 8 onces coiffé de champignons portobello et fromage suisse, agrémenté d'une tranche de tomate verte fr...	**$11.95**

ITEM	PRICE
Chicken Salad Sandwich (Sandwiches (Lunch)) Rotisserie chicken salad served on marbled rye with lettuce and tomato.	**$10.95**
Muffaletta (Sandwiches (Lunch)) Un classique de la Nouvelle-Orléans. Une abondance de charcuteries italiennes et de fromages, le tout niché dans un gran...	**$14.95**
Reuben (Sandwiches (Lunch)) Tranches de bœuf salé, choucroute, fromage suisse et sauce 1000 îles, le tout niché entre deux tranches de pain de seigl...	**$11.95**
Prime Rib Poboy Tranche de 8 oz de côte de bœuf posée sur un pain po' boy, accompagnée de notre sauce au raifort et couronnée de délicat...	**$14.95**
Sourdough BLT (Sandwiches (Lunch)) Pain au levain garni de bacon fumé au bois de pommier, tranches de tomates vertes croustillantes, laitue croquante et mo...	**$9.95**
Philly Cheesesteak (Sandwiches (Lunch)) Fines tranches de bœuf sautées accompagnées de poivrons croquants et d'oignons fondants, le tout gratiné de fromage prov...	**$11.95**
Spicy Chicken Sandwich (Sandwiches (Lunch)) Une poitrine de poulet de 6 onces, grillée et imprégnée d'épices cajuns, repose sur un lit d'oignons croustillants, acco...	**$10.95**

Pasta (Lunch)

ITEM	PRICE
Chicken Alfredo Poulet mélangé avec des linguines, du brocoli et des champignons, le tout nappé de notre sauce Alfredo.	**$14.95**
Shrimp Tortellini Tortellini farcis de trois fromages, enrobés d'une sauce crémeuse à la tomate et au basilic. Garniture de crevettes, cha...	**$17.95**

Vegetable Plates (Lunch)

ITEM	PRICE
Vegetable Plates (4)	**$8.45**
Vegetable Plates (3)	**$6.95**

Entrées (Lunch)

ITEM	PRICE
Grilled Pork Loin Assaisonné d'un mélange exclusif d'épices, nappé d'un glaçage bourbon-bacon, et accompagné d'une onctueuse sauce barbecu...	**$13.95**
Quiche Lorraine (Entrées (Lunch)) Fausse	**$12.95**
Trout Almondine Truite arc-en-ciel grillée à la perfection, nappée d'une sauce au beurre d'amande et citron.	**$17.95**
Grilled Catfish Fausses filets de poisson-chat grillés doucement, rehaussés de fines épices et grillés à la perfection.	**$13.95**
Crab Cakes (Entrées (Lunch)) Préparés avec du crabe en morceaux et un mélange unique d'assaisonnements, ces croquettes de crabe maison sont nappées d...	**$14.95**
Loaded Crab Cakes De savoureux gâteaux de crabe faits maison garnis de morceaux de chair de crabe belvédère, nappés de fromage fontina fon...	**$19.95**
Shrimp & Grits (Entrées (Lunch)) Des grits de maïs moulus sur pierre provenant de Sciple’s Mill, longuement mijotés avec du beurre et du fromage cheddar....	**$16.95**
Catfish Belvedere Poisson-chat local grillé, nappé d'une sauce aux crabes belvedere et d'une légère crème.	**$19.95**

ITEM	PRICE
Blackened Redfish Poisson rouge du golfe, rehaussé par une cuisson épicée à base d'un mélange unique d'épices créoles.	**$17.95**
Grilled Salmon Fresh grilled Atlantic salmon.	**$18.95**
Redfish Hannah Redfish du golfe, saisi à la perfection, garni de crevettes, champignons et d'une sauce tomate épicée à la crème.	**$20.95**
Ribeye 12 onces de ribeye certifié USDA, garni de fins oignons frits croustillants.	**$25.95**

Desserts (Lunch)

ITEM	PRICE
Weidmann’s World Famous Black Bottom Pie (Desserts (Lunch))	**$6.95**
Lemon Almond Pie (Desserts (Lunch)) Le croquant des amandes grillées rencontre l'acidité du citron frais dans cette tarte maison. Une pâte sablée au beurre...	**$5.95**
Praline Bread Pudding a la Mode (Desserts (Lunch))	**$6.95**
Caramel Cup Custard Un velouté de crème infusée à la vanille, lentement cuit au four jusqu'à obtenir une texture soyeuse, nappé d'un caramel...	**$5.50**
Praline Cheesecake (Desserts (Lunch)) Cette sublime création marie à la perfection une base croustillante de biscuit Graham avec une onctueuse garniture de fr...	**$6.95**
Chocolate Bourbon Pecan Pie (Desserts (Lunch)) Rich layers of velvety chocolate and bold bourbon intertwine with crunchy pecans in a flaky, buttery crust. Baked to gol...	**$5.50**
Weidmann’s Peanut Butter Pie (Desserts (Lunch)) Une croûte croustillante accueille une onctueuse garniture de beurre d'arachide, sucrée et légèrement salée. Couronnée d...	**$5.95**
Weidmann’s White Chocolate & Praline Liquor Coffee (Desserts (Lunch))	**$7.50**

Appetizers

ITEM	PRICE
Fried Green Tomatoes Tranches de tomates vertes enrobées de notre chapelure maison, puis frites jusqu'à obtenir une teinte dorée parfaite. Ac...	**$9.95**
Fried Green Tomatoes with 1870 Sauce Our famous fried green tomatoes topped with shrimp, mushrooms, tomatoes, and a spicy cream sauce.	**$14.95**
Lobster & Shrimp Spring Rolls Faux.	**$15.95**
Bruschetta Sur de croustillantes tranches de pain, une garniture de tomates fraîches et mozzarella fondante se marie avec celle de...	**$10.95**
Fried Portobello Mushrooms Faux bolets portobello frits avec une sauce au raifort maison.	**$12.95**
Crab Cake Préparé avec soin à partir de chair de crabe du golfe, posé sur une tranche de tomate verte frite.	**$9.95**
Loaded Crab Cake Richement garni de chair de crabe Belvedere, ce gâteau de crabe est enveloppé d'une couche fondante de fromage fontina.	**$14.95**
Smoked Salmon Saumon fumé norvégien accompagné de pesto, câpres et oignons, délicatement déposé sur des croûtons.	**$13.95**
Quesadilla Made fresh daily.	**$11.95**

ITEM	PRICE
Shrimp Scampi De généreuses crevettes du golfe sont sautées avec du citron, du beurre et de l'ail, accompagnées de pain français grill...	**$12.95**
Weidmann’s Seafood Chicken & Sausage Gumbo A local favorite.	**$5.95**

Salads

ITEM	PRICE
Weidmann’s Salad Un mélange printanier et de romaine accompagné de chèvre, tomates, et carottes, parsemé de croûtons croustillants, le to...	**$4.95**
House Salad Un méli-mélo de verdure accompagné de tomates juteuses, fromage cheddar râpé, croûtons croustillants et votre choix de v...	**$4.50**
Caesar Salad Feuilles de romaine croquantes accompagnées de croûtons croustillants et de Parmigiano-Reggiano finement râpé, le tout d...	**$4.50**
Shrimp Remoulade Crevettes du golfe délicatement posées sur un lit de laitue, accompagnées d'œuf, de tomate et d'avocat, le tout nappé de...	**$14.95**
Grilled Salmon Caesar Laitue romaine croquante, croûtons dorés et lamelles de parmesan, agrémentés d'un filet de saumon grillé.	**$18.95**
Weidmann’s Grilled Salmon Salad Mélange printanier et laitue romaine accompagnés de chèvre, tomates et carottes, le tout rehaussé de croûtons croustilla...	**$18.95**
Caprese Salad Tranches de tomates juteuses, bouquets de basilic et mozzarella fraîche, accompagnés d'une touche de vinaigrette balsami...	**$10.95**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Blackened Catfish Poboy Poisson-chat noirci, déposé sur un pain Poboy, agrémenté de notre sauce tartare maison.	**$12.95**
Muffuletta A New Orleans favorite. A generous portion of Italian meats and cheeses piled high on an oversize bun with olive salad.	**$15.95**
Weidmann’s Bleu Cheese & Bacon Burger Un savoureux burger avec 8 onces de steak haché de surlonge, enrobé de fromage bleu danois et de bacon fumé sur bois de...	**$12.95**
Bacon Cheeseburger Hachis de sirloin grillé de 8 onces, garni de bacon fumé aux bois de pommier et de cheddar extra piquant du Vermont, pos...	**$12.95**
Felix’s Mushroom Swiss Burger Un juteux steak de bœuf haché de 8 onces couronné de champignons potelés et de fromage suisse, posé sur une tomate verte...	**$12.95**
Prime Rib Poboy Délicieux morceaux de prime rib de 8 onces, délicatement servis sur un pain poboy, garnis de notre sauce au raifort. Des...	**$14.95**
Sourdough BLT Bacon fumé au bois de pommier accompagné de tomates vertes frites, laitue croustillante et tranches de tomates fraîches,...	**$11.95**

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Oscar Poulet grillé surmonté de chair de crabe et de tendres asperges, nappé d'une délicieuse sauce béarnaise.	**$20.95**
Chicken Florentine Faux filet de poulet soigneusement grillé, garni de jeunes feuilles d’épinards et de fromage fondant, le tout nappé d'un...	**$17.95**

ITEM	PRICE
Chicken Parmigiana Paneed chicken breast topped with a tomato sauce and three melted cheeses.	**$17.95**

Seafood

ITEM	PRICE
Catfish Belvedere Filet de poisson-chat du Mississippi grillé, surmonté de chair de crabe délicatement posée, nappé d'une sauce crémeuse l...	**$21.95**
Shrimp & Grits Des grits de maïs moulus sur pierre provenant de Sciple’s Mill, longuement mijotés avec du beurre et du fromage cheddar,...	**$18.95**
Grilled Salmon Filet de saumon de l'Atlantique tendre et savoureux, grillé à la perfection avec une touche d'huile d'olive.	**$23.95**
Crab Cakes Préparées avec du crabe frais du golfe, ces galettes reposent sur une tranche de tomate verte frite et sont nappées d'un...	**$21.95**
Loaded Crab Cakes Des morceaux de crabes savoureux couronnent des galettes croustillantes, accompagnées de fromage sonatina fondu au four....	**$26.95**
Shrimp Scampi (Seafood) Faux seulement.	**$22.95**
Fire Roasted Shrimp Crevettes du golfe fraîches grillées dans de l'huile d'olive, relevées par le jus piquant d'un piment habanero.	**$22.95**
Trout Almondine Filet de truite arc-en-ciel grillé, nappé d'une sauce au beurre aux amandes.	**$20.95**
Paneed Gulf Redfish Fresh from the gulf, lightly floured and sautéed.	**$20.95**
Redfish 1870 Poisson rouge en croûte de panko, délicatement poêlé, repose sur un lit de hoppin' john. Rehaussé de crevettes, champign...	**$27.95**

The Grill

ITEM	PRICE
Double Cut Pork Chop Côte de porc épaisse grillée, rehaussée d'un glaçage au bourbon et bacon.	**$24.95**
Ribeye Une pièce de 12 onces de ribeye de bœuf Angus noir Hereford certifié 1881.	**$28.95**
American Kobe Filet Un filet de 8 onces mariant la tendreté du wagyu américain avec la richesse de l'Angus noir.	**$37.95**

Pasta

ITEM	PRICE
Shrimp Tortellini De délicats tortellinis garnis de trois fromages, enveloppés dans une sauce crème tomate et basilic, agrémentés de creve...	**$18.95**
Crawfish Diablo Savoureuses queues d'écrevisses alliées à des pâtes penne, parsemées de morceaux d'oignons verts, plongées dans une onct...	**$22.95**
Chicken Alfredo Des morceaux de poulet rôtis mélangés avec des linguinis, baignés dans une sauce Alfredo crémeuse. Rehaussé de brocoli e...	**$17.95**
Chicken Tortellini Tortellinis farcis de trois fromages, enveloppés dans une sauce pesto de tomates séchées au soleil, agrémentés de champi...	**$18.95**

ITEM	PRICE
Shrimp Scampi (Pasta) Linguini pasta tossed with shrimp, artichokes, red bell peppers, garlic, butter, and white wine.	**$18.95**

Desserts

ITEM	PRICE
Weidmann’s World Famous Black Bottom Pie Cette tarte légendaire commence par une base croquante de biscuit graham, enrichie de chocolat noir fondant. La couche c...	**$6.95**
Lemon Almond Pie Une tarte au citron et aux amandes marie une croûte croustillante maison avec une garniture crémeuse et acidulée au citr...	**$5.95**
Praline Bread Pudding a la Mode	**$6.95**
Caramel Cup Custard Un doux caramel couronne une crème onctueuse, chaque cuillerée révélant une texture soyeuse et un goût délicat et crémeu...	**$5.50**
Chocolate Bourbon Pecan Pie Cette tarte aux pacanes et bourbon au chocolat vous offre une pâte feuilletée faite maison, garnie de pacanes grillées e...	**$5.50**
Weidmann’s Peanut Butter Pie	**$5.95**
Praline Cheesecake	**$6.95**
Weidmann’s White Chocolate & Praline Liquor Coffee	**$7.50**

Appetizers

ITEM	PRICE
Fried Green Tomatoes Tomates vertes tranchées, enrobées d'une panure maison et frites à la perfection dorée. Accompagnées de notre sauce come...	**$8.95**
Fried Green Tomatoes with 1870 Sauce Tomates vertes frites garnies de crevettes et champignons, nappées de notre sauce crémeuse à la tomate, datée de 1870.	**$14.95**
Quesadilla Made fresh daily.	**$11.95**
Crab Cake Made fresh with lump gulf crab meat served with beurre blanc and perched a top a fried green tomato.	**$9.95**
Loaded Crab Cake Couronné de chair de crabe belvedere et de fromage fontina fondant.	**$13.95**
Smoked Salmon Saumon fumé norvégien accompagné de pesto, câpres et oignons rouges, accompagné de pointes de pain grillé.	**$13.95**
Bruschetta Faux	**$9.95**
Lobster & Shrimp Spring Rolls Rouleaux printaniers garnis de morceaux de homard et crevettes, accompagnés d'une sauce à tremper, douce et piquante.	**$14.95**
Weidmann’s Seafood, Chicken & Sausage Gumbo A local favorite.	**$5.95**

Salads

ITEM	PRICE
Weidmann’s Salad Un mélange de laitue romaine et de jeunes pousses, agrémenté de chèvre crémeux, de tomates juteuses et de carottes croqu...	**$4.95**

ITEM	PRICE
House Feuilles de salade mélangées, accompagnées de tomates juteuses, fromage savoureux, croûtons croustillants et un choix de...	**$3.95**
Caesar Romaine lettuce with croutons and shaved Parmesan cheese.	**$3.95**
Blackened Catfish Filet de poisson-chat, assaisonné généreusement et grillé jusqu'à obtention d'une croûte noire, repose sur une salade Cé...	**$15.95**
Grilled Chicken Caesar Salad Faites votre choix de poulet grillé sur un lit de laitue romaine croquante, généreusement accompagné de copeaux de parme...	**$15.95**
Grilled Salmon Caesar Faux-filet de saumon grillé déposé délicatement sur un lit généreux de salade césar croquante.	**$18.95**
Chicken Salad Plate Fauxressiér : Poulet rôti parfumé préparé en salade, accompagné de notre coleslaw maison croquant et d'un assortiment de...	**$10.95**
Shrimp Remoulade Crevettes du golfe disposées sur un lit de légumes verts variés, accompagnées d'œufs, d'avocat et de tomate, le tout nap...	**$13.95**
Gloria’s Special Une salade de crevettes rémoulade accompagne un sandwich au fromage suisse grillé sur pain de seigle.	**$16.95**
Felix’s Special Une salade de crevettes rémoulade accompagnée d'un sandwich au fromage piment grillé et bacon fumé au bois de pommier, s...	**$16.95**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Seared Tuna Sandwich Tranches de thon ahi juste saisies déposées sur un pain ciabatta, garnies d'oignons frits croustillants, de tranches de...	**$15.95**
Blackened Catfish Poboy Fresh blackened catfish served dressed on a poboy bun with our homemade tartar sauce.	**$13.95**
Weidmann’s Bleu Cheese & Bacon Burger Un généreux burger de surlonge hachée de 8 onces, enrichi de fromage bleu danois fondant et de bacon fumé au bois de pom...	**$11.95**
Bacon Cheeseburger Un juteux steak haché de 8 onces couronné de bacon fumé au bois de pommier et de fromage cheddar affiné. Ce classique es...	**$11.95**
Felix’s Mushroom Swiss Burger Un savoureux burger de 8 onces de bifteck haché garni de champignons Portobello et de fromage suisse. Accompagné d'une t...	**$11.95**
Chicken Salad Sandwich Faux-fillet de poulet tendre servi sur pain de seigle marbré, garni de laitue croquante et de tomates juteuses.	**$10.95**
Muffaletta Assortiment généreux de charcuteries italiennes et de fromages, délicatement disposé sur un grand pain garni d'une salad...	**$14.95**
Reuben Tranches de corned-beef empilées avec de la choucroute, du fromage suisse fondant et une touche de sauce 1000 îles, serv...	**$11.95**
Prime Rib Poboy Sandwich Poboy garni d'un généreux morceau de 8 oz. de côte de bœuf, nappez de notre sauce au raifort et couronné de fin...	**$14.95**
Sourdough BLT Applewood smoked bacon with fried green tomatoes, lettuce, and fresh tomatoes, served on sourdough bread with remoulade...	**$9.95**
Philly Cheesesteak Tranches fines de bœuf grillées, accompagnées de poivrons et d'oignons, le tout recouvert de provolone fondant.	**$11.95**
Spicy Chicken Sandwich Un filet de poulet de 6 onces, infusé d'épices cajun, se repose sur un lit d'oignons frits croustillants, coiffé de baco...	**$10.95**

Pasta

ITEM	PRICE
Chicken Alfredo Linguine mélangé de morceaux de poulet, accompagné de brocolis et de champignons, nappé de notre onctueuse sauce alfredo...	**$14.95**
Shrimp Tortellini Tortellini garnis de trois fromages, enrobés d'une sauce crémeuse à la tomate et au basilic, accompagnés de crevettes, c...	**$17.95**

Vegetable Plates

ITEM	PRICE
Vegetable Plates (4)	**$8.45**
Vegetable Plates (3)	**$6.95**

Entrées

ITEM	PRICE
Grilled Pork Loin Une longe de porc délicatement assaisonnée avec notre mélange maison, rehaussée d'un glaçage au bourbon et au bacon, pui...	**$13.95**
Quiche Lorraine Homemade with bacon, ham, cheddar, and fontina cheese.	**$12.95**
Trout Almondine Truite arc-en-ciel cuite à la perfection sur le gril, rehaussée d'une sauce noisette à base de beurre aux amandes et cit...	**$17.95**
Grilled Catfish Poisson-chat frais de la région, délicatement assaisonné puis grillé au feu de bois.	**$13.95**
Crab Cakes Fait maison avec de gros morceaux de chair de crabe, assaisonné délicatement et accompagné d'une sauce au beurre blanc.	**$14.95**
Loaded Crab Cakes Galettes de crabe maison garnies de chair de crabe belvedere, fromage fontina fondu et nappées d'une sauce beurre blanc.	**$19.95**
Shrimp & Grits Grits de maïs moulus sur pierre provenant du moulin de Sciple, mijotés avec du beurre et du fromage cheddar, garnis de c...	**$16.95**
Catfish Belvedere Faux filet de poisson-chat local, grillé à la perfection, recouvert d'une garniture de chair de crabe belvedere et nappé...	**$19.95**
Blackened Redfish Poisson rouge du golfe fraîchement préparé avec notre mélange signature d'épices créoles pour une cuisson noire audacieu...	**$17.95**
Grilled Salmon Saumon de l'Atlantique grillé à la perfection.	**$18.95**
Redfish Hannah Fausses	**$20.95**
Ribeye 12 oz de ribeye certifié USDA, garni de fines juliennes d'oignons croustillants.	**$25.95**

Desserts

ITEM	PRICE
Weidmann’s World Famous Black Bottom Pie	**$6.95**
Lemon Almond Pie Un zeste de citron frais rencontre le croquant subtil des amandes dans cette tarte maison. Une pâte croustillante envelo...	**$5.95**

ITEM	PRICE
Praline Bread Pudding a la Mode Maille tissée de saveurs et de textures, ce pudding de pain commence par une base de pain délicatement imbibée de lait r...	**$6.95**
Caramel Cup Custard Un dessert classique où le caramel riche et doré recouvre une crème onctueuse. La douceur veloutée de cette custard est...	**$5.50**
Praline Cheesecake	**$6.95**
Chocolate Bourbon Pecan Pie	**$5.50**
Weidmann’s Peanut Butter Pie Une croûte de biscuits Graham accueille une couche de garniture au beurre d'arachide crémeuse, parfaitement équilibrée a...	**$5.95**
Weidmann’s White Chocolate & Praline Liquor Coffee Soie blanche délicate de chocolat se mêlant à la profondeur riche du café, relevée par une liqueur de praline subtile et...	**$7.50**