★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Heirloom

# Heirloom

Menu Prices — October 23, 2026

Heirloom menu with prices in United States, updated October 2019: 150 items across 23 categories, prices from $2.00 to $80.00.

## Restaurant & Food Industry Reports




Fast Food Industry →




Pizza Industry →




Fast Casual Industry →




Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

# Heirloom Menu with Prices (United States)

Heirloom menu with prices in United States, updated October 2019: 150 items across 23 categories, prices from $2.00 to $80.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/heirloom

**Menu categories:** Top Menu Items · Breakfast · Breakfast Sides · Breakfast Beverages · Oyster Bar · Lunch Starters and Snacks · Big Salads and Lunch Bowls · Lunch Plates and Sandwiches · Lunch Cheese · Dinner Starters and Snacks · Dinner Salads · Dinner Vegetables and Sides · Dinner · Dinner Cheese · Brunch Starters and Snacks · Brunch Oyster Bar · Brunch Bagel Boards · Brunch Salads and Bowls · Brunch Heirloom Benedicts · Eggs and Brunch Plates · Sweets · Farmstead Cheese · Coffee and Tea

## Top Menu Items

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Avocado Toast Brunch**<br>Un pain au levain garni de tranches d'avocat, saupoudré d'épices tout usage et surmonté d'un œuf miroir doré. Accompagné... | **$16.00** |

## Breakfast

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Buttermilk Pancakes**<br>Vegetarian. | **$13.00** |
| **Ham and Cheddar Frittata**<br>Œufs entiers, épinards et oignons sautés, laitue de la ferme. Sans gluten. | **$16.00** |
| **Study at Kale Fritatta**<br>Blancs d'œufs, chou frisé, burrata et Parmigiano Reggiano se mêlent à des graines de tournesol et une purée de tomates,... | **$16.00** |
| **Avocado Toast**<br>Everything bagel spice and a sunny egg on sourdough, farm lettuces. Vegetarian. | **$16.00** |
| **Bacon, Egg and Cheese**<br>Double smoked bacon, fried egg, grafton cheddar and smoked aioli on a brioche roll with potatoes, farm lettuces or spice... | **$14.00** |
| **Smoked Salmon Bagel**<br>Faux | **$18.00** |
| **Smoked Maine Trout Spread Bagel**<br>Cream cheese, capers, red onion and tomato on a toasted everything or plain bagel. | **$18.00** |
| **A Full Study Breakfast**<br>Deux œufs cuisinés selon votre préférence, accompagnés de bacon croustillant ou de saucisse au poulet et aux pommes. Cho... | **$16.00** |
| **Steel Cut Oatmeal**<br>Fresh berries and cinnamon sugar. Vegetarian. | **$12.00** |
| **Heirloom Granola**<br>Tart Greek yogurt, honey and fresh berries. Contains nuts. | **$12.00** |
| **Breakfast Cereals**<br>Faux | **$6.00** |
| **Fruit Smoothie**<br>Tart Greek yogurt, banana and berries. Add whey protein powder or super green food for an additional charge. | **$9.00** |

## Breakfast Sides

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **1/2 Avocado**<br>Avocat divisé en deux, idéal pour végétariens et sans gluten. | **$3.00** |
| **Chicken Apple Sausage** | **$7.00** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Double Smoked Bacon**<br>Tranché épaisse et soigneusement fumé deux fois, notre bacon offre une saveur naturellement intense et boisée. Croustill... | **$7.00** |
| **Spiced Chickpea Salad**<br>Un mélange harmonieux de pois chiches rehaussé d'épices savoureuses, accompagné de légumes croquants et de fines herbes... | **$6.00** |
| **Breakfast Potatoes**<br>Vegetarian, gluten free. | **$6.00** |
| **Toast and Jam**<br>Multigrain wheat, rye, brioche. Vegetarian. | **$5.00** |
| **Fresh Fruit Bowl**<br>Assortiment de fruits frais: Une sélection colorée de fruits de saison, parfaitement mûrs et naturellement sucrés. Profi... | **$10.00** |
| **Fresh Mix Berries Bowl**<br>Un bol riche en saveurs composé de fraises, bleuets et framboises fraîches, parfait pour un petit déjeuner nutritif ou u... | **$9.00** |
| **Fresh Fruit Bowl and Berries**<br>Un assortiment vibrant de fruits de saison accompagné de baies juteuses, créant une symphonie naturelle de saveurs et te... | **$12.00** |

## Breakfast Beverages

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Illy Coffee**<br>Hot fresh brewed coffee. | **$3.00** |
| **Espresso** | **$3.00** |
| **Double Espresso** | **$5.00** |
| **Cappucino** | **$4.00** |
| **Latte**<br>Un espresso velouté mélangé à du lait vapeur crémeux, rehaussé d'une fine mousse soyeuse. Chaque gorgée offre un équilib... | **$4.00** |
| **Cortado** | **$4.00** |
| **CT Heritage Tea** | **$4.00** |
| **Milk**<br>Whole milk, skim milk, almond milk or soy milk. | **$4.00** |
| **Fresh Squeezed Juice**<br>Choisissez entre un jus d'orange ou de pamplemousse, pressé à la main pour capturer la fraîcheur des fruits mûris au sol... | **$5.00** |
| **Juice**<br>Une sélection de jus pressés: tomate, pomme, ananas ou canneberge. | **$3.00** |
| **Coconut Water** | **$6.00** |

## Oyster Bar

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Island Creek Oysters**<br>Une demi-douzaine d'huîtres d'Island Creek servies sur coquille. | **$18.00** |
| **Shrimp Cocktail**<br>Each. | **$3.50** |
| **Connecticut Clams**<br>Each. On the half shell. | **$2.00** |
| **Smoked Maine Trout Dip**<br>Capers, chives, creme fraiche and crostini. | **$16.00** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Coastal Platter**<br>Un assortiment de trésors marins soigneusement choisis: huîtres fraîches, crevettes dodues et morceaux de homard délicat... | **$80.00** |

## Lunch Starters and Snacks

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Creamy Smoked Tomato Soup Lunch**<br>Tomates fumées doucement mijotées, mariant des saveurs riches. Couronné de croûtons au cheddar dorés. Végétarien. | **$6.00** |
| **Mug of No Cream of Sweet Potato Soup Lunch**<br>Sorcière parfumée de lime et de sumac, cette soupe de patate douce sans crème est rehaussée de coriandre fraîche. Entièr... | **$6.00** |
| **Heirloom Fries Lunch**<br>Sea salt and malt vinegar aioli. Vegetarian, gluten free. | **$8.00** |
| **Little Green Salad Lunch**<br>Feuilles tendres de jeunes pousses accompagnées de fines rondelles de radis, le tout arrosé d'une vinaigrette au citron.... | **$8.00** |
| **Warm Local Ricotta Lunch**<br>Un faux-filet de ricotta locale légèrement chauffée, accompagnée de crostini croustillants, parfumée au thym et relevée... | **$11.00** |
| **Baked Spinach and Artichoke Dip Lunch**<br>Garlic, fontina, Gouda and crostini. Vegetarian. | **$11.00** |
| **Whipped Chicken Liver Pate Lunch**<br>Une onctueuse mousse de foie de volaille accompagnée de sa confiture de bacon à l'érable, servie avec des crostini crous... | **$11.00** |
| **Vegetable Crudite Lunch**<br>Iced raw vegetables, spiced buttermilk ranch and dukkha spiced hummus tahina dips. Vegetarian, gluten free. Nuts. | **$13.00** |
| **Baked Hotback Jonah Crab Dip Lunch**<br>Un mélange crémeux de cheddar pimenté et paprika fumé, accompagné de crostini croustillants. | **$16.00** |

## Big Salads and Lunch Bowls

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Curry Quinoa Avocado Bowl Lunch**<br>Faux | **$15.00** |
| **Wild Arugula Salad Lunch**<br>Pears, pecans, red onion and pecorino, maple-mustard vinaigrette. Vegan, gluten free. Nuts. | **$12.00** |
| **Chopped Romaine Caesar Salad Lunch**<br>Lemon, white anchovy, breadcrumbs and parmigiano, Caesar dressing. | **$12.00** |
| **Starlight Kale Salad Lunch**<br>Ricotta salata doucement émietté, noisettes croquantes, chapelure légère, vinaigrette à la cerise aigre. Plat végétarien... | **$12.00** |
| **Iceberg Wedge Salad Lunch**<br>Laitue iceberg garnie de lard croustillant, fromage bleu, noix, betteraves et oignon rouge, le tout arrosé d'une vinaigr... | **$12.00** |

## Lunch Plates and Sandwiches

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Heirloom Grilled Cheese and Creamy Smoked Tomato Soup Lunch**<br>Sandwich au fromage grillé fait avec des pains artisanaux, accompagné d'un velouté de tomates fumées. Un repas végétarie... | **$14.00** |
| **Study at Kale Frittata Lunch**<br>Egg whites, burrata and Parmigiano cheese, milled tomato and sunflower seeds. Vegetarian. | **$15.00** |
| **Chicken Salad Sandwich Lunch**<br>Currants, curry, cornichons, et mayonnaise à l'aneth composent un sandwich sur brioche grillée. | **$15.00** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Tuna Melt Sandwich Lunch**<br>Classic tuna, melted Grafton cheddar and pickles on toasted rye. | **$15.00** |
| **Veggie Burger Lunch**<br>Avocat crémeux, cheddar de Grafton fondant, ketchup de banane maison et graines de citrouille croquantes. Option végétar... | **$16.00** |
| **Avocado Toast Lunch**<br>Faux | **$16.00** |
| **CT Grass-Fed Beef Burger Lunch**<br>Grafton cheddar, horseradish jam, our pickles, shoestring fries. | **$18.00** |
| **Chicken and Dumplings Lunch**<br>Ricotta dumplings in lemon-herbal chicken broth with rosemary vegetables and pecorino Romano. Gluten free. | **$18.00** |

## Lunch Cheese

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **1 Cheese Lunch** | **$8.00** |
| **2 Cheeses Lunch**<br>Faites l'expérience d'un duo de fromages soigneusement sélectionnés, fondus à la perfection pour accompagner une généreu... | **$15.00** |
| **3 Cheeses Lunch**<br>Découvrez un trio fromager exquis où le cheddar vieilli, la mozzarella fraîche et le brie crémeux se marient sur un pain... | **$22.00** |
| **4 Cheeses Lunch** | **$28.00** |

## Dinner Starters and Snacks

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Warm Local Ricotta**<br>Ricotta artisanale tiédie, agrémentée de thym, parfumée de truffe, accompagnée de crostini croustillants. | **$11.00** |
| **Whipped Chicken Liver Pate**<br>Bacon jam, sea salt and toast. | **$11.00** |
| **Vegetable Crudite**<br>Ensemble de légumes crus rafraîchis sur glace, accompagné d'une sauce ranch au babeurre et d'un hummus tahina relevé au... | **$13.00** |
| **Warm Hotback Jonah Crab Dip**<br>Mélange onctueux de chair tendre de crabe Jonah, relevé de paprika fumé et de cheddar pimiento fondant, accompagné de cr... | **$16.00** |
| **Baked, Stuffed Connecticut Clams**<br>Our pancetta, lemon, brioche, lardo and rosemary. | **$13.00** |
| **Wood Roasted Island Creek Oysters**<br>Lemon, shallots, butter, vermouth and yuzu koshu. Gluten free. | **$16.00** |
| **Heirloom Roast Octopus**<br>Octopus rôti accompagné d'une généreuse dose d'ail, de piments, d'origan et d'un zeste de lime. Le tout est servi avec d... | **$16.00** |
| **Seacoast Mushroom and Foie Gras Toast**<br>Faux seulement. | **$16.00** |

## Dinner Salads

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Pumpkin Caprese Salad**<br>Courge délicata rôtie accompagnée de burrata locale, feuilles de basilic, sel de mer et graines de citrouille croustilla... | **$14.00** |
| **Starlight Farms Kale Salad**<br>Hazelnuts, breadcrumbs, ricotta salata, sour cherry vinaigrette. Vegetarian. Nuts. | **$12.00** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Dressed Wedge Salad**<br>Une salade en quartiers garnie de bacon croustillant, fromage bleu piquant, noix croquantes, betteraves sucrées, oignons... | **$12.00** |
| **Little Gem Caesar Salad**<br>Lemon, white anchovy, parmigiano and breadcrumbs, Caesar dressing. | **$12.00** |

## Dinner Vegetables and Sides

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Sweet and Sour Broccoli**<br>Brocoli en sauce douce et acidulée avec sirop d'érable et soja blanc. | **$8.00** |
| **Mashed Potatoes**<br>Pommes de terre écrasées généreusement beurrées. Végétariennes et sans gluten. | **$8.00** |
| **Heirloom Fries**<br>Sea salt and malt vinegar aioli. Vegetarian. | **$8.00** |
| **Grilled Broccolini**<br>Lemon and sea salt. Vegan, gluten free. | **$8.00** |
| **Roast Brussels Sprouts**<br>Choux de Bruxelles caramélisés avec de la pancetta maison, arrosés d'un filet de cinzano. Sans gluten. | **$9.00** |

## Dinner

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Curry Quinoa Dukkah**<br>Florets de brocoli et chou-fleur rôtis, accompagnés de chou kale, le tout nappé d'une sauce épicée au gingembre et pimen... | **$21.00** |
| **Seacoast Mushroom Gnocchi**<br>Gnocchis moelleux de ricotta accompagnés de courge délicate et parfumés à la sauge. Un soupçon de Parmigiano, des noiset... | **$23.00** |
| **CT Sepe Farms Lamb Ragu**<br>Handrolled penne, rosemary, tomato, truffle, cream and pecorino. | **$25.00** |
| **Sauteed White Shrimp Bucatini**<br>Bucatini aux crevettes blanches sautées, agrémenté d'une sauce veloutée mêlant ail rôti, crème onctueuse, tomates savour... | **$26.00** |
| **Seared Maine Sea Scallops**<br>Caramelized spaghetti squash, sage, capers, citrus and sultanas. Gluten free. | **$29.00** |
| **New England Clam Chowder**<br>Cabillaud rôti à la poêle, poitrine de porc croustillante, palourdes du Connecticut, parfum de thym, poireaux, pommes de... | **$29.00** |
| **CT Grass-Fed Beef Burger**<br>Faux filet de bœuf nourri à l'herbe avec cheddar Grafton, confiture de raifort, cornichons artisanaux, accompagné de fri... | **$18.00** |
| **Heirloom Pan Roasted Fish**<br>Mushrooms, barley and butternut squash, parsnip puree, tarragon and pumpkin seeds. | **$29.00** |
| **Heirloom Steaks and Chops**<br>Broccolini, buttery mashed potatoes, smoked maple-pearl onion sauce. | **$25.00** |

## Dinner Cheese

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **1 Cheese** | **$8.00** |
| **2 Cheeses**<br>Un duo onctueux de fromages soigneusement sélectionnés. Savourez le mariage harmonieux d'un brie crémeux, aux notes subt... | **$15.00** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **3 Cheeses**<br>Une expérience fromagère alliant la richesse de trois variétés artisanales soigneusement sélectionnées. Chaque morceau d... | **$22.00** |
| **4 Cheeses** | **$28.00** |

## Brunch Starters and Snacks

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Hot Caramel Apple Doughnuts Brunch**<br>Doughnuts chauds à la pomme et caramel, saupoudrés de sucre à la cannelle, servis avec une crème anglaise parfumée à la... | **$10.00** |
| **Heirloom Cinnamon Coffee Cake Muffin Brunch**<br>Served with butter and jam. Vegetarian. | **$4.00** |
| **CT's Baked Buttermilk Biscuits Brunch**<br>Biscuits moelleux au babeurre servis avec un beurre au sirop d'érable et jalapeno. | **$6.00** |
| **Warm Local Ricotta Brunch**<br>Thyme, truffle and toast. Vegetarian. | **$11.00** |
| **Mug of Creamy Smoked Tomato Soup Brunch**<br>Cheddar croutons. Vegetarian. | **$6.00** |
| **Vegetable Crudite Brunch**<br>Iced raw vegetables - buttermilk ranch and dukkha spiced hummus dip. Vegetarian, gluten free. Nuts. | **$13.00** |
| **Whipped Chicken Liver Pate Brunch**<br>Mousse de foie de poulet aérienne accompagnée de confiture de bacon, une pincée de sel de mer et du pain grillé. | **$10.00** |
| **Baked Hotback Jonah Crab Dip Brunch**<br>Un mélange de paprika fumé et de cheddar au piment accompagne cette trempette de crabe Jonah, servie avec de croustillan... | **$16.00** |

## Brunch Oyster Bar

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Island Creek Oysters Brunch**<br>Une sélection quotidienne de huîtres Island Creek, servie à la douzaine. | **$18.00** |
| **Heirloom Shrimp Cocktail Brunch**<br>Each. Sweet and spicy chili sambal sauce or classic cocktail. | **$3.50** |
| **Connecticut Littleneck Clams Brunch**<br>Faux. | **$12.00** |
| **Smoked Maine Trout Dip Brunch**<br>Capers, radish, scallion and creme fraiche. | **$16.00** |
| **Coastal Platter Brunch**<br>Une assiette généreuse de fruits de mer comprenant une douzaine d'huîtres fraîches, cinq crevettes cocktail juteuses, un... | **$80.00** |

## Brunch Bagel Boards

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Smoked Salmon with Bagel Brunch**<br>Tranches de saumon fumé délicatement posées sur un bagel grillé, rehaussées de fromage à la crème onctueux. Garnies d'oi... | **$18.00** |
| **Smoked Maine Trout Dip with Bagel Brunch** | **$18.00** |
| **Chicken Salad with Bagel Brunch** | **$15.00** |
| **Tuna Salad with Bagel Brunch**<br>Un savoureux mélange de thon frais, tendrement émietté, se marie aux câpres croquantes et à une touche de mayonnaise cit... | **$15.00** |

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Deviled Egg Salad with Bagel Brunch**<br>Œufs mimosa revisités avec une salade crémeuse de jaunes d'œufs, moutarde de Dijon et ail rôti. Servi sur un bagel grill... | **$15.00** |

## Brunch Salads and Bowls

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Curry Quinoa Avocado Bowl Brunch**<br>Faux filet de chou kale, morceaux de patate douce, pois chiches croustillants, oignons grillés, hummus aux pistaches épi... | **$15.00** |
| **Starlight Farms Kale Salad Brunch**<br>Hazelnuts, breadcrumbs and ricotta salata, sour cherry vinaigrette. Vegetarian. Nuts. | **$12.00** |
| **Romaine Caesar Salad Brunch**<br>Laitue romaine croquante garnie de zeste de citron, filets d'anchois blancs, Parmigiano râpé et miettes de pain grillé.... | **$12.00** |
| **Iceberg Wedge Salad Brunch**<br>Bacon, blue cheese, red onion and cherry tomato, spiced buttermilk dressing. Gluten free. | **$12.00** |
| **Wild Arugula Salad Brunch**<br>Feuilles de roquette sauvage accompagnées de poires juteuses, de noix de pécan croquantes, de tranches fines d'oignon ro... | **$12.00** |

## Brunch Heirloom Benedicts

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Canadian Bacon Benedict Brunch**<br>Petits pains anglais grillés, surmontés de bacon canadien fumé maison, nappés d'œufs pochés crémeux, le tout drapé d'une... | **$16.00** |
| **Smoked Salmon Benedict Brunch**<br>Tranches de saumon fumé reposant délicatement sur un muffin anglais grillé. Coiffé de deux œufs pochés à la perfection,... | **$18.00** |
| **Avocado Benedict Brunch**<br>Tranches d'avocat crémeux, nichées sur un muffin anglais grillé, accompagnées d'œufs pochés coulants. Napper de sauce ho... | **$16.00** |

## Eggs and Brunch Plates

| ITEM | PRICE |
|---|---|
| **Buttermilk Pancakes Brunch**<br>Option classique ou bleuets, accompagnés de beurre et de sirop d'érable du Connecticut. Végétarien. | **$13.00** |
| **Belgian Waffle Brunch**<br>Fresh berries, Chantilly cream and Connecticut maple syrup. Vegetarian. | **$13.00** |
| **Bananas Foster French Toast Brunch**<br>Banana caramel toffee, pecans and salted caramel gelato. Vegetarian. Nuts. | **$14.00** |
| **Egg White Fritatta Brunch**<br>Un mélange de blancs d'œufs léger, garni de chou frisé, burrata locale et Parmigiano râpé. Agrémenté de graines de tourn... | **$16.00** |
| **Avocado Toast Brunch (Eggs and Brunch Plates)**<br>Everything bagel spice and a sunny egg on sourdough, farm lettuces. Vegetarian. | **$16.00** |
| **Mexican Molletes Toast Brunch**<br>Sur une tranche de pain au levain croustillant, des haricots noirs sont garnis de tranches d'avocat, de queso fresco et... | **$16.00** |
| **Shakshouka Brunch**<br>2 baked eggs in spiced harissa tomato sauce with peppers, feta, kale and cilantro. Vegetarian. | **$16.00** |
| **Grilled Cheese and Tomato Soup Brunch**<br>The classic. Vegetarian. | **$14.00** |
| **Veggie Hash Burger Brunch**<br>Faux-filet de légumes croustillants avec avocat crémeux, cheddar Grafton, ketchup de banane exotique, œuf au plat doré,... | **$18.00** |

| ITEM | PRICE |
| --- | --- |
| **CT Grass-Fed Beef Burger Brunch**<br>Grafton cheddar, horseradish jam and house pickles, shoestring fries. | **$18.00** |
| **Shrimp and Biscuits Brunch**<br>Crevettes sautées accompagnées de chorizo épicé, oignons verts et une touche de citron, le tout posé sur des biscuits au... | **$23.00** |

## Sweets

| ITEM | PRICE |
| --- | --- |
| **Hot Caramel Apple Doughnuts**<br>Cinnamon cane sugar and creme anglaise. | **$10.00** |
| **Warm, Baked Butter Pear Cobbler**<br>Poire rôtie au beurre recouverte d'un crumble de shortbread à l'érable et à l'avoine, servie avec une boule de gelato à... | **$9.00** |
| **Milk Chocolate Pot de Creme**<br>Peanut rice crunch brittle and mocha coffee gelato. | **$9.00** |
| **Butterscotch Pudding**<br>Une onctueuse crème de caramel placée sous un nuage de guimauve grillée, parsemée d'une pincée de sel marin et accompagn... | **$9.00** |
| **Warm, Dark Chocolate Fudge Cake**<br>Plongée chocolatée avec du Nutella, agrémentée de noisettes croquantes, accompagnée de son gelato au caramel salé. | **$9.00** |
| **Baked Heirloom Cookie Plate**<br>Assiette de biscuits maison nappés de glaçage au babeurre. | **$9.00** |
| **Gelato and Sorbetto**<br>Une sélection quotidienne de gelato crémeux et de sorbetto rafraîchissant, changeant au gré des saisons et des inspirati... | **$9.00** |

## Farmstead Cheese

| ITEM | PRICE |
| --- | --- |
| **1 Cheese (Farmstead Cheese)** | **$8.00** |
| **2 Cheeses (Farmstead Cheese)**<br>Deux fromages fermiers soigneusement choisis pour leur caractère unique. Savourez la richesse d'une tomme douce accompag... | **$15.00** |
| **3 Cheeses (Farmstead Cheese)**<br>Découvrez une sélection exquise de trois fromages fermiers, soigneusement affinés pour une expérience gustative riche et... | **$22.00** |
| **4 Cheeses (Farmstead Cheese)** | **$28.00** |

## Coffee and Tea

| ITEM | PRICE |
| --- | --- |
| **Illy Drip Coffee** | **$3.00** |
| **Espresso (Coffee and Tea)** | **$3.00** |
| **Double Espresso (Coffee and Tea)** | **$5.00** |
| **Cappuccino** | **$4.00** |
| **Latte (Coffee and Tea)**<br>Un latte crémeux préparé avec des grains de café fraîchement moulus pour une saveur riche et robuste. Infusé avec du lai... | **$4.00** |
| **Mocha** | **$4.50** |
| **Macchiato** | **$4.00** |
| **Rise Nitro Cold Brew Coffee** | **$7.00** |