



Heirloom

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

[Fast Food Industry →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry Market Research

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Avocado Toast Brunch 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 Vegetarian.	\$13.00
Ham and Cheddar Frittata Œufs entiers, épinards et oignons sautés, laitue de la ferme. Sans gluten.	\$16.00
Study at Kale Frittata 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 Everything bagel spice and a sunny egg on sourdough, farm lettuces. Vegetarian.	\$16.00
Bacon, Egg and Cheese 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 Faux	\$18.00
Smoked Maine Trout Spread Bagel Cream cheese, capers, red onion and tomato on a toasted everything or plain bagel.	\$18.00
A Full Study Breakfast Deux œufs cuisinés selon votre préférence, accompagnés de bacon croustillant ou de saucisse au poulet et aux pommes. Cho...	\$16.00
Steel Cut Oatmeal Fresh berries and cinnamon sugar. Vegetarian.	\$12.00
Heirloom Granola Tart Greek yogurt, honey and fresh berries. Contains nuts.	\$12.00
Breakfast Cereals Faux	\$6.00
Fruit Smoothie 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 Avocat divisé en deux, idéal pour végétariens et sans gluten.	\$3.00
Chicken Apple Sausage	\$7.00
Double Smoked Bacon Tranché épaisse et soigneusement fumé deux fois, notre bacon offre une saveur naturellement intense et boisée. Croustill...	\$7.00
Spiced Chickpea Salad Un mélange harmonieux de pois chiches rehaussé d'épices savoureuses, accompagné de légumes croquants et de fines herbes...	\$6.00
Breakfast Potatoes Vegetarian, gluten free.	\$6.00
Toast and Jam Multigrain wheat, rye, brioche. Vegetarian.	\$5.00

ITEM	PRICE
Fresh Fruit Bowl Assortiment de fruits frais: Une sélection colorée de fruits de saison, parfaitement mûrs et naturellement sucrés. Profi...	\$10.00
Fresh Mix Berries Bowl 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 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 Hot fresh brewed coffee.	\$3.00
Espresso false	\$3.00
Double Espresso false	\$5.00
Cappucino false	\$4.00
Latte Un espresso velouté mélangé à du lait vapeur crémeux, rehaussé d'une fine mousse soyeuse. Chaque gorgée offre un équilib...	\$4.00
Cortado false	\$4.00
CT Heritage Tea	\$4.00
Milk false	\$4.00
Fresh Squeezed Juice 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 Une sélection de jus pressés: tomate, pomme, ananas ou canneberge.	\$3.00
Coconut Water	\$6.00

Oyster Bar

ITEM	PRICE
Island Creek Oysters Une demi-douzaine d'huîtres d'Island Creek servies sur coquille.	\$18.00
Shrimp Cocktail false	\$3.50
Connecticut Clams Each. On the half shell.	\$2.00
Smoked Maine Trout Dip Capers, chives, creme fraiche and crostini.	\$16.00
Coastal Platter 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	\$6.00
Tomates fumées doucement mijotées, mariant des saveurs riches. Couronné de croûtons au cheddar dorés. Végétarien.	
Mug of No Cream of Sweet Potato Soup Lunch	\$6.00
Sorcière parfumée de lime et de sumac, cette soupe de patate douce sans crème est rehaussée de coriandre fraîche. Entière...	
Heirloom Fries Lunch	\$8.00
Sea salt and malt vinegar aioli. Vegetarian, gluten free.	
Little Green Salad Lunch	\$8.00
Feuilles tendres de jeunes pousses accompagnées de fines rondelles de radis, le tout arrosé d'une vinaigrette au citron....	
Warm Local Ricotta Lunch	\$11.00
Un faux-filet de ricotta locale légèrement chauffée, accompagnée de crostini croustillants, parfumée au thym et relevée...	
Baked Spinach and Artichoke Dip Lunch	\$11.00
Garlic, fontina, Gouda and crostini. Vegetarian.	
Whipped Chicken Liver Pate Lunch	\$11.00
Une onctueuse mousse de foie de volaille accompagnée de sa confiture de bacon à l'érable, servie avec des crostini crous...	
Vegetable Crudite Lunch	\$13.00
Iced raw vegetables, spiced buttermilk ranch and dukkha spiced hummus tahina dips. Vegetarian, gluten free. Nuts.	
Baked Hotback Jonah Crab Dip Lunch	\$16.00
Un mélange crémeux de cheddar pimenté et paprika fumé, accompagné de crostini croustillants.	

Big Salads and Lunch Bowls

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

Lunch Plates and Sandwiches

ITEM	PRICE
Heirloom Grilled Cheese and Creamy Smoked Tomato Soup Lunch	\$14.00
Sandwich au fromage grillé fait avec des pains artisanaux, accompagné d'un velouté de tomates fumées. Un repas végétarie...	
Study at Kale Frittata Lunch	\$15.00
Egg whites, burrata and Parmigiano cheese, milled tomato and sunflower seeds. Vegetarian.	
Chicken Salad Sandwich Lunch	\$15.00
Currants, curry, cornichons, et mayonnaise à l'aneth composent un sandwich sur brioche grillée.	
Tuna Melt Sandwich Lunch	\$15.00
Classic tuna, melted Grafton cheddar and pickles on toasted rye.	
Veggie Burger Lunch	\$16.00
Avocat crémeux, cheddar de Grafton fondant, ketchup de banane maison et graines de citrouille croquantes. Option végéтар...	
Avocado Toast Lunch	\$16.00
Faux	

ITEM	PRICE
CT Grass-Fed Beef Burger Lunch Grafton cheddar, horseradish jam, our pickles, shoestring fries.	\$18.00
Chicken and Dumplings Lunch Ricotta dumplings in lemon-herbal chicken broth with rosemary vegetables and pecorino Romano. Gluten free.	\$18.00
Lunch Cheese	
1 Cheese Lunch false	\$8.00
2 Cheeses Lunch Faites l'expérience d'un duo de fromages soigneusement sélectionnés, fondus à la perfection pour accompagner une généreu...	\$15.00
3 Cheeses Lunch 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	
Warm Local Ricotta Ricotta artisanale tiédie, agrémentée de thym, parfumée de truffe, accompagnée de crostini croustillants.	\$11.00
Whipped Chicken Liver Pate Bacon jam, sea salt and toast.	\$11.00
Vegetable Crudite 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 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 Our pancetta, lemon, brioche, lardo and rosemary.	\$13.00
Wood Roasted Island Creek Oysters Lemon, shallots, butter, vermouth and yuzu koshu. Gluten free.	\$16.00
Heirloom Roast Octopus 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 Faux seulement.	\$16.00
Dinner Salads	
Pumpkin Caprese Salad Courge délicata rôtie accompagnée de burrata locale, feuilles de basilic, sel de mer et graines de citrouille croustilla...	\$14.00
Starlight Farms Kale Salad Hazelnuts, breadcrumbs, ricotta salata, sour cherry vinaigrette. Vegetarian. Nuts.	\$12.00
Dressed Wedge Salad Une salade en quartiers garnie de bacon croustillant, fromage bleu piquant, noix croquantes, betteraves sucrées, oignons...	\$12.00
Little Gem Caesar Salad Lemon, white anchovy, parmigiano and breadcrumbs, Caesar dressing.	\$12.00

Dinner Vegetables and Sides

ITEM	PRICE
Sweet and Sour Broccoli Brocoli en sauce douce et acidulée avec sirop d'érable et soja blanc.	\$8.00
Mashed Potatoes Pommes de terre écrasées généreusement beurrées. Végétariennes et sans gluten.	\$8.00
Heirloom Fries Sea salt and malt vinegar aioli. Vegetarian.	\$8.00
Grilled Broccolini Lemon and sea salt. Vegan, gluten free.	\$8.00
Roast Brussels Sprouts 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 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 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 Handrolled penne, rosemary, tomato, truffle, cream and pecorino.	\$25.00
Sauteed White Shrimp Bucatini Bucatini aux crevettes blanches sautées, agrémenté d'une sauce veloutée mêlant ail rôti, crème onctueuse, tomates savour...	\$26.00
Seared Maine Sea Scallops Caramelized spaghetti squash, sage, capers, citrus and sultanas. Gluten free.	\$29.00
New England Clam Chowder 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 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 Mushrooms, barley and butternut squash, parsnip puree, tarragon and pumpkin seeds.	\$29.00
Heirloom Steaks and Chops Broccolini, buttery mashed potatoes, smoked maple-pearl onion sauce.	\$25.00

Dinner Cheese

ITEM	PRICE
1 Cheese false	\$8.00
2 Cheeses Un duo onctueux de fromages soigneusement sélectionnés. Savourez le mariage harmonieux d'un brie crémeux, aux notes subt...	\$15.00
3 Cheeses 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 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 Served with butter and jam. Vegetarian.	\$4.00
CT's Baked Buttermilk Biscuits Brunch Biscuits moelleux au babeurre servis avec un beurre au sirop d'érable et jalapeno.	\$6.00
Warm Local Ricotta Brunch Thyme, truffle and toast. Vegetarian.	\$11.00
Mug of Creamy Smoked Tomato Soup Brunch Cheddar croutons. Vegetarian.	\$6.00
Vegetable Crudite Brunch Iced raw vegetables - buttermilk ranch and dukkha spiced hummus dip. Vegetarian, gluten free. Nuts.	\$13.00
Whipped Chicken Liver Pate Brunch 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 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 Une sélection quotidienne de huîtres Island Creek, servie à la douzaine.	\$18.00
Heirloom Shrimp Cocktail Brunch Each. Sweet and spicy chili sambal sauce or classic cocktail.	\$3.50
Connecticut Littleneck Clams Brunch Faux.	\$12.00
Smoked Maine Trout Dip Brunch Capers, radish, scallion and creme fraiche.	\$16.00
Coastal Platter Brunch 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 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 Un savoureux mélange de thon frais, tendrement émietté, se marie aux câpres croquantes et à une touche de mayonnaise cit...	\$15.00
Deviled Egg Salad with Bagel Brunch 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 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 Hazelnuts, breadcrumbs and ricotta salata, sour cherry vinaigrette. Vegetarian. Nuts.	\$12.00
Romaine Caesar Salad Brunch 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 Bacon, blue cheese, red onion and cherry tomato, spiced buttermilk dressing. Gluten free.	\$12.00
Wild Arugula Salad Brunch 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 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 Tranches de saumon fumé reposant délicatement sur un muffin anglais grillé. Coiffé de deux œufs pochés à la perfection,...	\$18.00
Avocado Benedict Brunch 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 Option classique ou bleuets, accompagnés de beurre et de sirop d'érable du Connecticut. Végétarien.	\$13.00
Belgian Waffle Brunch Fresh berries, Chantilly cream and Connecticut maple syrup. Vegetarian.	\$13.00
Bananas Foster French Toast Brunch Banana caramel toffee, pecans and salted caramel gelato. Vegetarian. Nuts.	\$14.00
Egg White Frittata Brunch 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) Everything bagel spice and a sunny egg on sourdough, farm lettuces. Vegetarian.	\$16.00
Mexican Molletes Toast Brunch 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 2 baked eggs in spiced harissa tomato sauce with peppers, feta, kale and cilantro. Vegetarian.	\$16.00
Grilled Cheese and Tomato Soup Brunch The classic. Vegetarian.	\$14.00
Veggie Hash Burger Brunch Faux-filet de légumes croustillants avec avocat crémeux, cheddar Grafton, ketchup de banane exotique, œuf au plat doré,...	\$18.00
CT Grass-Fed Beef Burger Brunch Grafton cheddar, horseradish jam and house pickles, shoestring fries.	\$18.00
Shrimp and Biscuits Brunch 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 Cinnamon cane sugar and creme anglaise.	\$10.00
Warm, Baked Butter Pear Cobbler 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 Peanut rice crunch brittle and mocha coffee gelato.	\$9.00
Butterscotch Pudding 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 Plongée chocolatée avec du Nutella, agrémentée de noisettes croquantes, accompagnée de son gelato au caramel salé.	\$9.00
Baked Heirloom Cookie Plate Assiette de biscuits maison nappés de glaçage au babeurre.	\$9.00
Gelato and Sorbetto 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) Deux fromages fermiers soigneusement choisis pour leur caractère unique. Savourez la richesse d'une tomme douce accompag...	\$15.00
3 Cheeses (Farmstead Cheese) Découvrez une sélection exquise de trois fromages fermiers, soigneusement affinés pour une expérience gustative riche et...	\$22.00
4 Cheeses (Farmstead Cheese) false	\$28.00

Coffee and Tea

ITEM	PRICE
Illy Drip Coffee false	\$3.00
Espresso (Coffee and Tea)	\$3.00
Double Espresso (Coffee and Tea) false	\$5.00
Cappuccino	\$4.00
Latte (Coffee and Tea) 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 false	\$4.00
Rise Nitro Cold Brew Coffee false	\$7.00