



Oriole 9

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Soups

ITEM	PRICE
French Lentil Soup Un bol réconfortant de soupe aux lentilles françaises, mijoté lentement avec des lentilles terreuses et de savoureux lég...	\$4.00
Soup of the Day false	\$4.00

Salads

ITEM	PRICE
Goddess Salad Mélange croquant de laitue romaine, radis piquants, concombres rafraîchissants, carottes râpées, cœurs de palmier, tomat...	\$14.00
Red Quinoa Salad Un mélange de quinoa rouge mêlé à des tomates hachées, du persil frais, de l'oignon rouge, des noix grillées, des jeunes...	\$12.50
House Salad Mesclun greens with house balsamic dressing.	\$2.50
Arugula Légères boucles de parmesan, un filet d'huile d'olive et une touche de citron.	\$10.00
OR9 Caesar Salad false	\$17.50

Tapas Platter Pour deux personnes. Un assortiment de prosciutto, chorizo, olives, champignons sautés, fromages choisis, tartinade de f...	\$17.50
--	----------------

Sandwiches

ITEM	PRICE
Cuban Press Slow-braised pork, Provolone, smoked ham, house-made pickles, coarse mustard cream.	\$12.50
Caprese Sandwich Mozzarella crémeuse, pesto savoureux, tranches de tomate juteuse et roquette poivrée.	\$14.50
B & E Chicken Sandwich Faux-filet de poulet, accompagné de bacon croustillant, avocat crémeux, aioli onctueux et une sélection de verdure fraîç...	\$12.50
House-Made Brisket Mayonnaise épicée, chou rouge mariné, Cheddar.	\$12.50

Eggs

ITEM	PRICE
Oriole9 Breakfast Deux œufs préparés selon votre préférence, accompagnés de bacon croustillant, de notre saucisse maison savoureuse, de to...	\$14.50
House-Made Corned Beef Corned beef maison accompagné de deux œufs cuisinés à votre goût, servi avec un toast à l'ail.	\$12.50
Poached Artichoke Filled with truffled scrambled eggs, toast and side salad.	\$12.50
Goat Cheese Omelet Omelette onctueuse garnie de fromage de chèvre, accompagnée de jeunes pousses d'épinards, servie avec du pain grillé et...	\$12.50
Full Breakfast Deux œufs préparés à votre goût accompagnent un croissant, du pain grillé et du bacon croustillant, avec une salade vert...	\$11.00

ITEM	PRICE
Braised Kale Œufs pochés superposés sur une tartine garnie de tomates et de mascarpone, accompagnés de chou frisé tendre.	\$12.50
Italian Breakfast Two eggs any style, garlic toast, sofrito sauce, served with a side salad.	\$10.00
2 Eggs Any Style Deux œufs cuisinés à votre goût, accompagnés de pain grillé, beurre et confiture.	\$7.00
Curried Coconut Tofu Hash Tofu biologique, parfumé au curry et à la noix de coco, accompagné de tomates fraîches, de champignons pleurotes, d'épin...	\$12.50

Sweet Breakfast

ITEM	PRICE
French Toast Pain doré artisanal, préparé avec du pain brioché épais trempé dans un mélange onctueux d'œufs frais, de lait entier et...	\$10.00
Bread & Butter Pudding Un pudding pain et beurre rôti, garni de bacon croustillant et nappé de sirop d'érable.	\$8.00
Oatmeal Flocons d'avoine chauds mélangés à des graines de lin croquantes, parfumés à la cannelle et garnis de canneberges séchée...	\$7.00
Yogurt Served with house-made granola and honey.	\$7.00

Wraps

ITEM	PRICE
Falafel Falafels accompagnés de tzatziki crémeux, avec des tranches d'oignon rouge, une touche de coriandre fraîche et une feuil...	\$11.50
Tempeh TLT Sauce au citron, romaine fraîche, tomate juteuse.	\$12.00

Sides

ITEM	PRICE
Bacon false	\$4.50
Chicken	\$4.50
Chorizo false	\$4.50
Tempeh Sautéed Spinach false	\$4.50
Olives false	\$4.50
Potatoes false	\$4.50
Parmesan false	\$4.50
Oven Roasted Beets	\$4.50
Smoked-Salmon false	\$4.50

ITEM	PRICE
Falafel (Sides) false	\$4.50
Black Forest Ham false	\$4.50
Corned Beef	\$4.50
Mushrooms false	\$4.50
Brie false	\$4.50
Manchego Fire Roasted Peppers Faux	\$4.50

Desserts

ITEM	PRICE
Seasonal Fruit Crumble Un savoureux crumble aux fruits de saison, servi chaud, accompagné d'une boule de glace à la vanille.	\$7.00
Bittersweet Chocolate Mousse Mousse au chocolat noir associée à des baies fraîches et nappée d'une onctueuse sauce à la vanille.	\$8.00
Jane's Ice-Cream	\$3.00