



LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA



L'Abbaye d'Oka

1600 Chemin d'Oka, Oka, J0N 1E0
450-415-0651

LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— ENTRÉES ET GRIGNOTINES —

Salade du jour	6\$
Vichyssoise de chou-fleur de l'Abbaye	12\$
Grains de maïs, huile verte aux herbes, caviar Mujjol, effeuillage de choux de Bruxelles, brunoise de légumes croquants et salade de fleurs comestibles	
<i>Version végétarienne sans caviar 11\$</i>	
Fondant d'Oka au jambon blanc	13\$
Salade croquante de légumes crus et marinés, fleurs comestibles et mélange printanier	
<i>Version végétarienne sans jambon 11\$</i>	
Déclinaisons de betteraves à la ricotta maison	16\$
Betteraves rouges, jaunes, ricotta maison à l'huile d'olive et poivre noir, vinaigrette au babeurre et micro-pousses	
<i>Version végané sans ricotta et sans babeurre 15\$</i>	
Rillette de canard	18\$
Oignons confits au vin de glace, marinades croquantes maison et tuiles de croûtons de baguette	
<i>Version végétarienne avec végé-pâté de la Ferme Urbaine Vertige 18\$</i>	
Tartare de bœuf du Québec	entrée 21\$
Fromage de chèvre, paprika fumé, câpres frits, échalotes françaises, sauce piquante fumée maison, et tuiles de croûtons de baguette	
— À PARTAGER —	
Nachos gratinés	15\$
Poivrons sautés, salsa maison, olives noires, oignons rouges rôtis et crème sûre à la lime	
<i>Extra porc effiloché braisé 16h 6\$</i>	
Calmars frits	16\$
Mayonnaise au paprika fumé	
Burrata farcie à la tomate semi-séchée et au prosciutto	25\$
Fromage Burrata farcie d'un medley de tomates cerises, sirop de sumac vinaigrier, chips de prosciutto, roquette et miche campagnarde grillée	
<i>Version végétarienne sans prosciutto 24\$</i>	
Plateau de charcuteries d'ici	29\$
Sélection de charcuteries artisanales du Québec, miche campagnarde grillée, confiture d'oignons caramélisés, graines de moutarde violette et accompagnements	
<i>Demi-Plateau 17\$</i>	
Saumon de l'atlantique boucané maison	26\$
Saumon fumé à chaud à la méthode ancestrale, salade croquante de marinades maison, crème sûre au citron confit et micro-pousses	

LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— AU CENTRE DE L'ASSIETTE —

Pavé de chou-fleur grillé puis braisé (végane) 20\$

Bouillon de champignons sauvages, émulsion de tofu soyeux biologique, salsa de maïs, poivrons et truffe, haricots verts extra-fins et micro-pousses

Burger au poulet grillé 23\$

Poitrine de poulet grillée, mayonnaise au paprika fumé, chips de pancetta douce, mangue, laitue, tomates, et fromage blanc servi avec frite ou salade du jour

Burger de bœuf du Québec 25\$

Pain brioché, tomates, bacon, mayonnaise épicée, laitue, fromage blanc et oignons caramélisés servi avec frite ou salade du jour *Version végétarienne avec végé-pâté de la Ferme Urbaine Vertige*

Poisson d'arrivage 31\$

Crèmeux de panais, sauce vierge à la tomate semi-séchée, boutons de marguerite marinés, rosette St-Joseph, zeste de citron, persil plat et légumes du moment

Macreuse de bœuf braisée 16h 30\$

Aligot de pommes de terre au cheddar de chez nous, sauce demi-glace de veau au vin rouge et légumes du moment

Raviolis au homard 32\$

Sauce crémeuse à la courge butternut, cerfeuil, pickles d'oignons rouges, champignons sauvages sautés au beurre noisette et fleurs comestibles

Tartare de bœuf du Québec demi 21\$ / 35\$

Fromage de chèvre, paprika fumé, câpres frits, échalotes françaises, sauce piquante fumée maison, et tuiles de croûtons de baguette

Côte de veau de lait du Québec 40\$

Chimichurri aux herbes, frites juliennes et légumes oubliés

— À PARTAGER —

Jarret de prosciutto 75\$

Pour 2 personnes

Laque au miel et moût de raisin, légumes verts au beurre, aligot de pommes de terre à la truffe, copeaux de parmesan, persil plat et zeste de citron

Côte de bœuf 32oz vieillie au gin québécois Cirka 125\$

Pour 2 à 4 personnes

Pommes de terre grelots à l'ail confit, miel de l'Abbaye, glace de veau, romarin, thym, laurier, légumes du moment, chimichurri maison et sel de Maldon

LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— POUR LES PETITS —

- Scooby-Doo aux fromages** 12\$
Pâtes spirales, crème réduite au cheddar, parmesan, muscade et chapelure de pain
- Mini-pogos maison (2) au cheddar et bacon** 12\$
Saucisse William J Walter, semoule de maïs au babeurre, crudités et condiments
- Mini-brochettes de poulet grillé (3)** 15\$
Crème sûre aux herbes et légumes du moment

— DESSERTS —

- Crème brûlée** 10\$
Crème brûlée au caramel salé des Délices du Monastère
- Verrine au citron** 12\$
Croûtons de gâteau quatre-quarts au thym et meringue italienne flambée
- Mi-cuit au chocolat noir** 12\$
Confiture à la poire et Amermelade

— FROMAGES À PARTAGER —

- Plateau de fromages d'ici** 30\$
Trois choix de fromages, miche campagnarde grillée, confiture d'oignons caramélisés au vin de glace et mélange de noix rôties
Demi-Plateau 20\$

LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— SUR LE POUCE —

Frites Mayonnaise béarnaise		6\$
Poutine classique Sauce maison, fromage en grain et frites en juliennes		15\$
Nachos gratinés		15\$
Poivrons sautés, salsa maison, olives noires, oignons rouges rôtis et crème sûre à la lime		
		<i>Extra porc effiloché braisé 16h 6\$</i>
Calmars frits Mayonnaise au paprika fumé		16\$
Ailes de poulet Sauce BBQ maison et oignons verts	6/10\$	12/17\$
Burger au poulet grillé		23\$
Poitrine de poulet grillée, mayonnaise au paprika fumé, chips de pancetta douce, mangue, laitue, tomates, et fromage blanc servi avec frite ou salade du jour		
Burger de Bœuf du Québec		25\$
Pain brioché, tomates, bacon, mayonnaise épicée, laitue, fromage blanc et oignons caramélisés servi avec frite ou salade du jour		
		<i>Version végétarienne avec végé-pâté de la Ferme Urbaine Vertige</i>



LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— VINS BLANCS —

Les Artisans du Terroir Premices 2019	9.50\$ / 38\$
Québec, Cayuga, Frontenac blanc, Seyval, St-Pépin	
Domaine du Ridge Le Stanbridge 2020	10\$ / 40\$
Québec, Vidal	
Meinklang Gruner-Veltliner Osterreich 2020	11.25 / 45\$
Autriche, Grüner Veltliner - Produit bio, nature	
Chablis, Domaine Chevalier 2020	69\$
France, Bourgogne, Chardonnay	

— VINS ROUGES —

Altolandon Milhistorias Manchuela 2020	9.50\$ / 38\$
Espagne, Grenache - Produit bio, nature	
Meinklang Burgenland Neusiedlersee 2020	10\$ / 40\$
Autriche, Zweigelt, Blaufränkisch, Saint-Laurent - Produit bio, nature	
Nicolas Grosbois La Cuisine de ma Mère 2020	11.25\$ / 45\$
France, Cabernet franc - Produit bio, nature	
Pinar de Villena Tinto, DOP Alicante 2020	45\$
Espagne, Monastrell	
Vignoble Réthoré Davy, Chapitre	57\$
France, Vallée de la Loire, Pinot noir	
Eos, Terre Siciliane 2018	60\$
Italie, Sicile, Syrah	
Chianti Montespertoli, DOCG Riserva, Casa Di Monte 2015	70\$
Italie, Toscane, Sangiovese	

— VIN ORANGE —

Altolandon Enrosado Manchuela 2021	10\$ / 40\$
Espagne, Grenache gris - Produit bio, nature	

— MOUSSEUX & CHAMPAGNE —

Domaine de Fourn Blanquette de Limoux	9\$ / 40\$
France Languedoc-Roussillon	
Loxarel Vintage Brut Nature 2019	10\$ / 45\$
Espagne, Xarel-lo, Chardonnay, Macabeo - Biodynamique, bio, nature	
Tribaut Schloesser Brut Reserve	90\$
France/Champagne, Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir	





LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— AU BAR —

Spritz local	Amermelade ou Campari, mousseux, soda et orange	12\$ - Campari 13\$
Spritz du verger	Amer Amer ou Campari, cidre et jus de lime	12\$ - Campari 13\$
Martini Kayak 19	Kamouraska ou Gordon 10\$ - Ungava 11\$ - Roméo 12\$	
Negroni Kayak 23	Amer Amer ou Campari	Gordon 10\$ - Ungava 11\$ - Roméo 12\$
Manhattan Kayak 23	Jameson 11\$ - Rosemont Whisky de Montréal 12\$ - Glenlivet 12 Ans 13\$	
Bloody Caesar		12\$
Mules	Kamouraska ou Gordon ou CC rye ou Captain Morgan & sirop de gingembre, jus de lime, menthe et Ginger Ale	12\$
Sours	Miele ou CC rye, sour mix et sirop	10\$
Ti punch	Captain Morgan, sucre et jus de lime	10\$
Old Fashion	Sirop simple, angostura bitters et écorce d'orange	Jameson 11\$ Rosemont Whisky de Montréal 12\$ Glenlivet 12 Ans 13\$
Cucumber Rickey	Concombres, menthe, sirop, jus de lime et Ginger Ale	Gordon 10\$ - Ungava 11\$ - Roméo 12\$
Cuba Libre	Captain Morgan blanc ou épicé, coke et lime	10\$
Gin tonic ou soda & lime		Gordon 10\$ - Ungava 11\$ - Roméo 12\$
Whisky	Ginger Ale ou jus de pomme ou coke et lime	CC Rye 10\$ - Jameson 11\$ Rosemont Whisky de Montréal 12\$ - Glenlivet 12 Ans 13\$
Vodka	Jus de pomme ou jus d'orange ou jus de canneberge ou soda et lime	10\$
Mojito	Captain Morgan, menthe, lime et soda	verre 10\$ / pichet 27\$
Long Island iced tea		verre 10\$ / pichet 27\$
Sangria	Vin blanc ou vin rouge ou bière blanche, Amermelade, mélange de jus, fruits et Sprite	verre 10\$ / pichet 35\$
Les purs	Liqueur d'anis	10\$
	Glenlivet 12 Ans Double Oak Scotch Whisky Single Malt	12\$
	Bowmore 12 ans	13\$
Réduit à l'érable	Le Réduit de Léo	10\$
Eau-de-vie d'agave	Distillerie de Montréal Rosemont El Chapleau	10\$
Téquila	Patron Silver	15\$
Tom Collins	Jus de lime sirop, soda et citron	Gordon 10\$ - Ungava 11\$ - Roméo 12\$
Shooters	Divers	à partir de 5\$





LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— BIÈRES & MIX BIÈRES —

Les fûts		verre 4.50\$ / pinte 8\$ / pichet 22\$
	La Sacrée St-Pierre (blonde maison), Cheval Blanc, Griffon rousse, St-Ambroise IPA, IDA aux framboises, Cidre MacAdam (non disponible en pichet)	
Snake bite	Cidre, Sacrée St-Pierre et sirop de cassis	verre 4.50\$ / pinte 8\$
White velvet	Cidre et Cheval Blanc	pinte 9\$
Black velvet	Cidre et Guinness	pinte 9\$
Panaché	Sacrée St-Pierre et limonade maison	pinte 8\$
Guinness	en canette	8\$

— SANS ALCOOL —

Y Kombucha	Inspiration – Framboise, Infusion – Gingembre, Vision – bleuet, Mission – Menthe et Chlorophylle, Dimension – Hibiscus et Églantier	7\$
Sans alcool	Carlsberg 0%	5\$
Mocktails	Virgin Caesar, virgin mojito, virgin sangria, limonade maison, Shirley Temple	5.25\$
Boissons gazeuses	Coke, Sprite, Ginger Ale et eau pétillante	3\$
Jus	Orange, pomme, pamplemousse, canneberge	3\$
Tisanes	Citron, mûres sauvages, menthe givrée, fruit de la passion, poire et gingembre, canneberge, bleuet, fleurs de camomille, fleurs de tilleul	3\$

— THÉS & CAFÉS —

Thé vert ou thé noir		3\$
Chocolat chaud		3.50\$
Cafés	Espresso, espresso allongé, décaféiné	4\$
	Capuccino, Latté	5\$
	Café alcoolisé Espresso, Miele crème et crème fouettée	8\$
	Café Brésilien, Café Espagnol, Café Irlandais	

