



# 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 —

Salade du jour	6\$
Frites	6\$
Mayonnaise béarnaise	
Soupe à l'oignon revisitée	12\$
Oignon espagnol confit, bouillon de bœuf, croûtons de baguette et fromage cheddar râpé	
Fondant d'Oka au jambon blanc	14\$
Salade croquante de légumes crus et marinés, fleurs comestibles et mélange printanier	
<i>Version végétarienne sans jambon</i>	<i>12\$</i>
Nachos gratinés	16\$
Poivrons sautés, salsa maison, olives noires, oignons rouges rôtis et crème sûre à la lime	
<i>Extra porc effiloché</i>	<i>6\$</i>
Foie gras au torchon	24\$
Pain d'épices maison, chutney de pommes et fleur de sel	
Calmars frits	18\$
Mayonnaise au paprika fumé	
Rillettes de canard	19\$
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</i>	<i>19\$</i>
Demi-tartare de bœuf élevé à Oka façon classique	23\$
Câpres, échalotes françaises, cornichons, moutarde de Dijon et tuiles de croûtons de baguette	
Demi-plateau de charcuteries d'ici	22\$
Sélection de charcuteries artisanales du Québec, miche campagnarde grillée, confiture d'oignons caramélisés, graines de moutarde violette et accompagnements	
Demi-plateau de fromages d'ici	22\$
Trois choix de fromages, miche campagnarde grillée, confiture d'oignons caramélisés au vin de glace et mélange de noix rôties	



# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## — À PARTAGER —

**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 *Version végétarienne sans prosciutto 24\$*

**Saumon de l'atlantique boucané maison** 25\$

Saumon fumé à chaud à la méthode ancestrale, salade croquante de marinades maison, crème sûre au citron confit et micro-pousses

**Plateau de charcuteries d'ici** 31\$

Sélection de charcuteries artisanales du Québec, miche campagnarde grillée, confiture d'oignons caramélisés, graines de moutarde violette et accompagnements

**Plateau de fromages d'ici** 31\$

Trois choix de fromages, miche campagnarde grillée, confiture d'oignons caramélisés au vin de glace et mélange de noix rôties

**Jarret de prosciutto** 60\$

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 d'Oka vieillie au cognac Rémy Martin** 120\$

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

## — POUR LES PETITS —

**Rigatoni bolognaise** 12\$

Rigatoni au beurre, sauce bolognaise maison, beurre salé, copeaux de parmesan et miche campagnarde grillée

**Mini-pogos maison (2)** 12\$

Saucisses, semoule de maïs au babeurre, crudités et condiments

**Poitrine de poulet grillée** 15\$

Crème sûre aux herbes et légumes du moment

# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## — AU CENTRE DE L'ASSIETTE —

<b>Poutine classique</b>	16\$
Sauce maison, fromage en grain et frites en juliennes	
<b>Pavé de chou-fleur grillé puis braisé (Végane)</b>	22\$
Bouillon de champignons sauvages, émulsion de tofu soyeux biologique, salsa de maïs, poivrons et truffe, haricots verts extra-fins et micro-pousses	
<b>Rigatoni bolognaise</b>	23\$
Rigatoni au beurre, sauce bolognaise maison, vin blanc, beurre salé, copeaux de parmesan et miche campagnarde grillée	
<b>Burger de bœuf élevé à Oka (Nourri à l'herbe chez Mon Beau Bon Bœuf)</b>	26\$
Pain brioché, tomates, bacon, mayonnaise épicée, laitue, fromage d'Oka et oignons caramélisés servi avec frite ou salade du jour	
<i>Version végétarienne avec végé-pâté de la Ferme Urbaine Vertige 26\$</i>	
<b>Poisson du jour</b>	31\$
Poisson blanc poché, purée de panais, légumes rôtis et beurre blanc	
<b>Tartare de bœuf élevé à Oka façon classique</b>	30\$
Câpres, échalotes françaises, cornichons, moutarde de Dijon et tuiles de croûtons de baguette	
<b>Macreuse de bœuf bourguignonne</b>	35\$
Macreuse de bœuf du Québec braisée durant 16h, garniture bourguignonne, aligot de pommes de terre et cheddar de chez nous	
<b>Côte de veau de lait du Québec</b>	40\$
Sauce demi-glace maison à l'ail noir, frites en juliennes et légumes rôtis	
<b>Filet mignon de bœuf Angus AAA cuit sous-vide</b>	55\$
Filet de bœuf du Québec, Rossini de fromage de chèvre, sauce au porto, aligot de pommes de terre et légumes du moment	

# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## —DESSERTS—

Oka lime pie	10\$
Tarte au fromage et citron vert, chapelure Graham et meringue flambée	
Crème brûlée au mélilot	12\$
Mi-cuit au chocolat noir	12\$
Confiture à la poire et Amermelade	

## —CAFÉS, THÉS ET TISANES—

Thé vert ou noir	3\$
Tisanes	3\$
Citron	
Mûres sauvages	
Menthe givrée	
Fruit de la passion	
Poire et gingembre	
Canneberge	
Bleuet	
Fleurs de camomille	
Fleurs de tilleul	
Chocolat chaud	4\$
Cafés	4\$
Espresso, espresso allongé, café décaféiné et café filtre	
Capuccino ou Latté	5\$
Cafés alcoolisés	9\$
Coureur des Bois (Boisson à la crème d'érable)	
Brésilien (Cognac, Triple sec et Kahlua)	
Espagnol (Rhum, Grand-Marinier et Kahlua)	
Irlandais (Whisky et Coureur des Bois)	

*Extra crème fouettée 1\$*

# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## — DIGESTIF —

<b>Coureur des Bois</b> Boisson à la crème d'érable	11\$
<b>Kahlua</b> Liqueur de café	11\$
<b>Southern Comfort</b> Liqueur de pêche	11\$
<b>Cognac</b> Rémy Martin V.S.O.P Fine Champagne	12\$
<b>Grand-Marnier</b> Liqueur d'orange	12\$
<b>Eau de vie d'agave</b> Distillerie de Montréal El Chapleau	12\$
<b>Black Russian</b> Vodka et Kahlua	12\$
<b>White Russian</b> Vodka, Kahlua et laid froid	12\$
<b>Porto</b> Cabral Tawny 10 ans	13\$
<b>Whisky</b>	
CC Rye	11\$
Jameson	12\$
Rosemont Whisky de Montréal	13\$
The Glenlivet 12 ans Double Oak Scotch whisky single malt	14\$
Bowmore 12 ans	14\$
<b>Téquila</b> Patron silver	15\$
<b>Shooters</b>	4\$
Upper cut (Amaretto, vodka et jus d'orange)	
Kamikaze (Vodka, triple sec et jus de lime)	
Vodka lime ou cornichon	
Jack Daniel's au miel	
Chic Choc Rhum épice	
Luxardo Limoncello (Liqueur de citron)	



# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## —BIÈRES—

### En fûts

Verre 5,50\$ / Pinte 10\$ / Pichet 28\$

La Sacrée St-Pierre (Blonde maison)

Cheval Blanc

Coup de Grisou

Griffon rousse

St-Ambroise IPA

Cidre McAdam

Non disponible en pichet

### Panaché

Pinte 8\$

Sacrée St-Pierre, limonade maison et lime

### Snake bite

Verre 6\$/Pinte 11\$

Cidre, Sacrée St-Pierre et sirop de cassis

### White velvet

Pinte 12\$

Cidre, Cheval Blanc et orange

### Brasserie Harricana

Canettes 355ml

7\$

#### **21/ Blonde ale/ 5%**

Ale lagarisée d'inspiration anglaise brassée avec houblon québécois

#### **7/ Hefeweizen/ 5,3%**

Ale blanche d'inspiration allemande aux notes de céréales, de bananes et de clou de girofle

#### **1984/ Gose lime et poivre long/ 4,5%**

Gose multigrain aux arômes de lime fraîche et de poivre long

Canettes 473ml

10\$

#### **11:11/ Kveik IPA/ 6%/ 473ml**

IPA houblonnée au Southern Cross, levures Kveik et notes tropicales

Édition spéciale 473ml

12\$

#### **Gros jus de muscat/ 10,3%**

Bière brute extra-forte brassée avec moût de raisin muscat et levure de champagne

### Bière sans alcool

6\$

Carlsberg 0%





# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## —SPIRITUEUX—

Spritz- Amermelade, mousseux, soda, orange et cerise marasquin	13\$
Cosmopolitan- Vodka, Triple sec, jus de canneberge et lime	13\$
Manhattan- Whisky, Kayak 23, Angostura et cerise marasquin	13\$
Martini- Gin, Kayak 19 et olives	13\$
Negroni- Gin, Kayak 23, Amer Amer et orange	13\$
Ti-punch- Rhum, sucre et lime	12\$
Tom Collins- Gin, jus de citron, sucre, soda et citron	12\$
Téquila Sunrise- Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine, feuille de menthe et citron	12\$
Cucumber Rickey- Gin, concombre, lime, sucre et soda	12\$
Gigi l'amaretto Sour- Liqueur d'amande, jus de citron, sucre, orange et cerise au marasquin	12\$
Whisky Sour- Whisky, jus de citron, sucre et cerise au marasquin	12\$
Old Fashion- Whisky, Angostura, sucre et orange	12\$
Bloody Caesar- Vodka, Clamato, Worcestershire, tabasco, sel de céleri, céleri et citron	13\$
	Verre 12\$ / Pichet 30\$
Long Island iced tea- Rhum blanc, Triple sec, gin, vodka, jus de citron, coke et citron	
Mojito- Rhum blanc, lime, menthe fraîche, sucre, Angostura, soda et lime	
	Verre 12\$ / Pichet 35\$
Sangria- Vin blanc ou rouge, mélange de jus, Sprite et fruits	
Les classiques	11\$
Alcool et boisson gazeuse ou jus au choix	
	Variation d'alcool selon disponibilités 1\$

## —SANS ALCOOL—

Mocktails- Virgin Caesar, Virgin mojito, virgin sangria, limonade maison ou Shirley Temple	6\$
Jus- Pomme, orange, canneberge, pamplemousse ou ananas	3\$
Boissons douces - Coke, Sprite, Ginger ale ou thé glacé	3\$
Eau pétillante Eska	4\$







# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## —VINS BLANCS—

Vilena Chardonnay, Antao Vaz, Quinta Monteiro de Matos, Portugal 2020	12\$/ 42\$
La Dernière Goutte, Chardonnay, Languedoc, France 2021	13\$/ 45\$
Trebbiano d'Abruzzo DOC, Martello, Italie 2021	49\$
Iris Pinot Grigio, Vénétie, Italie 2021	52\$
Long Barn Chardonnay, Fior di Sole, Californie E.U 2020	59\$
Gewurztraminer Grande Réserve, Cleebourg, Alsace, France	60\$
Chablis Chardonnay, Domaine Chevalier, Bourgogne, France 2020	71\$
Sancerre Sauvignon blanc, Thierry Merlin, Loire France 2021	73\$

## —VIN ORANGE—

Avo Malvasia, Trebbiano, Martello, Abruzzo, Italie 2021	13\$/ 55\$
--	------------

## —MOUSSEUX—

Grand Cuvée Spumante Gold Glera, Isabella Spagnola, Vénétie, Italie	12\$/ 48\$
--	------------

## —CHAMPAGNE—

Champagne Bernard Rémy Brut Pinot noir et Chardonnay, France	105\$
---	-------





# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## —VINS ROUGES—

<b>La Villa Real</b> Tempranillo, Syrah, Bodegas La Remediadora, Espagne 2021	12\$/ 42\$
<b>Grand Noir</b> Pinot noir, Languedoc, France 2021	13\$/ 48\$
<b>Passage</b> Cabernet Sauvignon, Fior di Sole, Californie, E.U. 2019	50\$
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> DOC, Martello, Italie 2020	52\$
<b>Eos</b> Syrah, Terre Siciliane IGT, Italie 2018	55\$
<b>Château Malbat</b> Cabernet, Merlot, Bordeaux supérieur, France	70\$
<b>Chianti Montespertoli</b> Sangioveses, DOCG Riserva, Casa Di Monte, Italie 2016	75\$
<b>David Moreno</b> Tempranillo, Grenache, Gran Reserva, La Rioja, Espagne 2011	89\$
<b>Barolo Demarie</b> Nebbiolo, Piémont, Italie 2017	112\$

