



# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA



L'Abbaye d'Oka

1600 Chemin d'Oka, Oka, J0N 1E0  
450-421-9339



# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## —BIÈRES—

### En fûts

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

Belle Gueule blonde

Blanche du 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

### Bières maison par Harricana

#### La Sacré St-Pierre

10\$

Blanche d'inspiration allemande / 5.3% / 473ml

#### La Marianne, Blonde de St-Pierre

7\$

Blonde au houblon québécois / 5% / 355ml

### Édition spéciale

12\$

#### Gros jus de muscat/10,3%/473ml

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

## —APÉRITIFS/COCKTAILS—

Spritz- Amermelade, mousseux, soda, orange et cerise marasquin	13\$
Cosmopolitan- Vodka, Triple sec, jus de canneberge et lime	13\$
Martini- Gin, vermouth blanc et olives	13\$
Manhattan- Whisky, vermouth rouge, Angostura et cerise marasquin	13\$
Negroni- Gin, vermouth rouge, Amer Amer et orange	13\$
Ricard- Pastis de Marseille	12\$
Téquila Sunrise- Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine, feuille de menthe et citron	12\$
Gin fizz- Gin, jus de citron, sucre, soda et citron	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\$
Mimosa- Mousseux, jus d'orange 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	
	Demandez nos variations d'alcool premium du moment +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 Antao Vaz, Fernao Pires, 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\$



# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## — ENTRÉES —

<b>Salade du jour</b>	6\$
<b>Frites</b> Mayonnaise béarnaise	6\$
<b>Soupe à l'oignon revisitée</b> Oignon espagnol confit, bouillon de bœuf, tuiles de croûtons de baguette gratinées au fromage cheddar fort	12\$
<b>Salade de légumes racines</b> Carottes rôties, rabioles marinées, betteraves jaunes grillées, oignons perlés marinés, chips de topinambour, espuma tiède de pommes de terre et réduction balsamique à l'érable	14\$
<b>Tataki de thon bardé de prosciutto</b> Salsa de pêches, poivrons rôtis et vermicelle de riz soufflé	18\$
<b>Calmars frits</b> Mayonnaise au paprika fumé	18\$
<b>Tartare de bœuf élevé à oka</b> Fromage Irish Porter, oignons caramélisés à la bière, cornichons, moutarde, huile d'olive, câpres et oignons frits (Portion repas servie avec frites et salade)	23\$/30\$
<b>Plateau de fromages d'ici</b> Trois choix de fromages, miche campagnarde grillée, confiture d'oignons caramélisés au vin de glace et mélange de noix rôties	22\$/31\$
<b>Plateau de charcuteries d'ici</b> Sélection de charcuteries artisanales du Québec, miche campagnarde grillée, confiture d'oignons caramélisés, graine de moutarde violette et accompagnements	22\$/31\$

## — POUR LES PETITS —

<b>Mini-pogos maison (2)</b> Saucisses, semoule de maïs au babeurre, crudités et condiments	12\$
<b>Poitrine de poulet grillée</b> Crème sûre aux herbes et légumes du moment	12\$

# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## — PLATS PRINCIPAUX —

<b>Courge poivrée farcie à l'orgetto</b>	25\$
Tomates séchées, broccolettes grillées et crumble de fromage de chèvre	
<b>Gnocchi de pommes de terre maison façon Le Sacré bistro</b>	26\$
Glace de veau, tomates raisins, choux de Bruxelles, poireaux grillés et fromage de chèvre	
<b>Burger de bœuf élevé à Oka (Nourri à l'herbe chez Mon Beau Bon Bœuf)</b>	26\$
Pain brioché, tomates, bacon, mayonnaise au paprika, laitue, fromage d'Oka et oignons caramélisés servi avec frites ou salade du jour	
<i>Version végétarienne avec végé-pâté de la Ferme Urbaine Vertige 26\$</i>	
<b>Cuisse de canard du Lac-Brome confite</b>	28\$
Sauce à l'ail noir, purée de salsifis, cipollinis marinés puis rôtis et légumes	
<b>Morue d'Islande</b>	31\$
Salsa de Kalamata, maïs et oignons verts, purée de topinambours et légumes rôtis	
<b>Macreuse de bœuf braisée durant 16h</b>	35\$
Sauce demi-glace au whisky, aligot de pommes de terre, oignons rôtis et poêlée de champignons pleurotes, armillaires et creminis	
<b>Médailles de cerf</b>	38\$
Sauce aux bleuets séchés et balsamique, purée de topinambours et légumes grillés	
<b>Carré de porc mariné à l'érable et à l'ail confit</b>	40\$
Sauce demi-glace au jus de cuisson accompagné de frites et légumes rôtis	

## — À PARTAGER —

<b>Jarret de prosciutto</b>	60\$
Laque à l'érable et au vinaigre de cidre, aligot de pommes de terre, poêlée de pleurotes, armillaires et creminis et oignons rôtis	
<b>Côte de bœuf 32oz</b>	120\$
Confiture de bacon, pommes de terre grelots à l'ail confit, miel de l'Abbaye, glace de veau, romarin, thym, laurier, légumes du moment et fleur de sel	



# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## —DESSERTS—

Tarte déconstruite aux pommes de notre verger	12\$
Coulis de caramel, crème glacée à l'érable et praliné	
Crème brûlée à la fève tonka	12\$
Mi-cuit au chocolat version forêt noir	12\$
Cerises noires et chantilly	
Crème prise à l'érable	14\$
Confiture d'amélanancier et tuile pralinée	

## —CAFÉS, THÉS ET TISANES—

Thé vert ou noir	3\$
Tisanes	3\$
Citron, menthe givrée, mûres sauvages, fruit de la passion, poire et gingembre, canneberge Bleuet, fleurs de camomille ou fleurs de tilleul	
Cafés	4\$
Espresso, espresso allongé, café filtre, café décaféiné ou café glacé	
Chocolat chaud	4\$
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)	
B52 (Triple sec, Coureur des Bois et Kalua)	

# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

## —DIGESTIFS—

<b>Coureur des Bois</b> Boisson à la crème d'érable	11\$
<b>Kahlua</b> Liqueur de café	11\$
<b>Le réduit de Léo</b> (Liqueur de gin et sirop d'érable)	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>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\$
Crown Royal	12\$
The Glenlivet 12 ans Double Oak Scotch whisky single malt	14\$
Bowmore 12 ans	
<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)	
Luxardo Limoncello (Liqueur de citron)	
Shot gun (Téquila, tonic, jus de lime et sel)	
Gigi l'amaretto sour shot	
B52 (Triple sec, Coureur des bois et Kalua)	
Jack Daniel's au miel	
Chic Choc Rhum épicé	
Sambuca	
Les classiques	



L'Abbaye d'Oka

Prix sujets à changements. Taxes et service en sus.

1600 Chemin d'Oka, Oka, J0N 1E0  
450-421-9339



# LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA



@Lesacrebistro



L'Abbaye d'Oka

Prix sujets à changements. Taxes et service en sus.

1600 Chemin d'Oka, Oka, J0N 1E0  
450-421-9339

