



ENTRÉES

Betteraves et chèvre 18\$
Betteraves rouges et dorées, fromage de chèvre, laitue niçoise, Grenoble rôties, oignons frits et vinaigrette au yuzu

Burrata 26\$
Medley de tomates cerises, pesto de basilic, roquette, pistaches et miche de pain grillée

Doré-mi grillé 18\$
Pêches, poivrons rôtis, roquette, balsamique blanc, huile d'olive et micro-pousses

Carpaccio de bœuf fumé 24\$
Contre-filet de Bœuf Angus AAA, roquette, huile d'olive, parmesan, réduction balsamique et épices de Montréal

Escargots gratinés à la provençale 16\$
Tomates, poivrons, oignons, cheddar fort et tuiles de baguette

Accras de morue 15\$
Mayonnaise à l'aïoli, chips de pommes de terre douces et oignons verts



PLATS

Notre fameux poulet grillé 28\$
Haut de cuisse mariné et grillé, crème sûre au concombre et à l'ail, frites et salade du jour
(Option végétarienne avec végé-pâté)

Macreuse de bœuf braisée 45\$
Garniture bourguignonne, légumes du moment et purée de pomme de terre au cheddar en grain

Burger de bœuf 25\$
Confiture de bacon au bourbon, fromage, tomates, cornichons, pain brioché, mayonnaise et ketchup
(Option végétarienne avec végé-pâté)

Contre-filet de bœuf Angus AAA grillé 70\$
Demi-glace au porto et à l'échalote confite et chèvre des Neiges
(Servi avec légumes ou salade et frites)

Raviolis à la courge musquée 28\$
Beurre de sauge, chorizo, champignons, cheddar fort et herbes fraîches

Poisson du jour 32\$
Purée de popcorn, beurre blanc et légumes du moment
(Option végétarienne avec végé-pâté)



**PETITES
FRINGALES**

Poutine de l'Abbaye Frites, sauce maison, fromage Oka et cheddar en grain (Extra bacon 5\$, bœuf braisé ou porc effiloché 8\$)	16\$
Pain à l'ail gratiné Miche de pain campagnarde, beurre à l'ail de notre jardin, persil plat et cheddar fort	12\$
Soupe du jour	8\$
Salade du jour	7\$
Gros Pretzel chaud Servi avec moutarde jaune	8\$
Frites Servies avec mayonnaise au paprika fumé	7\$



POUR LES
PETITS

Tendres filets de poulet panés
Crudités et miel 15\$

Grilled cheese au cheddar doux
Servi avec crudités 13\$

DESSERTS

Crème brûlée
(Saveur du moment) 13\$

Churros
Caramel salé et sucre à la cannelle 14\$

Tiramisu façon Sacré Bistro
Fromage Mascarpone, doigts de dame et liqueur à l'érable 14\$



EN FÛT

6\$ 11\$ 30\$

Belle Gueule blonde
Blanche du Cheval Blanc
Coup de Grisou
St-Ambroise IPA
Cidre --
White velvet --
Black velvet --
Snake bite (Cidre, bière, cassis) --
Panaché (Bière, limonade maison) --

BIÈRES EN CANETTE

La Sacré St-Pierre (473ml) 12\$
Bière blanche d'inspiration
allemande 5.3%

La Marianne (355ml) 8\$
Bière blonde craquante au
houblon québécois 5%

St-Ambroise noire (473ml) 12\$
Stout à l'avoine, notes de café
espresso et chocolat 5%

Bière blonde sans alcool 7\$

Bière IPA sans alcool 7\$

SHOOTERS

5\$

Le St-Pierre
Amermelade, Jameson
Tequila
Whiskey
Bourbon
Vodka
Rhum
Gin
Le Réduit de Léo
Limoncello
Jagermeister
Southern Comfort
Sambucca
Amaretto ou Whiskey sour
Vodka canneberge
Kamikaze
Vodka, Triple sec, jus de lime
Upper cut
Amaretto, jus d'orange
Hot shot
Galliano, espresso
B-52
Coureur des Bois, Triple sec,
Kalhua
Stinger
Crème de menthe, cognac
Black russian
Vodka, Kalhua
Chartreuse (10\$)
Trou Normand (10\$)
Calvados
Téquila Patron (10\$)

(Premium 7\$)



COCKTAILS

Spritz	14 \$
Spritz d'Oka	14 \$
Martini	15 \$
Martini premium	17 \$
Cosmopolitain	15 \$
Old fashioned	15 \$
Old fashioned premium	17 \$
Manhattan	14 \$
Negroni	14 \$
Americano	14 \$
Long Island iced tea	13 \$
Mojito	14 \$
Margarita	14 \$
Amaretto/Whiskey sour	14 \$
Moscow mule	15 \$
Bloody Caesar	13 \$
Mimosa	13 \$
Ricard	13 \$
Tequila sunrise	13 \$
Paloma	13 \$
Sangria vin rouge	13 \$ 35 \$
Sangria vin blanc	13 \$ 35 \$

COCKTAILS CLASSIQUES 12 \$

Gin
Rhum
Vodka
Whiskey

(PREMIUMS DISPONIBLES)

SANS ALCOOL 4 \$

Jus de pomme
Jus d'orange
Jus de canneberge
Jus de pamplemousse
Jus d'ananas
Coke / Coke Diet
Sprite
Ginger Ale
Thé glacé

EAU PÉTILLANTE ST-JUSTIN

355ml	4 \$
750ml	8 \$

MOCKTAILS 6 \$

Limonade maison
Virgin mojito
Virgin Caesar
Shirley Temple



DESSERTS

Crème brûlée (Saveur du moment)	13\$
Churros Caramel salé et sucre à la cannelle	14\$
Tiramisu façon Sacré Bistro Fromage Mascarpone, doigts de dame et liqueur à l'érable	14\$

DIGESTIFS

Coureur des bois	
Kahlua	11\$
Le Réduit de Léo	11\$
Southern comfort	11\$
Black russian	11\$
White russian	11\$
Porto, Cabral Tawny 10 Ans	11\$
Cognac, Maison Gautier V.S.	11\$
Cognac, Rémy Martin V.S.O.P. Fine Champagne	11\$
Chartreuse	18\$
Grand-Marnier	14\$
Calvados, Boulard Grand Solage	13\$
The Glenlivet 12 Ans	13\$
Bowmore 12 Ans	14\$
Glenfidish 12 ans	14\$
	17\$



CAFÉS SPÉCIAUX

Coureur des bois	13 \$
Brésilien	
Cognac, Triple sec et Kalhua	
Espagnol	
Rhum, Triple sec et Kalhua	
Irlandais	
Jameson et Coureur des Bois	
Milanaise	
Sambucca	
After eight	
Crème de menthe et Rhum au chocolat	
kahlua	
Cognac	
B-52	
Triple sec, Coureur des Bois et Kalhua	

CAFÉS

Régulier	4\$
Espresso	4\$
Espresso double	5\$
Allongé	4\$
Macchiato	4\$
Cappuccino	5\$
Latté	5\$
Chocolat chaud	5\$

THÉS ET TISANES

Thé vert	4\$
Thé noir	4\$
Assortiments de tisanes	4\$



<u>BULLES</u>	
Italie, Vénétie, Glera, Iris Vigneti brut	12/49\$
France, Loire, Vouvray, Chenin Blanc, Sébastien Brunet brut	69\$
France, Champagne, Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier, Bernard Rémy brut	105\$
<u>ORANGE</u>	
Italie, Abruzzes, Malvasia-Trebbiano, Valle Martello 2021	13/56\$
<u>ROSÉ</u>	
Canada, Québec, Vallée d'Oka, Triomphe d'Alsace, Frontenac, La Cantina 2021	13/50\$
<u>BLANCS</u>	
Espagne, Castille-La-Manche, Macabeo, La Remediadora 2021	12/49\$
France, Languedoc, Chardonnay, Jean D'Alibert 2022	13/55\$
Italie, Vénétie, Pinot Grigio, Iris Vigneti 2022	58\$
Canada, Québec, Cowansville, Acadie Blanc, Domaine Du Petit Bonheur 2022 (bio)	58\$
France, Loire, Vouvray, Chenin blanc, Domaine D'Orfeuilles 2017 (bio)	59\$
Allemagne, Rheingau, Pinot Noir, Kaufmann 2021 (bio)	63\$
France, Alsace, Riesling-Auxerrois-Muscat, Domaine Kientzler 2022 (bio)	63\$
Grèce, Macédoine, Assyrtiko-Malagousia-Sauvignon, Buketo 2021	65\$
France, Côtes-Du-Rhône, Grenache-Clairette, Franck & Olivier Mousset 2022 (bio)	67\$
France, Cheverny, Sauvignon blanc, Domaine Sauger 2021	69\$
France, Alsace, Riesling, Cave de Cleebourg 2021	70\$
France, Bourgogne, Aligoté, famille Gueguen 2022	75\$
France, Sancerre, Sauvignon blanc, Domaine Thierry Merlin Cherrier 2022	76\$
Italie, Campanie, Fiano, Casebianche 2022 (bio)	76\$
France, Chablis, Chardonnay, Domaine Chevallier 2021	79\$



ROUGES

Espagne, Castille-La-Manche, Tempranillo-Syrah, La Remediadora 2022	12/49\$
France, Vallée de la Loire, Pinot Noir, Réthoré Davy 2021	55\$
France, Languedoc, Pinot Noir, Le Grand Noir 2022	13/55\$
Italie, Abruzzes, Montepulciano, Valle martello 2020	55\$
Étas-Unis, californie, Cabernet-Sauvignon, Passage 2021	58\$
Italie, Abruzzes, Villamagna, Montepulciano, Valle martello 2020	64\$
France, Côtes-Du-Rhône, Syrah-Grenache, J.Denuzière 2020	66\$
Italie, Toscane, Chianti, Sangiovese, Casina Di Cornia 2020 (bio)	69\$
France, Costière de Nîmes, Syrah, Domaine Gassier 2020 (Bio)	69\$
Italie, Toscane, Bolgheri, Sangiovese-Cabernet-Petit Verdo, Guado Al Melo 2021	70\$
Autriche, Wagram, Zweigelt, Holzer 2019 (bio)	76\$
France, Beaujolais, Gamay, Pierre-Marie Chermette 2021	77\$
Allemagne, Baden, Pinot Noir, Enderle & Moll 2022 (bio)	81\$
Espagne, Rioja, Tempranillo-Malvasia-Graciano, Tentenublo 2022 (bio)	82\$
France, Languedoc, Grenache, Ugo Lestelle 2022 (bio)	82\$
France, Beaujolais, Morgon, Gamay, Bonne Tonne 2021 (bio)	87\$
France, Bordeaux, St-Émilion Grand Cru, Merlot-Cab Franc,Château Haut-Segottes 2016	90\$
Italie, Vénétie, Amarone, Corvina-Rondinella-Molinara, Guiseppe Campagnola 2019	95\$
Italie, Piémont, Barolo, Nebbiolo, Calcina Ghercina 2019	112\$
Italie, Toscane, Brunello di Montalcino, Sangiovese, Franco Parenti 2017	132\$