



ENTRÉES

La Sacrée César	18\$
Laitue romaine, bacon, câpres frits, croûtons de pain à l'ail, copeaux de parmesan, vinaigrette crémeuse et chips de pommes de terre	
Soupe à l'oignon revisitée	14\$
Oignon entier confit au fond de veau, cheddar fort gratiné et tuile de baguette	
Plateau de fromages	31\$
Confiture de cerises de terre de notre jardin, marinades maison et pain grillé	
Plateau de charcuteries	31\$
Moutarde à l'ancienne, marinades maison et compote de pâtisseries	
Plateau moitié-moitié	35\$
Charcuteries et fromages	
Tartare de boeuf du Québec	23\$/35\$
Réduction balsamique, roquette, parmesan, échalote française et persil Portion repas servie avec frites et salade	
Burrata	28\$
Chips de prosciutto, medley de tomates fraîches et semi-séchées, roquette et réduction balsamique	



ENTRÉES

Calmars Mayonnaise au paprika fumé et citron	19\$
Salade du jour	7\$
Soupe du jour	8\$
Gros pretzel chaud Moutarde	8\$
Bol d'olives chaudes farcies et marinades maison	8\$
Frites Mayonnaise au paprika fumé	7\$
Miche de pain grillée Miche campagnarde assaisonnée et grillée	4\$



PLATS

Courge farcie	25\$
Orgetto à la tomate semi-séchée, fromage de chèvre, crème à l'ail, oignons frits et herbes fraîches	
Gnocchis de pommes de terre maison	26\$
Crème réduite aux champignons (Enoki, shiitake et café), muscade, ail confit et ciboulette	
Poisson du jour	31\$
Croûte de tomates semi-séchées, basilic, zeste de citron, poivre noir et parmesan, purée de panais et légumes du moment	
Tagliatelle aux fruits de mer	31\$
Crème au vin blanc et à l'ail confit, caviar mujjol, tomates cerises, courgettes grillées et oignons rôtis	
Magret de canard	35\$
Crème réduite au chèvre, purée de patates douces au beurre noisette et légumes rôtis	
Macreuse de boeuf	38\$
Aligot de pommes de terre, demi-glace au vin rouge et légumes du moment (Notre macreuse est braisée durant 16h)	
Médailles de cerf	40\$
Demi-glace à la cerise noire, purée de chou-fleur rôti et légumes du moment	



PLATS

Jarret de prosciutto (Pour 2 personnes) Aligot de pommes de terre à la truffe, légumes du moment, laque au miel balsamique et gremolata	65\$
Côtes levées de porc du Québec Frites en juliennes, salade de chou crémeuse et sauce BBQ maison	40\$
Burger de boeuf au fromage Oka et cheddar Confiture d'oignons au bacon, laitue, tomates et mayonnaise au paprika fumé Servi avec frites ou salade (Option végétarienne avec végé-pâté)	26\$
Burger de porc effiloché Épaule de porc braisée, sauce BBQ maison, laitue et oignons Servi avec frites ou salade	25\$
Hot hamburger Confiture d'oignons au bacon, sauce demi-glace et petits pois Servi avec frites ou salade (Option végétarienne avec végé-pâté)	25\$
Nachos Bacon, cheddar, oignons rouges, olives noires, oignons verts, salsa douce, crème sûre et coriandre fraîche (Extra porc effiloché 8\$)	25\$
Poutine de l'Abbaye Frites en juliennes, fromage en grain et fromage Oka et sauce maison (Extras: Bacon 5\$/ Boeuf braisé ou porc effiloché 8\$)	16\$



**POUR LES
PETITS**

Tendres filets de poulet panés Crudités et miel	15\$
Grilled cheese au cheddar doux Servi avec crudités	13\$

DESSERTS

Mi-cuit au chocolat noir Crème glacée à la fraise	12\$
Crème brûlée (Saveur du moment)	12\$
Tarte déconstruite aux pommes de notre verger Dulce de leche, crème glacée à l'érable et praliné	12\$
Churros maison Caramel salé à la crème et sucre à la cannelle	14\$



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 \$
Pick me up	16 \$
Moscow mule	15 \$
Bloody Caesar	13 \$
Bloody Pomodoro	15 \$
Mimosa	13 \$
Ricard	13 \$
Tequila sunrise	13 \$
Paloma	13 \$

COCKTAILS CLASSIQUES 12 \$

Gin
Rhum
Vodka
Whiskey

(PREMIUM 14 \$)

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



BIÈRES EN FÛT

V P
6\$ 11\$

Belle Gueule blonde
Blanche du Cheval Blanc
Coup de Grisou
St-Ambroise IPA
Cidre Mystique, Du Minot
White 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%

Kveik IPA (473ml) 12\$
Façon nord-est, houblonnée au
citra, arômes fruités 6%

Triple IPA (473ml) 12\$
Floral, notes subtiles de sauge
9%

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

Bière 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\$)



<u>BULLES</u>	
Italie, Vénétie, Glera, Iris Vigneti brut	12/49\$
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-Roussillon, Chardonnay, Le Grand Noir	13/55\$
Italie, Vénétie, Pinot Grigio, Giuseppe Campagnola 2022 (bio)	55\$
Afrique du Sud, Western Cape, Chenin blanc, Imbuko 2021	59\$
Grèce, Macédoine, Assyrtiko-Malagousia-Sauvignon, Buketo 2021	65\$
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\$
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	13/55\$
Italie, Abruzzes, Montepulciano, Valle Martello 2020	55\$
États-Unis, Californie, Cabernet-Sauvignon, Fior di Sole 2019	58\$
Italie, Abruzzes, Villamagna, Montepulciano, Valle martello 2020	64\$
Italie, Frioul, Refosco, Isola Augusta 2021	69\$
Italie, Toscane, Chianti, Sangiovese, Poderi Del Paradiso 2021	75\$
France, Beaujolais, Gamay, Pierre-Marie Chermette 2021	77\$
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\$



DESSERTS

Mi-cuit au chocolat noir Crème glacée à la fraise	12\$
Crème brûlée (Saveur du moment)	12\$
Tarte déconstruite aux pommes de notre verger Dulce de leche, crème glacée à l'érable et praliné	12\$
Churros maison Caramel salé à la crème et sucre à la cannelle	14\$

DIGESTIFS

Coureur des bois	11\$
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	18\$
Chartreuse	14\$
Grand-Marnier	13\$
Calvados, Boulard Grand Solage	13\$
The Glenlivet 12 Ans	14\$
Bowmore 12 Ans	14\$



CAFÉS SPÉCIAUX

13 \$

Coureur des bois
Brésilien
Cognac, Triple sec et Kalhua
Espagnol
Rhum, Triple sec et Kalhua
Irlandais
Jameson et Coureur des Bois
Milanaï
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\$
Cappucino	5\$
Latté	5\$
Chocolat chaud	5\$

THÉS ET TISANES

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