

Menu

SACRÉ BISTRO

Les entrées

SALADE DE BETTERAVES

19\$

Crème sure à la curcuma, fromage de chèvre, vinaigrette à la pomme et vinaigre de cidre et graines de citrouilles

CARPACCIO DE BOEUF

24\$

Émulsion aux champignons et à la truffe, roquette, câpres, réduction de balsamique, copeaux de parmesans et amandes rôties

BURATTA

26\$

Tomates du jardin, pêches, huile d'olive au basilic, croûtons de focaccia

CHOUX DE BROUXELLES

20\$

Rôties façon césar, et lardons.

HUÎTRES ROCKEFELLER

15\$

Sauce crémeuse au beurre et pastis, cheddar, épinards et chapelure citronnée

PIEUVRE GRILLÉE

28\$

Houmous au poivron rouge rôti, crème sure aux agrumes, concassé de tomates et d'olives

ARANCINIS FRITS

22\$

Fromage, sauce au poivron rouge grillé, basilic et parmesan

Les tartares

BOEUF CLASSIQUE

26\$ 36\$

Échalote, cornichons, persil, jaune d'œuf, moutarde et croûtons de focaccia maison

BOEUF À LA TRUFFE

27\$ 37\$

Parmesan, échalote, cornichons, persil, jaune d'œuf, moutarde et croûtons de focaccia maison

SAUMON À L'ASIATIQUE

25\$ 35\$

Wasabi croquant, bâtonnets de sésame, échalote frites, ciboulette, concombre libanais et tobiko, croûtons de focaccia maison

SAUMON À LA MANGUE

25\$ 35\$

Agrumes et fruit de la passion, échalote, basilic, ciboulette et croûtons de focaccia maison

Les plats

MACREUSE DE BOEUF BRAISÉ

45\$

Jus de cuisson monté au beurre au vin rouge, mousseline de pommes de terre au romarin et fromage Oka

FILET D'ÉPAULE DE BOEUF

40\$

Sauce chimichurri à la pomme grenade, purée de carottes et butternuts au cumin

BAVETTE DE VEAU

37\$

Sauce au poivre vert, frites et mayonnaise à la truffe

SAUMON POÊLÉ

38\$

Salsa à la mangue et au fruit de la passion, mousseline de patates douces et chorizo

SUPRÊME DE POULET

36\$

Sauce aux champignons, mousseline de pommes de terre au romarin et fromage OKA

CANARD CONFIT

42\$

Purée de carottes et de courges Butternut au cumin, roquette, persil et gastrique aux bleuets

RAVIOLIS

34\$

Aux trois fromages, sauce crémeuse aux épinards, fromage de chèvre et parmesan

CÔTES LEVÉES AU BBQ

45\$

Accompagnée de frites et salade de choux

PÉTONCLES POÊLÉES

39\$

Frisée de carottes, mousseline de patates douces au chorizo, beurre blanc aux agrumes

BURGER DE BOEUF

30\$

Pavé de lardons fumés, fromage Oka, compote d'oignons au whisky, frites et mayonnaise relevée

Les accompagnements

LÉGUMES DU JARDIN GRILLÉS AU VINAIGRE BALSAMIQUE

10\$

SALADE VERTE DU MOMENT

9\$

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE

12\$

CROÛTONS DE FOCACCIA

5\$

FRITES ET MAYONNAISE

8\$

MICHE DE PAIN MAISON

8\$

Pour les enfants

GRILLED CHEESE, FROMAGE OKA ET MOZZARELLA
BACON ET FRITES

16\$

TENDRES FILETS DE POULETS
CROUSTILLANTS ET FRITES

16\$

FONDU OKA

15\$

Miche de pain, fromage OKA au cidre de pomme, pommes du verger, saucisse, choux de Bruxelles, pommes de terre et champignons

Les Desserts

GÂTEAU AU FROMAGE ET
CARMEL SALÉ 14\$

CHURROS ET CARMEL SALÉ 14\$

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET
SALSA FRAISES ET BASILIC 14\$

TIRAMISU 14\$
fromage mascarpone, doight de dame et liqueur à l'érable

TARTE AUX POMMES
CHAUDE ET CRÈME GLACÉE 14\$

CROQUANT AU CHOCOLAT
ET COULIS DE FRAMBOISES 14\$

Cafés

CAFÉ RÉGULIER 5\$

ESPRESSO 6\$

CAPPUCINO 7\$

LATTÉ 7\$

CHOCOLAT CHAUD 6\$

MATCHA 7,95\$

Alcoolisés

COUREUR DES BOIS 13\$

COGNAC

KALHUA

BRÉSILIEN

ESPAGNOL

IRLANDAIS

ESPRESSO MARTINI 16\$

Tisanes et thés

THÉ VERT OU NOIR 5\$

ASSORTIMENT DE TISANES 5\$