

LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

**DESSERTS
CAFÉS
BOISSONS**

CAFÉS

CAFÉ EXPRESSO DECAF

4

CAFÉ EXPRESSO DOUBLE

6

CAFÉ EXPRESSO

4

CAFÉ REGULIER

3

CAFÉ COMIQUE

9

CAFÉ ESPAGNOL

11

CAFÉ BRAZILIAN

11

CAFÉ CAPUCCINO

6

CAFÉ LATTE

6.5

DESSERTS

**CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE
MADAGASCAR**

10

**CRÊPES FINES AU GRAND
MARNIER**

12

MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR

10

TRIO DE SORBETS SAISONNIERS

9

BOISSONS

BOISSONS GAZEUSES

**COCA-COLA/PEPSI/SPRITE/COKE
DIET/SODA AU GINGEMBRE/SODA**

3

JUS DE FRUITS

**ORANGE / ANANAS /
CANNEBERGE / TOMATE /
POMME**

4.5

POTAGE DU MOMENT

8

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

10

SALADE DE L'ABBAYE

(LAITUE ET LÉGUMES CROQUANTS) VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

12

HUÎTRES FRAÎCHES ET LEUR GARNITURE

DEMI DZ 18 / DZ 35

CHAMPIGNONS FARCIS DE CRABE

15

CALMARS FRITS MAISON

SAUCE ÉPICÉE AU CITRON

16

BÂTON DE FROMAGE OKA

FROMAGE OKA EN CROÛTE ET SA TREMPETTE POMME ET ESTRAGON

12

CREVETTES GLACÉES (5)

SAUCE ROSÉE AU BRANDY

17

POUTINE DE L'ABBAYE

FROMAGE OKA, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SAUCE AU FOIE GRAS

18

CHOUX DE BRUXELLES

PETITS CHOUX RÔTIS, ASSAISONNÉS À L'ÉRABLE, SERVIS SUR UNE MOUSSELINE DE FROMAGE À LA BIÈRE. RAISINS EN PICKLES AVEC PAIN

25

CHOUX-FLEUR RÔTI

CUIT ENTIER, ACCOMPAGNÉ D'HUMUS, AMANDES TORÉFIÉES, HUILE D'OLIVE, ZESTE DE CITRON, SAUCE YOGOURT AUX ÉPICES SERVI AVEC CHIPS DE PITA

28

TOMATES ANCESTRALES MULTICOLORES

SERVIES AVEC BURRATA, OIGNON ROUGE, BASILIC, SAUCE AU VINAIGRE DE XÉRÈS

28

ERIC KEEGAN Chef Exécutif

POUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES, NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN IMMENSE PLAISIR DE VOUS PROPOSER DES ALTERNATIVES SI ELLES SONT MENTIONNÉES LORS DE VOTRE RÉSERVATION

FLÉTAN RÔTI

NORI, CRÉMEUSE DE CÉLERI RAVE, BEURRE BLANC À LA FRAISE
32

FISH & CHIPS

(LAITUE ET LÉGUMES CROQUANTS) VINAIGRETTE À L'ÉRABLE
27

TOSTADA DE THON FRAIS

**CUBE DE THON ASSAISONNÉ, SAUCE CRÉMEUSE A L'AVOCAT,
CRÈME FRAÎCHE, CORIANDRE ET NOIX CARAMÉLISÉES**
28

RAVIOLIS DE HOMARD

**SAUCE CARDINALE, PURÉE DE POIS VERTS, CREVETTES ROSES ET
PARMESAN**
35

**CREVETTES GRILLÉES FAÇON SCAMPIES (12)
ACCOMPAGNÉES DE LEGUMESET RIZ BASMANTI**
35

LE SACRE BURGER

**6OZ DE BOEUF HACHÉ FRAIS DU JOUR, GRILLÉ ET GARNI AVEC BACON,
FROMAGE CHEDDAR VIEILLI 3 ANS, LAITUE, TOMATE, CORNICHON ET
KETCHUP MAISON**
25

BURGER DU POULLAILLER

**POITRINE DE POULET DE GRAIN LÉGÈREMENT PANNÉE, POIVRONS GRILLÉS,
AVOCATS, SALSA D'ANANAS ET DE MAYONNAISE LIME & CHILI**
20

TARTARE DE BOEUF MAISON

**FILET MIGNON HACHÉ A LA MAIN, RELEVÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE, SERVI
AVEC FRITES ET SALADE.**
PLAT 36 / DEMI 21

TARTARE DE SAUMON DU NOUVEAU-BRUNSWICK

**PARFUM D'ASIE, AVOCAT, GINGEMBRE, CONCOMBRE SERVI AVEC WON-TON
CROUSTILLANT, FRITES ET SALADE MAISON.**
PLAT 36 / DEMI 21

ERIC KEEGAN Chef Exécutif

**POUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES, NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN IMMENSE PLAISIR DE VOUS
PROPOSER DES ALTERNATIVES SI ELLES SONT MENTIONNÉES LORS DE VOTRE RÉSERVATION**

COWBOY STEAK

STEAK DE CÔTE 35OZ À PARTAGER, CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS
115

STEAK DE CÔTE

**STEAK DE CÔTE 18OZ POUR LES BONS APPÉTITS, CHOIX
D'ACCOMPAGNEMENTS**
55

FILET MIGNON

FILET MIGNON 10 OZ, CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS
55

PETIT FILET

FILET DE BOEUF 5 OZ, CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS
35

BAVETTE

BAVETTE DE BOEUF 8 OZ, CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS
32

T-BONE D'AGNEAU (5)

SERVIS AVEC CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS
45

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES DE SAISON
SALADE VERTE
POMMES DE TERRE FRITES
POMMES DE TERRE MOUSSELINE
RIZ BASMANTI
FRITES DE PATATES SUCRÉES

**TOUTES NOS PIÈCES DE VIANDE SONT VIEILLIES 60 JOURS AFIN
D'OBTENIR UNE SAVEUR ET UNE TENDRETÉ OPTIMALES.**

ERIC KEEGAN Chef Exécutif

**POUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES, NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN IMMENSE PLAISIR DE VOUS
PROPOSER DES ALTERNATIVES SI ELLES SONT MENTIONNÉES LORS DE VOTRE RÉSERVATION**