



LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA



L'Abbaye d'Oka

1600 Chemin d'Oka, Oka, J0N 1E0
450-415-0651

LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— ENTRÉES ET GRIGNOTINES —

Salade du jour	6\$
Frites Mayonnaise béarnaise	6\$
Ailes de poulet Sauce BBQ maison et oignons verts	6/10\$
Vichyssoise de chou-fleur de l'Abbaye	12\$
Grains de maïs, huile verte aux herbes, caviar Mujjol, effeuillage de choux de Bruxelles, brunoise de légumes croquants et salade de fleurs comestibles	Version végétarienne sans caviar 11\$
Fondant d'Oka au jambon blanc	14\$
Salade croquante de légumes crus et marinés, fleurs comestibles et mélange printanier	Version végétarienne sans jambon 12\$
Nachos gratinés	16\$
Poivrons sautés, salsa maison, olives noires, oignons rouges rôtis et crème sûre à la lime	Extra porc effiloché braisé 16h 6\$
Déclinaisons de betteraves à la ricotta maison	16\$
Betteraves rouges, jaunes, ricotta maison à l'huile d'olive et poivre noir, vinaigrette au babeurre et micro-pousses	Version végane sans ricotta et sans babeurre 15\$
Calmars frits Mayonnaise au paprika fumé	16\$
Rillettes de canard	19\$
Oignons confits au vin de glace, marinades croquantes maison et tuiles de croûtons de baguette	Version végétarienne avec végé-pâté de la Ferme Urbaine Vertige 19\$
Demi-Tartare de bœuf du Québec	23\$
Fromage de chèvre, paprika fumé, câpres frits, échalotes françaises, sauce piquante fumée maison, et tuiles de croûtons de baguette	
Demi-Plateau de charcuteries d'ici	22\$
Sélection de charcuteries artisanales du Québec, miche campagnarde grillée, confiture d'oignons caramélisés, graines de moutarde violette et accompagnements	
Demi-Plateau de fromages d'ici	22\$
Trois choix de fromages, miche campagnarde grillée, confiture d'oignons caramélisés au vin de glace et mélange de noix rôties	

LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— À PARTAGER —

- Ailes de poulet Sauce BBQ maison** et oignons verts 12/17\$
- Burrata farcie à la tomate semi-séchée et au prosciutto** 25\$
Fromage Burrata farcie d'un medley de tomates cerises, sirop de sumac vinaigrier, chips de prosciutto, roquette et miche campagnarde grillée *Version végétarienne sans prosciutto* 24\$
- Saumon de l'atlantique boucané maison** 25\$
Saumon fumé à chaud à la méthode ancestrale, salade croquante de marinades maison, crème sûre au citron confit et micro-pousses
- Plateau de charcuteries d'ici** 31\$
Sélection de charcuteries artisanales du Québec, miche campagnarde grillée, confiture d'oignons caramélisés, graines de moutarde violette et accompagnements
- Plateau de fromages d'ici** 31\$
Trois choix de fromages, miche campagnarde grillée, confiture d'oignons caramélisés au vin de glace et mélange de noix rôties
- Jarret de prosciutto** 65\$
Pour 2 personnes
Laque au miel et moût de raisin, légumes verts au beurre, aligot de pommes de terre à la truffe, copeaux de parmesan, persil plat et zeste de citron
- Côte de bœuf 32oz d'Oka vieillie au cognac Rémy Martin** 125\$
Pour 2 à 4 personnes
Pommes de terre grelots à l'ail confit, miel de l'Abbaye, glace de veau, romarin, thym, laurier, légumes du moment, chimichurri maison et sel de Maldon

— POUR LES PETITS —

- Scooby-Doo aux fromages** 12\$
Pâtes spirales, crème réduite au cheddar, parmesan, muscade et chapelure de pain
- Mini-pogos maison (2)** 12\$
Saucisses, semoule de maïs au babeurre, crudités et condiments
- Poitrine de poulet grillée** 15\$
Crème sûre aux herbes et légumes du moment

LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— AU CENTRE DE L'ASSIETTE —

- Poutine classique** Sauce maison, fromage en grain et frites en juliennes 16\$
- Pavé de chou-fleur grillé puis braisé** (végane) 22\$
Bouillon de champignons sauvages, émulsion de tofu soyeux biologique, salsa de maïs, poivrons et truffe, haricots verts extra-fins et micro-pousses
- Burger au poulet grillé** 24\$
Poitrine de poulet grillée, mayonnaise au paprika fumé, chips de pancetta douce, mangue, laitue, tomates, et fromage blanc servi avec frite ou salade du jour
- Burger de bœuf élevé à Oka** nourri à l'herbe chez Mon Beau Bon Bœuf 26\$
Pain brioché, tomates, bacon, mayonnaise épicée, laitue, fromage blanc et oignons caramélisés servi avec frite ou salade du jour *Version végétarienne avec végété-pâté de la Ferme Urbaine Vertige*
- Poisson d'arrivage** 31\$
Crèmeux de panais, sauce vierge à la tomate semi-séchée, boutons de marguerite marinés, rosette St-Joseph, zeste de citron, persil plat et légumes du moment
- Macreuse de bœuf braisée 16h** 35\$
Aligot de pommes de terre au cheddar de chez nous, sauce demi-glace de veau au vin rouge et légumes du moment
- Raviolis au homard** 32\$
Sauce crémeuse à la courge butternut, cerfeuil, pickles d'oignons rouges, champignons sauvages sautés au beurre noisette et fleurs comestibles
- Tartare de bœuf élevé à Oka** nourri à l'herbe chez Mon Beau Bon Bœuf 35\$
Fromage de chèvre, paprika fumé, câpres frits, échalotes françaises, sauce piquante fumée maison, et tuiles de croûtons de baguette
- Côte de veau de lait du Québec** 40\$
Chimichurri aux herbes, frites juliennes et légumes oubliés



LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— DESSERTS —

Crème brûlée à la vanille	12\$
Verrine au citron	12\$
Croûtons de gâteau quatre-quarts au thym et meringue italienne flambée	
Mi-cuit au chocolat noir	12\$
Confiture à la poire et Amermelade	

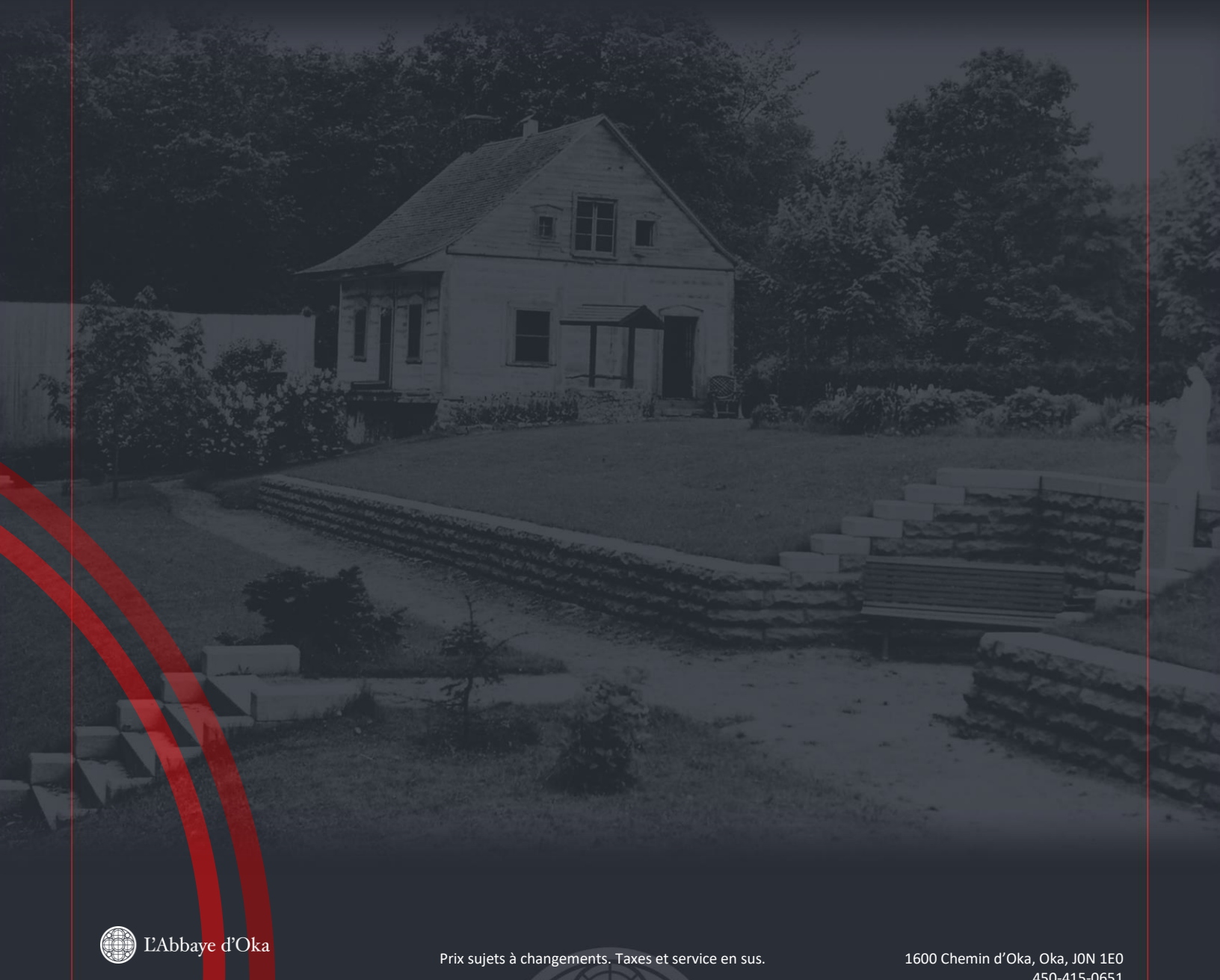
— THÉS & CAFÉS —

Thé vert ou thé noir	3\$
Chocolat chaud	4\$
Cafés	4\$
Espresso, espresso allongé, décaféiné	5\$
Capuccino, Latté	10\$
Café alcoolisé Espresso, Miele crème et crème fouettée	
Café Brésilien, Café Espagnol, Café Irlandais	



LE SACRÉ

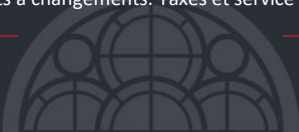
BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA



L'Abbaye d'Oka

Prix sujets à changements. Taxes et service en sus.

1600 Chemin d'Oka, Oka, J0N 1E0
450-415-0651





LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— VINS BLANCS —

Meinklang Gruner-Veltliner Osterreich 2020	12\$ / 42\$
<i>Autriche, Grüner Veltliner - Produit bio, nature</i>	
Pinar de Villena, Blanco, DOP Alicante 2020	13\$ / 45\$
<i>Espagne, Domaine Las Virtudes Bodega, Macabeo et Sauvignon</i>	
Long Barn, Chardonnay, 2019	41\$
<i>Californie, États-Unis, Chardonnay</i>	
Pinot Grigio, Veneto IGT, Iris Vigneti 2021	48\$
<i>Italie, Vénétie, Pinot Grigio</i>	
Grande Réserve Gewurztraminer, Domaine Cleebourg, 2018	60\$
<i>France, Région d'Alsace</i>	
Chablis, Domaine Chevalier 2020	70\$
<i>France, Bourgogne, Chardonnay</i>	
Sancerre, Domaine La Croix St-Laurent, 2019	72\$
<i>France, Vallée de la Loire, Sauvignon</i>	

— VIN ORANGE —

Altolandon Enrosado Manchuela 2021	13\$ / 48\$
<i>Espagne, Grenache gris - Produit bio, nature</i>	

— MOUSSEUX & CHAMPAGNE —

Martini Prosecco	12\$ / 48\$
<i>Italie, Vénétie</i>	
Tribaut Schloesser Brut Reserve	90\$
<i>France/Champagne, Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir</i>	
Grande Réserve, Champagne Bernard Remy	120\$
<i>France, Domaine Bernard Remy, Champagne</i>	





LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— VINS ROUGES —

Meinklang Burgenland Neusiedlersee 2020 <i>Autriche, Zweigelt, Blaufränkisch, Saint-Laurent - Produit bio, nature</i>	12\$ / 42\$
Pinar de Villena Tinto, DOP Alicante 2020 <i>Espagne, Monastrell</i>	13\$ / 48\$
Nicolas Grosbois La Cuisine de ma Mère 2020 <i>France, Cabernet franc - Produit bio, nature</i>	45\$
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Valle Martello 2020 <i>Italie, Domaine Azienda Agricola, Valle Martello, Montepulciano</i>	52\$
Vignoble Réthoré Davy, Chapitre <i>France, Vallée de la Loire, Pinot noir</i>	60\$
Eos, Terre Siciliane 2018 <i>Italie, Sicile, Syrah</i>	65\$
David Moreno, Gran Reserva, 2009 <i>Espagne, La Rioja, Tempranillo – Grenache</i>	75\$
Bordeaux Supérieur, L'Authentique, Château Malbat 2018 <i>France, Bordeaux, Merlot - Cabernet Sauvignon</i>	80\$
Chianti Montespertoli, DOCG Riserva, Casa Di Monte 2015 <i>Italie, Toscane, Sangiovese</i>	85\$
Barolo, Demarie 2017 <i>Italie, Piémont, Nebbiolo</i>	110\$





LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— AU BAR —

Spritz local	<i>Amermelade ou Apérol, mousseux, soda et orange</i>	13\$ - Campari 14\$
Spritz du verger	<i>Amer Amer ou Apérol, cidre et jus de lime</i>	13\$ - Campari 14\$
Martini Kayak 19		Kamouraska ou Gordon 12\$ - Ungava 13\$ - Roméo 14\$
Negroni Kayak 23	<i>Amer Amer ou Campari</i>	Gordon 12\$ - Ungava 13\$ - Roméo 14\$
Manhattan Kayak 23		Jameson 12\$ - Rosemont Whisky de Montréal 13\$ - Glenlivet 12 Ans 14\$
Bloody Caesar		13\$
Mules	<i>Kamouraska ou Gordon ou CC rye ou Captain Morgan & sirop de gingembre, jus de lime, menthe et Ginger Ale</i>	13\$
Sours	<i>Miele ou CC rye, sour mix et sirop</i>	11\$
Ti punch	<i>Captain Morgan, sucre et jus de lime</i>	11\$
Old Fashion	<i>Sirop simple, angostura bitters et écorce d'orange</i>	Jameson 12\$ Rosemont Whisky de Montréal 13\$ Glenlivet 12 Ans 14\$
Cucumber Rickey	<i>Concombres, menthe, sirop, jus de lime et Ginger Ale</i>	Gordon 11\$ - Ungava 12\$ - Roméo 13\$
Cuba Libre	<i>Captain Morgan blanc ou épicé, coke et lime</i>	12\$
Gin tonic ou soda & lime		Gordon 11\$ - Ungava 12\$ - Roméo 13\$
Whisky	<i>Ginger Ale ou jus de pomme ou coke et lime</i>	CC Rye 11\$ - Jameson 12\$ Rosemont Whisky de Montréal 13\$ - Glenlivet 12 Ans 14\$
Vodka	<i>Jus de pomme ou jus d'orange ou jus de canneberge ou soda et lime</i>	11\$
Mojito	<i>Captain Morgan, menthe, lime et soda</i>	Verre 12\$ / Pichet 30\$
Long Island iced tea		Verre 12\$ / Pichet 30\$
Sangria	<i>Vin blanc ou vin rouge ou bière blanche, Amermelade, mélange de jus, fruits et Sprite</i>	Verre 12\$ / Pichet 35\$
Les purs	<i>Liqueur d'anis</i>	10\$
	<i>Glenlivet 12 Ans Double Oak Scotch Whisky Single Malt</i>	14\$
	<i>Bowmore 12 ans</i>	15\$
Réduit à l'érable	<i>Le Réduit de Léo</i>	10\$
Eau-de-vie d'agave	<i>Distillerie de Montréal Rosemont El Chapleau</i>	11\$
Téquila	<i>Patron Silver</i>	15\$
Tom Collins	<i>Jus de lime sirop, soda et citron</i>	Gordon 11\$ - Ungava 12\$ - Roméo 13\$
Shooters	<i>Divers</i>	à partir de 5\$





LE SACRÉ

BISTRO DE L'ABBAYE D'OKA

— BIÈRES & MIX BIÈRES —

Les fûts :

Verre 5.50\$ / Pinte 10\$ / Pichet 28\$

*La Sacrée St-Pierre (blonde maison),
Cheval Blanc,
Griffon rousse,
St-Ambroise IPA,
Coup de Grisou,
Cidre MacAdam (non disponible en pichet)*

La Carlsberg 0.0 0% 6\$

Bières de la Brasserie Harricana

21 | Blonde Ale | 5 % | 355ml 7\$
Ale lagarisée d'inspiration anglaise brassée avec houblons québécois

7 | Hefeweizen | 5,3 % | 355 ml 7\$
Ale blanche d'inspiration Allemande aux notes de céréales, de banane et de clou de girofle

1984 | Gose lime et Poivre long | 4,5 % | 355 ml 7\$
Gose multigrains aux arômes de lime fraîche et de poivre long

11:11 | Kveik IPA | 6,0 % | 473 ml | 10\$
IPA houblonnée au Southern Cross, levures Kveik, notes tropicales

Gros jus de muscat |Édition spéciale |10,3 % | 473 ml 12\$
Bière brute extra-forte brassé avec du moût de raisin Muscat et levures de champagne

Snake bite *Cidre, Sacrée St-Pierre et sirop de cassis* Verre 6\$ / Pinte 11\$

White velvet *Cidre et Cheval Blanc* Pinte 12\$

Panaché *Sacrée St-Pierre et limonade maison* Pinte 8\$

— SANS ALCOOL —

Mocktails *Virgin Caesar, virgin mojito, virgin sangria, limonade maison, Shirley Temple* 6\$

Boissons gazeuses *Coke, Sprite, Ginger Ale et eau pétillante* 3\$

Jus *Orange, pomme, pamplemousse, canneberge* 3\$

Tisanes *Citron, mûres sauvages, menthe givrée, fruit de la passion, poire et gingembre, canneberge, bleuet, fleurs de camomille, fleurs de tilleul* 3\$

