



# À DÉCOUVERTE DU L'Ô

## DISCOVERING L'Ô

54\$

### Foie gras poêlé sur pain doré à l'érable, lardons & raisins frais sautés

*Pan seared foie gras served on a French toast, sautéed diced bacon & fresh grapes*

- Château St Jean Sonoma Gewurztraminer 6oz (13\$ verre/glass)

### Risotto de pétoncles, crevettes de Matane & queue de homard 4oz

*Risotto of scallops, pink prawns & lobster tail 4oz*

- Ambo Rosa Pinot Noir 6oz\$ (14\$ verre/glass)
- Château de la Roulerie Chenin Blanc sec 6oz (13\$ verre/glass)

### Carré d'agneau 5oz à la provençale

*Rack of lamb 5oz 'à la Provençale', thyme & garlic juice*

- Ambo Nero Pinot Noir 6oz\$ (13\$ verre/glass)

### Assiette de fromages

*Cheese platter*

- Porto blanc Lagrima Ramos Quinto 1,5oz\$ (8\$ verre/glass)

### Carte des desserts

*Desserts menu*

- Neige face cachée de la pomme 1,5oz\$ (8\$ verre/glass)

### Café, thé ou tisanes

*Coffee, tea*

**Accord mets & vins @ 33\$**

*Wine pairing*

Taxes & service non inclus / Taxes & service charge not included



# SUR LE POUCE ON THE SPOT

14\$

## **Quesadillas de poulet, crème sure, guacamole & salsa \***

*Chicken quesadillas, guacamole & salsa*

## **Pain Ciabatta à la viande fumé, Gruyère Suisse & sauce dijonnaise \***

*Ciabatta bread with smoked meat, Gruyere Swiss cheese & dijonnaise sauce*

## **Hamburger Angus, tomate, oignon & salade (extra fromage & bacon 2\$) \***

*Angus beef Hamburger, tomato, onion & salad (sup Swiss cheese & bacon 2\$)*

## **Club Ciabatta au poulet chaud, tomate, bacon, mayonnaise & salade \***

*Ciabatta bread with warm chicken, tomato, bacon, mayonnaise & salad*

## **Wrap au poulet croustillant chaud, tomate, mayonnaise & salade \***

*Crispy warm chicken wrap, tomato, mayonnaise & salad*

## **Large salade César au poulet ou aux crevettes (disponible en entrée)**

*Large Caesar salad with chicken or shrimps (available as appetizers)*

### **Gourmet Pizza (15 minutes)**

**Pizza 12 pouces à croûte fine préparée avec de la sauce tomate, herbes fraîches & du fromage**

*Thin crust pizza prepared with tomato sauce, fresh herbs & cheese*

#### **• Toute garnie ~ All-dressed**

*Champignons, oignons, olives, pepperoni ~ Mushrooms, onions, olives, pepperoni*

#### **• Hawaïenne ~ Hawaiian**

*Ananas, jambon ~ Pineapple, ham*

#### **• Texane ~ Texan**

*Poulet épicé, oignons, poivrons ~ Spiced chicken, onions, peppers*

#### **• Végétarienne ~ Vegetarian**

*Champignons, oignons, olives, poivrons ~ Mushrooms, onions, olives, peppers*

#### **• Tomate-fromage ~ Tomato & cheese**

*\*Servi avec salade verte, salade césar, frites, gratin dauphinois, légumes, pâtes, ou riz basmati*

*\*Served with, green salad, ceasar salad, french fries, sliced baked potatoes, vegetables, pasta, or Basmati rice*

Taxes & service non inclus / Taxes & service charge not included



# PLAISIRS

&

# SAVEURS

## ENTRÉES

### APPETIZERS

<b>Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère Suisse</b>	7\$
<i>Classic French onion soup crusted with Swiss Gruyere cheese</i>	
<b>Crème de champignons de Paris &amp; Shiitake, huile de truffe</b>	8\$
<i>Cream of white and Shiitake mushrooms, truffle oil</i>	
<b>Samossa au Brie, canneberges &amp; compotée d'oignons</b>	7\$
<i>Samoussa of brie cheese, cranberries &amp; onions chutney, green salad</i>	
<b>Pétoncles rôtis, sauce vin blanc &amp; tobiko, petit blinis</b>	9\$
<i>Roasted scallops, sauce Vin blanc &amp; tobiko, small salted pancakes</i>	
<b>Foie gras poêlé sur pain doré à l'érable, lardons &amp; raisins frais sautés</b>	13\$
<i>Pan seared foie gras served on a French toast, sautéed diced bacon &amp; fresh grapes</i>	
<b>Carpaccio de saumon Gravelax, crème sure à l'aneth &amp; citron</b>	9\$
<i>Carpaccio of Gravlax salmon, with dill sour cream &amp; lemon</i>	

## PÂTES

### PASTA

<b>Fettuccini aux tomates, basilic &amp; olives noires</b>	19\$
<i>Fettuccini with tomatoes, basil &amp; black olives</i>	
<b>Ravioli frais de champignons grillés, crème &amp; coriandre</b>	21\$
<i>Fresh grilled mushrooms ravioli, cream &amp; coriander sauce</i>	

Taxes & service non inclus / Taxes & service charge not included

## POISSON & CRUSTACÉS FISH & SEAFOOD

<b>Saumon vapeur sur lit d'haricots verts, amandes &amp; citron &amp; basilic</b>	<b>20\$</b>
<i>Steamed salmon, green French beans, almonds &amp; lemon &amp; basil</i>	
<b>Morue d'Islande poêlée, sauce vin blanc &amp; petits légumes</b>	<b>23\$</b>
<i>Pan seared Iceland cod, Sauce Vin blanc &amp; fresh vegetables</i>	
<b>Risotto de pétoncles, crevettes de Matane &amp; queue de homard 4 oz</b>	<b>26\$</b>
<i>Risotto of scallops, pink prawns &amp; lobster tail 4oz</i>	

## VIANDE & VOLAILLE MEAT & POULTRY

<b>Poitrine de poulet farcie florentine &amp; prosciutto, barde de bacon *</b>	<b>19\$</b>
<i>Chicken breast stuffed with spinach &amp; prosciutto, rolled strip of bacon</i>	
<b>Tian de canard de Brome confit, pommes purée &amp; petits légumes</b>	<b>22\$</b>
<i>Confit of Brome duck, mashed potatoes &amp; fresh vegetables</i>	
<b>Filet mignon de bœuf Angus 8oz grillé, sauce au poivre ou bleu *</b>	<b>27\$</b>
<i>Grilled Angus 8oz beef tenderloin, pepper or blue cheese sauce</i>	
<b>Entrecôte Angus 10oz grillée, sauce au poivre ou fromage bleu *</b>	<b>23\$</b>
<i>Grilled Angus 10oz beef, pepper or blue cheese sauce</i>	
<b>Carré d'agneau 10oz à la provençale (20 minutes)*</b>	<b>28\$</b>
<i>Rack of lamb 10oz 'à la Provençale', thyme &amp; garlic juice (20 minutes)</i>	
<b>Osso buco de veau Milanais &amp; pâtes fettuccini</b>	<b>23\$</b>
<i>Osso buco of veal "Milanais" &amp; fresh fettuccini pasta</i>	
<b>Côtes levées BBQ fumé 16oz *</b>	<b>22\$</b>
<i>Smoked BBQ pork back ribs 16oz</i>	

\*Servi avec salade verte, salade césar, frites, gratin dauphinois, légumes, pâtes, ou riz basmati

\*Served with, green salad, ceasar salad, french fries, sliced baked potatoes, vegetables, pasta, or Basmati rice