

Entrées ~ Appetizers

Soupe à l'oignon gratinée <i>Classic French onion soup</i>	6.95
Crème de tomates fraîches & séchées <i>Cream of fresh and dry tomatoes</i>	6.95
Escargots à l'ail & fromage de chèvre <i>Baked snails with garlic & goat cheese</i>	6.95
Crème brûlée de pétoncle <i>Scallop Crème Brûlée and Espelette pepper</i>	7.95
Portobello farcie au prosciutto, Brie & poireaux <i>Portobello mushroom stuffed with prosciutto, Brie cheese & leeks</i>	7.95
Saumon gravelax poêlé, crème sure à l'aneth <i>Pan Seared Gravlax salmon, with dill sour cream</i>	7.95

La Gourmet Pizza **13.95**

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**

Table d'hôte **17.95**

Disponible en semaine tous les midis, la table d'hôte offre un choix d'entrées & de plats principaux selon l'arrivée du jour

Available weekly at lunch, the TDH menu propose a choice of starters & main courses



Le **4@7** - Disponible tous les jours au Lounge du L'Ô
The **4@7** - Available everyday at Lounge L'Ô

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included

Sur le Pouce ~ On the Spot **12.95**

Salade au canard confit, vinaigre de framboise
Duck confit salad with raspberry vinegar

Panini tomates, bocconcini & basilic
Tomatoes, bocconcini cheese & basil panini

Hamburger Angus (extra fromage & bacon 2\$)
Angus beef Hamburger (sup Swiss cheese & bacon 2\$)

Club au poulet chaud sur pain ciabatta
Chicken Club on ciabatta bread

Wrap au poulet croustillant
Crispy chicken wrap

Salade César au poulet ou aux crevettes
Caesar salad with chicken or shrimps

Grandes assiettes ~ Main dishes

Saumon vapeur sur lit d'haricots verts & amandes **18.95**
Steamed salmon, green French beans, almonds, lemon & basil

Sauté de crevettes, cari & lait de coco, nouilles de riz **20.95**
Sautéed of shrimps with cari and coconut milk, rice noodles

Morue d'Islande poêlée, sauce vierge **21.95**
Pan seared Iceland cod, "Sauce Vierge" style

Poulet en croûte de pacane, vieux cheddar & beurre de miel **18.95**
Chicken breast with pecan nut crust, cheddar cheese and honey butter

Entrecôte Angus 10 oz, sauce poivre ou bleue **20.95**
10 oz grilled Angus beef, pepper or blue cheese sauce

Filet de porc garni aux pommes au Calvados & Brie **20.95**
Pan seared pork tenderloin, apples and Brie cheese

Penne aux tomates, basilic & olives noires **16.95**
Penne with tomatoes, basil & black olives

Desserts ~ Desserts

Panna Cotta à l'érable **5.95**
Panna Cotta with maple syrup

Crème brûlée maison **5.95**
Homemade Crème brûlée

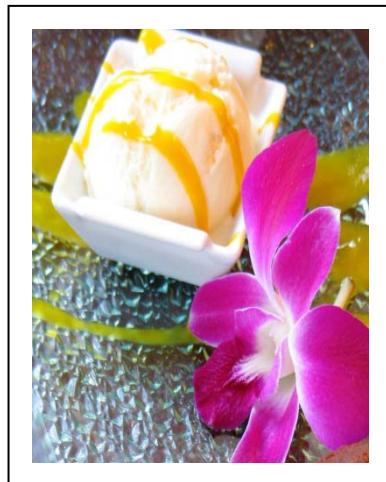
Gâteau au fromage style New-York **6.95**
New-York Cheese Cake

Déclinaison de chocolats **8.95**
Variation of chocolate



Menu du Midi

Lunch Menu



RESTAURANT I'Ô

1180 rue de la Montagne
1Z1 Montréal Québec

☎ 514-871-2151

