



Entrées ~ Appetizers

Crème de tomates & basilic ~ Cream of tomato with basil	7
Salade César aux crevettes ou au poulet ~ Caesar salad with shrimps or chicken	7
Escargots à l'ail & fromage de chèvre ~ Baked snails with garlic & goat cheese	7
Martini de crevettes & pamplemousse ~ Shrimps & grapefruit martini, cocktail sauce	8
Gravlax de saumon & mousse de truite fumée ~ Gravlax salmon & smoked trout mousse	8
Assiette de charcuterie fumée, melon cantaloup ~ Platter of smoked delicatessen & cantaloupe	8
Salade fraîche, crabe des neiges & sorbet mangue ~ Refreshing green salad with snow crab & mango sorbet	9

La Gourmet Pizza 14

Pizza 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

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

Grandes assiettes ~ Main dishes

Hamburger Angus (extra fromage & bacon 2\$) ~ Angus hamburger (sup Swiss cheese & bacon 2\$)	12
Panini tomates, bocconcini & basilic ~ Tomatoes, bocconcini cheese & basil panini	13
Wrap de poulet, mayonnaise & salade ~ Crispy chicken wrap, mayonnaise & salad	13
Salade César aux crevettes ou au poulet ~ Large Caesar salad with shrimps or chicken	13
Pavé de saumon grillé, salsa exotique ~ Grilled salmon, exotic salsa	18
Longe de thon Albacore poêlée à l'orientale ~ Asian Pan seared Albacore tuna	23
Cassolette de fruits de mer ~ Seafood 'cassolette'	22
Suprême de poulet farci aux canneberges & chèvre ~ Chicken breast stuffed with cranberries & goat cheese	18
Filet de bœuf Angus 8oz, sauce au poivre ou bleu ~ Angus 8oz beef tenderloin, pepper or blue cheese sauce	23
Entrecôte Angus 10 oz, sauce au poivre ou bleue ~ 10 oz grilled Angus beef, pepper or blue cheese sauce	20
Médallions de porc poêlés au brie, porto & romarin ~ Pan seared pork medallions with brie cheese	18
Penne aux tomates, basilic & olives noires ~ Penne with tomatoes, basil & black olives	17



Desserts ~ Desserts

Trio de sorbets ~ Sorbets Trio	6
Crème brûlée ~ Crème brûlée	6
Gâteau au fromage style New-York ~ New-York Cheese Cake	8
Soufflé glacé à l'érable & chocolat blanc ~ Iced white chocolate soufflé & maple syrup	8
Pyramide de chocolat, crème anglaise ~ Chocolate pyramid, Custard cream	8

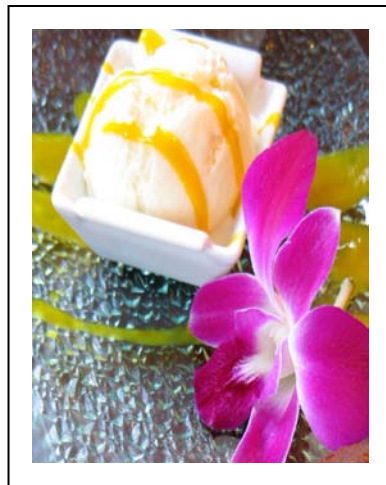
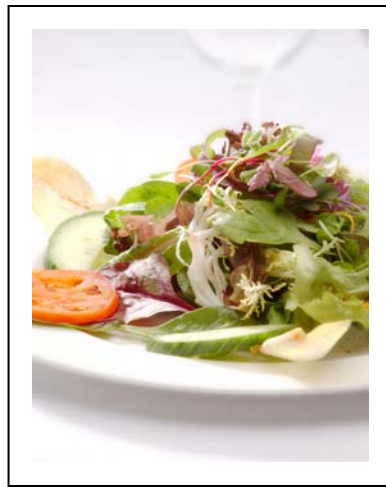


Le **4@7** - Disponible tous les jours au Lounge du L'Ô
The **4@7** - Available everyday at Lounge L'Ô

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

Menu du Midi

Lunch Menu



RESTAURANT l'Ô

1180 rue de la Montagne
H3G 1Z1 Montréal Québec

☎ 514-871-2151

