

POUR COMMENCER *TO BEGIN WITH*

Soupe du jour faite maison
Homemade soup of the day
7 \$

Tarte à la tomate et fromage de chèvre
Tomato and goat cheese tart
11 \$

Arancinis aux champignons sauvages et parmesan
Arancinis stuffed with wild mushrooms and parmesan cheese
14 \$

Soupe à l'oignon gratinée à la française
Classic French onion soup, grated with Swiss gruyere
9 \$

NOS SALADES *OUR SALADS*

Salade César - Laitue romaine, bacon, parmesan et croutons
avec poitrine de poulet ou crevettes tigrées
Caesar salad - romaine lettuce, bacon bits, parmesan and croutons
with chicken breast or tiger prawns
16 \$

Salade de bœuf servi froid, betterave et feta, vinaigrette au paprika fumé et lime
Cold beef salad, beet, feta cheese, smoked paprika and lime dressing
17 \$

Saumon caramélisé dans une réduction d'orange servi tiède sur une salade verte
Salmon caramelized in orange juice served warm on green salad
18 \$

Salade gourmande au chèvre chaud en croûte de pistaches
Gourmet salad with goat cheese crusted with pistachio
16 \$

SUR LE POUCE *ON THE GO*

Wrap au poulet croustillant ou poitrine de poulet grillée, tomate, laitue, mayonnaise, servi avec des frites
Crispy or grilled chicken wrap with tomato, lettuce, mayonnaise, served with French fries
17 \$

Gravlax de saumon maison servi sur un bagel, concombre, crème sure rehaussée à l'aneth servi avec salade verte
Homemade salmon gravlax in a bagel, cucumber, sour cream enhanced with dill, served with green salad
16 \$

Burger de l'Ô, bacon et fromage suisse, mayonnaise chipotle, pain brioché, servi avec frites
L'Ô Beef burger with bacon and Swiss cheese, chipotle mayonnaise, served with French fries
18 \$

CÔTÉ MER *SEA SIDE*

Moules bleues de l'île-du-Prince-Edouard cuisinées marinière ou à la bière, servies avec frites
Prince Edouard Island blue mussels prepared marinière style or with beer, served with French fries

20 \$

Saumon grillé, riz à l'edamame, chutney mangue-ananas-lime
Grilled salmon, rice with edamame beans, mango-pineapple-lime chutney

23 \$

Filet de vivaneau poêlé, légumes de saison et sauce vierge
Pan-fried snapper, seasonal vegetables and virgin sauce

23 \$

CÔTÉ TERRE *LAND SIDE*

Filet de boeuf 8 oz grillé, sauté de champignons et frites, sauce au poivre
Grilled beef fillet, sautéed mushrooms, French fries, peppercorn sauce

30 \$

Onglet de boeuf frotté aux épices maison, écrasé de pommes de terre, condiment chimichurri
Hanger beef steak with house blend spice rub, mashed potatoes, chimichurri condiment

26 \$

Poitrine de poulet marinée au gingembre, citron et cari, légumes du marché, servi avec du riz
Chicken breast marinated with ginger, lemon and curry spices, market vegetables, served with rice

22 \$

Duo de saucisses de gibier de la boucherie de Tours, stoemp aux poireaux et carottes
Venison sausages duo from "boucherie de Tours", leek and carrot stoemp

22 \$

PÂTES *PASTA*

Nouilles Udon et légumes croquants sautés à l'asiatique, tofu mariné à l'orange
Asian style Udon noodles and crunchy vegetables, tofu marinated with orange

22 \$

Penne à la sauce arabiata accompagné de poitrine de poulet ou crevettes
Penne pasta, Arabiata sauce, served with chicken breast or shrimps

20 \$

Toute l'équipe vous souhaite une bonne dégustation!

All the team wish you a wonderful meal!

Prière de nous indiquer toutes allergies - *Kindly advise us of any food allergy or intolerance.*

Frais de service et taxes non inclus - *Service and taxes are not included*

15% de service pour les groupe de 8 personnes et plus - *15 % service charge added for groups upper than 8 people*