

## BISTRO



### AVEC LES DOIGTS

FINGER FOOD

1 ITEM 7 \$ - 2 ITEMS 13 \$ - 3 ITEMS 18 \$

AILES DE POULET- Chicken wings  
CALMARS FRITS- Fried calamari

CREVETTES TEMPURA- Shrimps tempura  
RONDELLES D'OIGNON- Onion rings

### NOS PLANCHES GOURMANDES

OUR GOURMET PLATES

3 ITEMS 16 \$ - 6 ITEMS 26 \$

VIANDES - MEATS : Prosciutto / Chorizo / Rillettes de canard  
Prosciutto, Chorizo, duck rilette

POISSONS - FISH : Saumon fumé / Gravlax de saumon à l'érable / Maquereau fumé  
Smoked salmon, maple gravlax salmon, smoked mackerel

FROMAGES - CHEESES : Le Cantonier / Camembert double crème / Bleubry Alexis de Portneuf

## SUR LE POUCE

ON THE GO

*Servi avec des frites ou salade - Served with french fries or salad*

Wrap au poulet croustillant, tomate, laitue et mayonnaise 17  
Crispy chicken wrap, tomato, lettuce and mayonnaise

Wrap au bœuf épicé, fromage suisse, champignons et oignons 18  
Spicy beef wrap, Swiss cheese, mushrooms and onions

Club Sandwich au poulet sur pain Ciabatta 17  
Classic chicken club on Ciabatta bread

Burger de L'Ô, bacon et fromage Suisse, mayonnaise chipotlé, pain brioché 18  
Beef Burger with bacon and Swiss cheese, chipotle mayonnaise

 La Poutine du L'Ô, effiloché de canard confit de Brome, sauce maison et fromage en grains 17  
L'Ô Poutine, Brome pulled duck confit, homemade gravy sauce and cheese curds

## ENTRÉES



### STARTERS



	Soupe à l'oignon gratinée à la française French onion soup au gratin with Swiss gruyere	9
	Mille-feuilles d'escargots, champignons sauvages sautés Snails Mille-feuilles, sautéed wild mushrooms	11
	Gravlax de saumon, betteraves jaunes et crème <i>sure</i> à l'aneth Salmon Gravlax, yellow beet topped with dill flavoured sour cream	12
	Carpaccio de bœuf, mayonnaise au raifort et copeaux de parmesan Reggiano Beef Carpaccio, horseradish mayo and shaved Reggiano parmesan	14
	Crevettes panées coco, salsa de mangue Coconut crusted shrimps with mango salsa	13
	Bruschetta à la Mozzarella di Buffala & pesto de tomate - Prosciutto: ajoutez 3\$ Bruschetta Mozzarella di Buffala & tomato pesto - Prosciutto: add 3\$	11

## SALADES



### SALADS

	<i>Ajouter une poitrine de poulet ou 4 crevettes tigrées - Add Chicken breast or 4 tiger prawns</i>	7
	Salade César - Laitue romaine, bacon, parmesan et croûtons Caesar salad - romaine lettuce, bacon, parmesan and croutons	Petite Small 6 Grande Large 9
	Salade tiède aux agrumes et saumon caramélisé dans sa réduction d'oranges Warm salad with citrus dressing, caramelized salmon	18
	Salade gourmande Chèvre chaud en croûte de pistache Salad Gourmet, Goat Cheese crusted with pistachio	14

## POISSONS

FISH



- Fish'n'Chips, sauce tartare maison 21  
Fish'n'Chips, homemade tartare sauce
-  Tataki de thon, croûte de sésame, nouilles de riz et julienne de légumes 25  
Tuna tataki, spices crust, rice noodles, vegetables julienne
-  Filet de morue de Norvège poêlée, sauté de légumes et edamame, huile vierge aux herbes fines 28  
Seared Norwegian Cod, sautéed vegetables with edamame, with fresh herbs oil


## VIANDES

MEATS

-  Contrefilet de bœuf Angus 10 oz au grill, frites et salade verte 29  
Grilled 10 oz. Angus New York strip, french fries and green salad  
*Servi avec sauce au poivre ou sauce au vin rouge*  
*Served with peppercorn sauce, or red wine sauce*
-  Filet mignon de bœuf Angus 8 oz au grill 34  
Pomme de terre ratte sautées, légumes de saison  
Grilled 8 oz. Angus Filet mignon, sautéed fingerling potatoes and seasonal vegetables  
*Servi avec sauce au poivre ou sauce au vin rouge*  
*Served with peppercorn sauce, or red wine sauce*
-  Demi-poulet de Cornouaille façon portugaise, frites et salade 21  
Half Cornish hen Portuguese style, french fries and green salad
-  Côte de veau, échalotes confites au porto, purée de légumes racines 30  
Veal chop, shallots confit with Porto served with mashed root vegetables

## PATES

PASTA

-  Penne à la crème basilic, champignons, tomates séchées 19  
Penne with cream, mushroom, sundried tomato and basil
- Fettuccini crevettes et chorizo, salade roquette et copeaux de parmesan 22  
Fettuccini with shrimps and chorizo, arugula salad and shaved parmesan

## ACCOMPAGNEMENTS (EXTRA)

4 \$

SIDES

Légumes de saisons sautés, riz basmati, frites, salade mesclun, purée de légumes racine  
Sautéed vegetables, basmati rice, french fries, green salad, mashed root vegetables

# FROMAGES ET DESSERTS

## CHEESES AND DESSERTS

 Assiette de fromages du Québec, craquelins et petits fruits de saison Quebec cheese plate, crackers and seasonal fruits	9
 Crème brûlée du jour Crème brûlée of the day	8
Tarte fine aux pommes, glace à la vanille française Thin apple tart, French vanilla ice cream	8
Fondant au chocolat, glace à la vanille française Chocolate fondant with a hint of ginger served with vanilla ice cream	8
Gâteau au fromage, coulis de fruits rouges Cheesecake, red berry coulis	8
Soufflé glacé Dulce de leche Iced Soufflé Dulce de leche	8

### LE CAFÉ GOURMAND DE L'Ò

7

Boisson chaude de votre choix accompagnée de  
3 mignardises gourmandes

 Présence de noix – Nuts

 Pour personne sensible au gluten – For people sensible to gluten

 Végétarien – Vegetarian

Notre équipe vous souhaite un excellent appétit !  
Our team wishes you an excellent meal !



Prière de nous indiquer toutes allergies – Kindly advise us of any food allergies or intolerances.  
Frais de service et taxes non inclus.

Ajout de frais de service de 15 % sur les groupes de 8 personnes et plus.

Service charge and taxes not included. 15% Service charge is added for groups upper 8 persons

Nous utilisons du gluten dans notre cuisine. Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de gluten dans nos aliments. We are using gluten in our kitchen. Hence we cannot guarantee that the meal is gluten free.