

# VERRE DE VIN & CHAMPAGNE

GLASS OF WINE & CHAMPAGNE



## Les vins blancs - White Wines

6oz 9oz

Poggio del Sole Chardonnay, Italie *	10	13
Domaine Tour du Pech Sauvignon Blanc, France *	11	14
Domaine de Lavoie Blanc, Québec	11	14
Caferro, Ai Casoni Pinot Grigio, Italie *	12	15
Pfaff, Pinot Gris, France	13	16
Jacob's Creek Reserve Chardonnay, Australie	13	16
Anderra, Sauvignon Blanc, Chili *	13	16

## Les vins rosés - Rosé wine

Beringer Collection White Zinfandel, États-Unis	11	14
Roseline Prestige, Château Ste-Roseline, France	13	16

## Les vins rouges - Red wine

Domaine Tour du Pech Merlot & Cabernet, France *	11	14
Campo Viejo Tempranillo, Espagne	11	14
Poggio del Sole Sangiovese, Italie *	12	15
Domaine de Lavoie Rouge, Québec	12	15
Les Jamelles Pinot Noir, France	12	15
Trapiche Réserve Malbec, Argentine	12	15
In Situ Cabernet Sauvignon, Chili *	13	16
Jacobs Creek Reserve, Shiraz, Australie	14	17

## Les bulles - Bubbles

Lallier Brut		17
Villa Conchi Cava, Espagne *		12

## NOS PLANCHES GOURMANDES

OUR GOURMET PLATES

3 ITEMS 16 \$ - 6 ITEMS 26 \$ - 8 ITEMS 33 \$

VIANDES - MEATS :	Mini-saucissons secs, prosciutto, chorizo, magret de canard fumé Mini dry-sausages, prosciutto, chorizo, smoked duck
POISSONS - FISH :	Saumon fumé, gravlax de saumon à l'érable, maquereau fumé Smoked salmon, cured maple salmon, smoked mackerel
FROMAGES - CHEESES :	Le Cantonnier, Camembert double crème, Bleubry Alexis de Portneuf

## ENTRÉES

### STARTERS




	<b>Soupe à l'oignon gratinée à la française</b> Classic French onion soup, grated with Swiss gruyere	9
	<b>Mille-feuilles d'escargots, champignons sauvages sautés</b> Snails Mille-feuilles, sautéed wild mushrooms	11
	<b>Gravlax de saumon mariné à l'érable, crème sure à l'aneth et épices des Iles de la Madeleine</b> Cured salmon, dill flavoured sour cream and Iles de la Madeleine spices	11
	<b>Carpaccio de bœuf, câpres, huile d'olive citronnée et copeaux de parmesan Reggiano</b> Cured beef Carpaccio, capers, lemony olive oil and Reggiano parmesan shavings	12
	<b>Pétoncles rôtis, noix de Grenoble caramélisées, chèvre au romarin et au miel</b> Roasted scallops, caramelised walnuts, rosemary goat cheese and honey	14
	<b>Bruschetta à la Mozzarella di Buffala &amp; pesto de tomate - Prosciutto: ajoutez 3\$</b> Bruschetta Mozzarella di Buffala & tomato pesto - Prosciutto: add 3\$	11

## SUR LE POUCE

### ON THE GO

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

	<b>Wrap au poulet croustillant, tomate, laitue et mayonnaise</b> Crispy chicken wrap, tomato, lettuce and mayonnaise	17
	<b>Club Sandwich au poulet sur pain Ciabatta</b> Classic chicken club on Ciabatta bread	18
	<b>Burger de bœuf, bacon et fromage Suisse, mayonnaise chipotlé</b> Beef Burger with bacon and Swiss cheese, chipotle mayonnaise	17
	<b>La Poutine du L'Ô, effiloché de canard confit de Brome, sauce maison et fromage en grains</b> L'Ô Poutine, Brome pulled duck confit, homemade gravy sauce and cheese curds	18

## SALADES

### SALADS

*Ajouter une poitrine de poulet ou 4 crevettes tigrées - Add Chicken breast or 4 tiger prawns* 7

<b>Salade César - Laitue romaine, bacon, parmesan et croûtons</b>	<b>Petite Small</b>	<b>6</b>
Caesar romaine lettuce, bacon bits, parmesan and croutons	<b>Grande Large</b>	<b>9</b>

<b>Salade Gourmande - Croûton de Brie, salade roquette, pomme Granny Smith et Prosciutto</b>	<b>15</b>
Gourmet arugula salad, melted Brie cheese, Granny Smith apple and Prosciutto	

# POISSONS

FISH






- Fish'n'Chips de morue, sauce tartare maison 22  
Cod Fish'n'Chips, homemade tartare sauce
-  Tataki de thon sashimi poêlé, croûte d'épices, nouilles de riz et julienne de légumes 25  
Seared tataki of sashimi tuna, spices crust, rice noodles, vegetables julienne
-  Tournedos de saumon 24  
Mariné aux herbes fraîches, tapenade méditerranéenne, riz noir et Basmati  
Marinated salmon tournedos, Mediterranean tapenade, black and Basmati rice
-  Risotto basmati aux pétoncles et crevettes, à la façon du L'Ô 28  
Risotto Basmati with scallop and prawn, in the L'Ô style

# VIANDES

MEAT

*Servies avec sauce béarnaise, poivre, vin rouge ou vin blanc*  
*Served with Béarnaise, peppercorn, red or white wine sauce*

-  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
-  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
-  Poulet farci au fromage de chèvre, épinard et prosciutto 27  
Tombée d'épinards et pommes de terre ratte sautées  
Chicken breast stuffed with spinach, goat cheese and prosciutto, sautéed fingerling potatoes
- Jarret d'agneau braisé aux olives et couscous Israëli safrané 28  
Braised lamb shank with olives, Israeli couscous

# PATES

PASTA

- Penne et ratatouille, pesto de tomates séchées, basilic et mozzarella Di Buffala 22  
Penne and ratatouille, pesto of dried-tomato, basil and mozzarella Di Buffala
- Fettuccini fraîche, effiloché de canard confit de Brome et champignons sauvages sautés 23  
Fresh Fettuccini, Brome pulled duck confit, sautéed wild mushrooms

# 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
 Panna Cotta à la mangue et aux baies sauvages Mango and wild berries Panna Cotta	8
Fondant au chocolat et gingembre Chocolate fondant and ginger	8
Gâteau au fromage, coulis de fruits rouges Cheesecake, red berries coulis	8

 Sans gluten – Gluten Free

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



Prière de nous indiquer toute allergie – 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