



# OscO!

BRASSERIE Ô ACCENTS  
DE PROVENCE

## Welcome! BIENVENUE!

par Le Chef, *Matthieu Saunier*

En matinée, profitez d'un buffet provençal varié et savoureux ou sélectionnez l'un des nombreux plats présentés sur notre menu en fonction de votre humeur du jour. Le midi, découvrez les plats créés par le Chef Saunier avec les arrivages du jour et qui vous seront présentés sur l'ardoise ou dégustez simplement l'un de nos classiques!

**L'ARDOISE DU JOUR VOUS PERMET DE  
DÉCOUVRIR UNE NOUVELLE CRÉATION  
À CHACUNE DE VOS VISITES!**

*The daily menu is an adventure that allows you to  
discover a new creation every time you visit us!*

In the morning, enjoy a varied and tasty Provençal buffet or select one of the many dishes featured on our menu according to your mood. For lunch, discover the dishes created by Chef Saunier with the daily arrivals and presented on the black slate or simply enjoy one of our classics!

## PETIT DÉJEUNER | BREAKFAST

### La Bastide

#### BUFFET PROVENÇAL COMPLET \$24

Inclus : Bar à jus, fruits frais, viennoiseries, pains artisanaux, yogourts variés, charcuteries, saumon fumé, station d'omelettes, saucisses, bacon, oeufs brouillés et pommes de terre rissolées.

### À la carte

#### CONTINENTAL PLUS \$21

Choix de deux viennoiseries ou rôties avec beurre et confiture, bol de baies de saison, assiette de fromages tranchés et jus de fruits.

#### SUPER SANTÉ \$21

Smoothie, yogourt bio, bol de baies de saison, céréales biologiques ou muffin au son.

#### INTERCONTINENTAL \$21

Choix de deux viennoiseries ou rôties avec beurre et confiture, deux oeufs avec bacon, jambon ou saucisses servis avec pommes de terre, tomates fraîches et jus de fruits.

*Les petits-déjeuners à la carte incluent le choix de café  
régulier ou thé.*

### La Bastide

#### PROVENCE STYLE BUFFET \$24

Includes : Juices, fresh fruits, pastries, sweet breads, assorted yogurts, cold cuts, smoked salmon, omelet station, sausages, bacon, scrambled eggs and potatoes.

### À la carte

#### CONTINENTAL PLUS \$21

Choice of two pastries or toasts with butter and jam, bowl of seasonal fresh berries, sliced cheese plate and fruit juice.

#### HEALTHY CHOICE \$21

Smoothie, bio yogurt, bowl of seasonal fresh berries, organic cereals or bran muffin.

#### INTERCONTINENTAL \$21

Choice of two pastries or toasts with butter and jam, two eggs with bacon, ham or sausages, served with potatoes, fresh tomatoes and fruit juice.

*The À la carte breakfast includes a choice of regular  
coffee or tea.*



taxes et service non-inclus | taxes and gratuity not included





# Les à côtés

SIDES



<b>Demi-pamplemousse et baies fraîches</b> Half a grapefruit with fresh berries	10	<b>Omelette personnalisée</b> As you wish... omelet	16
<b>Assiette de fruits frais</b> Fresh fruit platter	8	<b>Gruau avec sirop d'érable</b> Oatmeal with maple syrup	7
<b>Assiette de fromages et baguette</b> Cheese platter with French baguette	10	<b>Crêpes (3) avec baies fraîches et sirop d'érable</b> Pancakes (3) with fresh berries and maple syrup	12
<b>Baies de saison avec ou sans crème anglaise</b> Fresh berries with or without custard sauce	9	<b>Oeufs Bénédictine (2) ou Florentine (2)</b> Eggs Benedict (2) or Eggs Benedict Florentine (2)	17
<b>Yogourt aux fruits</b> Fruit yogurt	8	<b>Viennoiserie à l'unité</b> Individual pastries	6
<b>Yogourt avec baies fraîches</b> Fresh berries and yogurt	12	<b>Rôties</b> Toasts	5
<b>Céréales avec lait + baies fraîches (4\$) + une banane (2\$)</b> Cereal and milk + fresh berries (\$4) + banana (\$2)	8		



## BOISSONS

BEVERAGES

<b>Bol de latte</b> 6 Bowl of latte	<b>Cappuccino</b> 6	<b>Jus de fruits</b> 3 Fruit juice
<b>Café, thé</b> 4 Coffee, tea	<b>Latte</b> 5	<b>Smoothie aux fruits</b> 6 Fruit Smoothie
<b>Espresso</b> 5	<b>Verre de lait</b> 4 Glass of milk	<b>Mimosa au Cava Brut</b> 12 Mimosa with Brut Cava
<b>Double Espresso</b> 7	<b>Chocolat chaud</b> 5 Hot chocolate	

taxes et service non-inclus | taxes and gratuity not included



## DÉJEUNER / LUNCH

### Ô début

#### APPETIZERS

\*Supplément de 5\$ sur l'ardoise du jour (en remplacement de la soupe ou de la salade)  
Replace the soup or salad in your daily menu by an appetizer for an additional \$5.

#### Salade du jour

Salad of the day

#### Crevettes en kadaïf, peperonata de légumes et artichauts, coulis de crustacés au piment

Shrimps kadaif, peperonata of vegetables and artichokes, shellfish sauce with pepper

#### Burratina, asperges, tomates cerises, pêches, pacanes, lime, basilic et vinaigrette à l'ail noir

Burratina, asparagus, cherry tomatoes, peaches, pecans, lime, basil and black garlic dressing

#### Calmars frits, chili broyé et oignons verts

Fried calamari, crushed chili and green onions

#### Pieuvre grillée, salade panzanella, amande, artichaut, chorizo et caramel argousier

Grilled octopus, panzanella salad, almonds, artichokes, chorizo and sea buckthorn caramel

### Salades gourmandes

#### GOURMET SALADS

#### Salade niçoise et son pavé de thon Albacore

Niçoise salad with fresh yellowfin tuna

#### Salade César au saumon ou poulet grillé

Caesar salad with a choice of salmon or grilled chicken

#### Salade de crabe, avocats, mangues, asperges vertes, laitue romaine et vinaigrette aux agrumes

Crab salad with avocado, mango, green asparagus, Romaine lettuce and citrus vinaigrette

#### Salade de crevettes nordiques, cœur de romaine, suprêmes d'agrumes, émulsion au fromage frais, sésame et pistaches

Northern shrimp salad, heart of romaine, citrus supreme, fresh cheese emulsion, sesame and pistachios

taxes et service non-inclus | taxes and gratuity not included

## À LA SOUPE



#### SOUP

#### SOUPE DU JOUR

Soup of the day

8

#### SOUPE À L'OIGNON

French onion soup

12

#### SOUPE DE POISSON, ROUILLE, CROÛTONS ET GRUYÈRE

Fish soup with rouille, croutons and Gruyère cheese

15



# Oyco!

BRASSERIE 0 ACCENTS  
DE PROVENCE

*Nous plaçons les produits locaux au coeur de notre menu, tout en y intégrant les saveurs provençales traditionnelles.*

*We put local products at the forefront while incorporating traditional Provencal flavors.*



8

15

18

15

17/34

26

22

26

23



## Nos classiques

OUR CLASSICS

<b>Tartare de boeuf ou saumon, croûtons, servi avec frites ou salade</b> Beef or salmon tartare, croûtons, served with homemade fries or salad	15/28
<b>Bavette de boeuf Angus AAA grillée avec légumes sautés et frites maison</b> Grilled beef flank steak Angus AAA with sauteed vegetables and homemade fries	24
<b>Entrecôte de boeuf Angus AAA grillée avec légumes sautés et frites maison</b> Grilled beef sirloin steak Angus AAA with sauteed vegetables and homemade fries	25
<b>Saumon grillé, riz safrané et légumes, sauce vierge aux olives</b> Grilled salmon, saffron rice and vegetables, virgin olive oil sauce with olives	24
<b>Risotto aux calmars façon sétoise</b> Calamari risotto « Sétoise » style	25

## Snack et Pizza

SMALL ITEMS

<b>Burger de boeuf avec bacon croustillant, champignons sautés et fromage suisse</b> Beef burger with crispy bacon, sautéed mushrooms and Swiss cheese	18
<b>Sandwich de boeuf grillé avec oignons caramélisés et fromage</b> Grilled beef sandwich with caramelized onions and cheese	19
<b>Gâteau de crabe, chipotle, mayonnaise et citron vert</b> Crab cake, chipotle, spicy mayo and lime	22
<b>Pain de campagne façon club au poulet grillé avec mayonnaise épicée, tomates vives et laitue Boston</b> OscO! club sandwich with farmhouse bread, grilled chicken, spicy mayo, vine tomatoes and Boston lettuce	17
<b>Pizza sauce tomate, mozzarella di Buffala et basilic</b> Pizza with tomato sauce, mozzarella di buffala and basil	18
<b>Pizza au poulet, ananas, curry et crème</b> Pizza with chicken, pineapple, curry and cream	19

## ÉVÉNEMENTS SAISONNIERS

*Le vendredi, on vous offre le rosé!*

23 JUIN AU 8 SEPTEMBRE

Contactez-nous pour en savoir plus.

## SEASONAL EVENTS

*On Friday, we offer you the rosé!*

JUNE 26 TO SEPTEMBER 8

Contact us to learn more.

OscO!

514.847.8729

[www.restaurantosco.com](http://www.restaurantosco.com)  
360, rue Saint-Antoine Ouest  
Montréal, Québec, H2Y 3X4