

Table d'hôte

CHAQUE SEMAINE, UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE GOURMANDE GUIDÉE
PAR LA SAISON ET LA CRÉATIVITÉ

Notre chef compose un menu inspiré, pensé pour éveiller les sens et célébrer la richesse des produits locaux. Une entrée raffinée, incluse avec votre plat principal, ouvre le repas avec délicatesse. Viande savoureuse, poisson du jour ou création végétarienne : une expérience gourmande pour chaque envie.

EVERY WEEK, A NEW GOURMET EXPERIENCE GUIDED BY SEASON AND
CREATIVITY.

Our chef composes an inspired menu, designed to awaken the senses and celebrate the richness of local produce. A refined starter, included with your main course, delicately opens the meal. Tasty meat, fish of the day or vegetarian creations: a gourmet experience for every taste.

Incontournables

CLASSICS

SOUPE À L'OIGNON / ONION SOUP 🌱

Gratinée au cheddar vieilli

Aged cheddar crouton

23

SALADE CÉSAR / CEASAR SALAD 🌱

Cœur de romaine, croûtons, bacon, copeaux de parmesan

Romaine hearts, croutons, bacon, parmesan flakes

23

CLUB SANDWICH

Pain multigrain, tomates, poulet, bacon, laitue Boston, sauce Osco!, frites

Multigrain bread, tomatoes, chicken fillet, bacon, Boston lettuce, Osco! sauce, fries

35

WOK DE LÉGUMES ASIATIQUE ASIAN VEGETABLE STIR-FRY

Poivrons multicolores, oignons rouges, carottes, noix de cajou, gastrique de sirop d'érable du Québec et soya

Colored bell peppers, red onions, carrots, cashews, maple syrup and soy sauce

31

POUTINE CLASSIQUE / CLASSIC POUTINE

Frites, gravy, fromage en grains

Fries, gravy, cheese curds

25

TARTARE SAUMON ATLANTIQUE 🌱 ATLANTIC SALMON TARTAR

Caviar de Mujol, labné au citron Meyer, échalotes, persil Italien

Mujol caviar, labneh with Meyer lemon, shallots, Italian parsley

26

EN PLAT, AVEC FRITES OU SALADE
AS A MAIN, WITH FRENCH FRIES OR SALAD

40

À partager

TO SHARE

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES LOCAUX ASSORTMENT OF 3 LOCAL CHEESES

Chutney de figes, graines de citrouille épicées, croûtons

Fig chutney, spicy pumpkin seeds, croutons

34

ASSORTIMENT DE 3 CHARCUTERIES ITALIENNES ASSORTMENT OF 3 FINE ITALIAN COLD CUTS

Moutarde, câprons, graines de citrouille épicées, croûtons

Mustard grains, caper berries, spicy pumpkin seeds, croutons

35

CHARCUTERIES ITALIENNES ET FROMAGES LOCAUX ITALIAN COLD CUTS & LOCAL CHEESES

Moutarde, câprons, graines de citrouille épicées, croûtons

Mustard grains, caper berries, spicy pumpkin seeds, croutons

47

Pour agrémenter votre expérience :
To enhance your experience:

POÊLÉE DE LÉGUMES / PAN FRIED VEGETABLES

13

POULET GRILLÉ / GRILLED CHICKEN

18

SAUMON GRILLÉ / SALMON

22



SANS NOIX
NUT FREE



SANS GLUTEN
GLUTEN FREE

Osco!

CUISINE GOURMANDE — PRODUITS LOCAUX