

Oscro!

Entrées

STARTERS

SALADE DE BETTERAVES / BEETROOT SALAD 🌱

Trio de betteraves, feta fumée maison,
vinaigrette de tahini rôti et sésame

*Beetroot salad, homemade smoked feta cheese,
roasted tahini dressing and sesame*

19

SALADE D'ENDIVES / ENDIVE SALAD 🌱

Bleu Bénédictin, réduction de porto,
noix de Grenoble, vinaigrette à l'érable

*Local blue Benedict cheese, walnuts,
Porto wine reduction, maple syrup dressing*

21

POTAGE DE COURGE / BUTTERNUT SQUASH CREAM 🌱

Sept épices, huile de ciboulette, graines de citrouille

Seven spices, chives oil, pumpkin seeds

18.50

PIEUVRE GRILLÉE / GRILLED OCTOPUS 🌱🌱

Marinade, mousseline de flageolets,
salade de mâche, câprons

Marinade, flageolet bean mousseline, Mache salad, caper berries

20.50

HUÎTRES DE SAISON / SEASONAL OYSTERS 🌱🌱

Mignonette, tabasco, citron. Demi-douzaine ou douzaine

Condiments. ½ dz or 1 dz

PM

FOIE GRAS POÊLÉ / PAN FRIED FOIE GRAS 🌱

Chutney de figues à la vanille, pain brioché

Vanilla and fig chutney, brioche croutons

25.50

Plats

MAINS

TAGLIOLINI 🌱🌱

Tomates San Marzano, basilic, burrata, parmesan

San Marzano tomato sauce, basil, burrata, freshly grated parmesan

31

CONFIT DE CUISSE DE POULET DE GRAIN 🌱🌱 GRAIN FED CHICKEN LEG CONFIT

Polenta crémeuse au parmesan,
poêlée de légumes racines au romarin et érable

*Creamy parmesan polenta, pan seared root vegetables
with rosemary and maple syrup*

29

PÉTONCLES POÊLÉS / PAN SEARED SCALLOPS 🌱🌱

Crémeux de pois et menthe, pickle de champignons
armillaires, feuilles des choux de Bruxelles rôties

*Creamy green pea puree with mint, pickled armillaria
mushrooms, roasted brussels sprouts leaves*

39

STEAK DE THON POÊLÉ / TUNA STEAK

Bette à carde et endives caramélisées,
jus d'agrumes et pomme

*Caramelized Swiss chard and endives,
served with citrus juice and apple*

46

PAVÉ DE SAUMON ATLANTIQUE ATLANTIC SALMON

Beurre de carottes, huile de thym et ail,
poireau croustillant

Carrot mousseline, thyme and garlic oil, crispy leek

PIÈCE DU BOUCHER / BUTCHER CUT

Frites (choix beurre Maître d'hôtel ou sauce au poivre)

Fries (choice of Maître d'hôtel butter or pepper sauce)

PM

ROSSINI +21

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