

Entrées

STARTERS

CRUDO DE THON ALBACORE YELLOWFIN TUNA CRUDO (V) (GF) 24

Mousse de pois cassés d'Alberta et wasabi, confit de tomates cerises, pistaches écrasées, jus de bergamote et yuzu, micro pousses du Québec
Alberta split pea and wasabi mousse, cherry tomato confit, crushed pistachios, bergamot and yuzu juice, Québec microgreens

CARPACCIO DE PÉTONCLES SCALLOP CARPACCIO (V) (GF) (V) 22

Mélanges de grenade et yuzu, salicornes des Îles-de-la-Madeleine, radis marinés, sumac, huile de ciboulette
Pomegranate and yuzu molasse, Magdalen Islands salicornia, pickled radishes, sumac, chive oil

TARTARE DE BŒUF ANGUS CAB BEEF TARTARE (V) (GF) 21

Crème d'oignons caramélisés, sauce piquante tomate et poivron rouge, persil, câpres, jaune d'œuf
Caramelized onion cream, spicy tomato and roasted red pepper sauce, parsley, fried capers, cured egg yolk

KOFTA D'AGNEAU DU QUÉBEC QUÉBEC LAMB KOFTA 21

Muhammara aux noix de Grenoble, yogourt à la menthe fraîche, salade de persil, oignon, fenouil
Walnut muhammara, fresh mint yogurt, parsley, onion and fennel salad

CHAMPIGNONS KING GRILLÉS GRILLED KING MUSHROOMS (V) (GF) 20

Tartinade d'aubergine fumée, tomates séchées, pignons, zaatar, pesto basilic citron
Smoked eggplant spread, sun-dried tomatoes, pine nuts, zaatar, lemon basil pesto

Plats

MAINS

SALADE DE SANTORIN SANTORINI SALAD (V) 18

Tomates cerises et ancestrales, câpres, anchois marinés, ricotta au sel noir, origan frais, oignons verts, croûtons de ciabatta
Ripe cherry and heirloom tomatoes, capers, marinated anchovies, black salt ricotta, fresh oregano, green onions, ciabatta croutons

POISSON ENTIER GRILLÉ WHOLE GRILLED FISH (V) (GF) (V) 52

Sauce ladolemono, choix d'accompagnement. Pour 2 personnes : 72\$
Ladolemono sauce, choice of side. For 2 person : \$72

SAUMON BIOLOGIQUE CANADIEN ORGANIC CANADIAN SALMON (V) (GF) 39

Kumquat rôti, sauce limoncello, rapini vapeur, beurek de riz chevalier parfumé aux crevettes
Roasted kumquat, limoncello sauce, steamed rapini, shrimp-infused chevalier rice burek

FILET MIGNON ANGUS 6 OZ 6 OZ CAB BEEF TENDERLOIN (V) (GF) 49

Purée de pommes de terre grelots à l'huile d'olive, gratinée au Gravière. Choix de sauce poivre ou Chimichurri
Olive oil fingerling potato purée, gratinéed with Gravière cheese. Choice of Pepper Sauce or chimichurri sauce

JARRET D'AGNEAU DU QUÉBEC SLOW-COOKED QUÉBEC LAMB SHANK (V) (GF) (V) 40

Origan frais, jus de cuisson, feuilles de laurier, pommes de terre au four grecques Kydonates, artichauts grillés
Fresh oregano, lamb jus, bay leaves, Greek-style roasted "kydonates" potatoes, grilled artichokes

DEMI-POULET DES CORNOUAILLES HALF CORNISH HEN (V) 34

Poulet de ferme locale, thym, sirop d'érable, citron meyer, poudre de cèpes, frites de patates douces, parmesan, persil
Half Cornish hen from a local farm, thyme, maple syrup, Meyer lemon, porcini powder, sweet potato fries, parmesan, parsley

POUR AGRÉMENTER VOTRE EXPÉRIENCE :
TO ENHANCE YOUR EXPERIENCE

Incontournables

CLASSICS

SOUPE À L'OIGNON ONION SOUP

19

Fromage suisse et parmesan gratinés, croûtons de baguette
Grilled Swiss cheese & parmesan cheese, baguette croutons

STROZZAPRETI AUX TOMATES RÔTIES STROZZAPRETI WITH ROASTED TOMATOES

26

Olives, aubergines, oignons verts, fior di latte, roquette
Olives, fried eggplant, green onions, fior di latte, arugula

CLUB SANDWICH OSCO

29

Pain multigrain, filet de poulet, tomates en tranches, bacon grillé, laitue boston, sauce Osco, frites
Multigrain bread, chicken fillet, tomatoes, bacon, Boston lettuce, Osco sauce, fries

SMASH BURGER ANGUS CANADIEN CANADIAN SMASH BURGER

29

Double galette, havarti jalapeño, relish d'oignons doux, pain brioché, sauce maison, frites, cornichons marinés sucrés
Double patty, jalapeño havarti, sweet onion relish, brioche bun, house sauce, fries, sweet pickled cucumbers

TARTARE DE SAUMON ATLANTIQUE ATLANTIC SALMON TARTARE

21.5

Caviar Mujol, labneh au citron Meyer, échalotes, persil italien. En plat, servi avec frites ou salade : 33\$
Mujol caviar, Meyer lemon labneh, shallots, Italian parsley. As a main, served with fries or green salad. : \$33

NY CONTRE-FILET CAB 10 OZ 10 OZ CAB NY STRIPLOIN STEAK

52

Frites, salades et choix de sauce poivre ou Chimichurri
Fries, salad and choice of Pepper sauce or Chimichurri sauce

POUTINE CLASSIQUE CLASSIC POUTINE

21

Frites dorées, sauce brune Osco!, fromage en grains
Fries, Osco! gravy, cheese curds

SALADE CÉSAR CLASSIQUE CLASSIC CAESAR SALAD

19

Cœurs de romaine, croûtons, bacon, copeaux de parmesan
Romaine hearts, croutons, bacon, parmesan flakes
AVEC POULET GRILLÉ : 34 / AVEC SAUMON : 34
ADD CHICKEN : 34 / ADD SALMON : 34

A partager

TO SHARE

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX LOCAL CHEESE PLATTER

28

3 variétés (30g), chutney de figes, graines de citrouille épicées, croûtons
3 types (30g), fig chutney, spicy pumpkin seeds, croutons

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ITALIENNES FINE ITALIAN COLD CUTS

29

3 variétés (30g), graines de moutarde, câprons, graines de citrouille épicées, croûtons
3 types (30g), mustard seeds, caper berries, spicy pumpkin seeds, croutons

FROMAGES LOCAUX ET CHARCUTERIES ITALIENNES LOCAL CHEESE & ITALIAN COLD CUTS

39

Graines de moutarde, câprons, graines de citrouille épicées, croûtons
Mustard seeds, caper berries, spicy pumpkin seeds, croutons