

ENTRÉES STARTERS

*Portion 100g ou 200g.
Le grand format vient
avec frites ou salade.
*Portion of 100g or
200g. The larger
portion comes with fries
or salad.

CALAMARS FRITS FRIED CALAMARI ☺	20
Calamars croustillants en panure légère, servis avec mayo épicée et citron. <i>Crispy lightly battered calamari served with spicy mayo and lemon.</i>	
POLPETTES MEATBALLS	20
Boulettes moitié porc, moitié bœuf, nappées de sauce tomate maison, servis avec foccacia maison. <i>Pork and beef meatballs topped with homemade tomato sauce, served with homemade foccacia.</i>	
CHIPS & HOUMOUS MAISON CHIPS & HOMEMADE HUMMUS ☺ ☺	17
Houmous maison aux pois chiches et poivron rouge, servi avec chips de pita croustillantes. <i>Homemade chickpea and roasted red pepper hummus served with crispy pita chips.</i>	
POIREAUX VINAIGRETTE LEEKS AND VINAIGRETTE ☺ ☺ ☺	15
Poireaux confits sous-vide, vinaigrette à l'ancienne aux échalotes confites et tuile croustillante. <i>Sous-vide confit leeks with old-style vinaigrette, candied shallots and a crispy tuile.</i>	
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE* CLASSIC BEEF TARTARE* ☺ ☺	24
Tartare de bœuf aux câpres et cornichons, servi avec croûtons et mayo à l'ail noir. <i>Classic beef tartare with capers and pickles, served with crostini and black garlic mayo.</i>	
TARTARE DE SAUMON* SALMON TARTARE* ☺ ☺	19
Tartare de saumon à la vinaigrette gingembre-yuzu servi avec wontons frits et huile verte. <i>Salmon tartare with ginger-yuzu vinaigrette served with fried wontons and herb oil.</i>	
PLATEAU DE FROMAGE CHEESE PLATTER ☺	19
Sélection de fromages accompagnée de garnitures selon l'inspiration du moment. <i>Selection of cheeses served with seasonal accompaniments.</i>	
ANTIPASTO POUR 2 ANTIPASTO FOR 2	45
Plateau à partager de charcuteries, fromages, crevettes bam bam et salade Caprese. <i>Sharing platter with cured meats, cheeses, bam bam shrimp and Caprese salad.</i>	

SOUPES SOUPS

SOUPE À L'OIGNON ONION SOUP	16
Bouillon de bœuf et oignons gratiné au fromage suisse, servi avec croûtons fondants. <i>Beef and onion broth topped with melted Swiss cheese and croutons.</i>	
SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY ☺ ☺	12
Demandez l'offre du jour à votre serveur/serveuse. <i>Ask your waiter/waitress for today's special.</i>	

SALADES SALADS

Ajout possible de
protéines (saumon
ou poulet grillé)
Possibility to add
protein (salmon or
grilled chicken)
+ 10

SIGNATURE MAISON HOUSE SIGNATURE ☺	18
Mélange du jardin, poire confite et noix de pacane, vinaigrette au vinaigre de vin rosé. <i>Garden greens with candied pear and pecans, dressed with rosé wine vinaigrette.</i>	
CÉSAR CLASSIQUE CLASSIC CAESAR	15
Romaine, bacon, parmesan et croûtons, vinaigrette César maison (petit ou grand format). <i>Romaine, bacon, parmesan and croutons with house Caesar dressing (small or large).</i>	
QUINOA FAÇON POKÉ POKÉ-STYLE QUINOA ☺ ☺	20
Quinoa, légumes frais et œufs de caille, avec vinaigrette citronnée dans un esprit poké. <i>Quinoa with fresh vegetables and quail eggs, finished with a lemon dressing, poké-style.</i>	

SANDWICHES SANDWICHES

Tous les sandwiches
sont accompagnés
de frites ou salade.
All sandwiches come
with a choice of fries
or salad.

PANUOZZO CAPRESE CAPRESE PAUNUOZZO ☺	19
Pain de pâte à pizza maison garni de tomates, fior di latte et balsamique. <i>Homemade pizza dough sandwich filled with tomatoes, fior di latte and balsamic.</i>	
CLUB SANDWICH CLUB SANDWICH ☺	25
Poulet grillé, bacon Gaspor, mayonnaise, laitue et tomate sur pain club. <i>Grilled chicken, Gaspor bacon, mayo, lettuce and tomato on toasted club bread.</i>	
GUEDILLES DU MOMENT SEASONAL ROLLS	27
Pain moelleux aux patates garni de crevettes nordiques et mayo au citron vert. <i>Soft potato roll filled with Nordic shrimp and lime mayo.</i>	
BURGER ÔMAGE ÔMAGE BURGER	28
Boulette de bœuf, cheddar au champagne, bacon Gaspor et mayo BBQ maison. <i>Beef patty, Champagne cheddar, Gaspor bacon and house BBQ mayo, served with fries.</i>	

OTENTIC

SAVEURS • AMBIANCE

CLASSIQUES FAMILLE CLASSIC FAMILY

MINISTRONE MAISON <i>HOMEMADE MINISTRONE</i> (V) (GF) (LF) 14	Bouillon de poulet aux légumes du marché, parmesan et huile d'olive. <i>Chicken broth with market vegetables, finished with parmesan and olive oil.</i>
SPAGHETTI SAUCE "CHEF MOM" <i>SPAGHETTI WITH "CHEF MOM" SAUCE</i> (V) 24	Spaghetti nappés de sauce tomate maison au basilic. <i>Spaghetti with homemade tomato sauce and basil.</i>
MAC AND CHEESE <i>MAC AND CHEESE</i> (V) 26	Macaroni en béchamel au cheddar vieilli, gratiné avec crumble croustillant. <i>Macaroni in aged cheddar béchamel, topped with a crispy crumble.</i>
CÔTE COURTE DE BOEUF BRAISÉ <i>SHORT RIB BRAISED BEEF</i> (GF) 40	Côte courte AAA cuite sous-vide, purée de pommes de terre et légumes de saison. <i>AAA short rib cooked sous-vide, mashed potatoes, and seasonal vegetables.</i>

PÂTES PASTAS

PAPPARDELLE AUX CHAMPIGNONS <i>PAPPARDELLE WITH MUSHROOMS</i> (V) 29	Pappardelles maison en sauce crémeuse, champignons sautés et parmesan. <i>Homemade pappardelle in a creamy sauce with sautéed mushrooms and parmesan.</i>
LASAGNE ROULÉE <i>ROLLED LASAGNA</i> 15 27	1 ou 2 rouleaux de lasagne garnis de ragoût de porc, béchamel et prosciutto cotto, parmesan. <i>1 or 2 rolled lasagna filled with pork ragù, bechamel sauce and prosciutto cotto, parmesan.</i>

PIZZAS PIZZAS

PIZZA MARGHERITA <i>MARGHERITA PIZZA</i> (V) 19	Sauce tomate, fior di latte et basilic frais. <i>Tomato sauce, fior di latte and fresh basil.</i>
PIZZA PEPPERONI <i>PEPPERONI PIZZA</i> 21	Sauce tomate, mozzarella et saucisse pepperoni. <i>Tomato sauce, mozzarella and pepperoni sausage.</i>
PIZZA TOUTE GARNIE <i>ALL DRESSED PIZZA</i> 23	Sauce tomate, mozzarella, saucisse, poivrons et champignons. <i>Tomato sauce, mozzarella, sausage, peppers and mushrooms.</i>
PIZZA VÉGÉTARIENNE <i>VEGETARIAN PIZZA</i> (V) 23	Fior di latte, artichauts, tapenade d'olive noire et parmesan. <i>Fior di latte, artichokes, black olive tapenade and parmesan.</i>

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

FISH & CHIPS <i>FISH & CHIPS</i> (GF) 29	Morue en tempura croustillante, sauce tartare et frites juliennes. <i>Crispy tempura cod served with tartar sauce and julienne fries.</i>
SAUMON SALSA VERDE <i>SALMON WITH SALSA VERDE</i> (GF) (LF) 38	Saumon grillé accompagné d'une salsa verte, pommes de terre gelots et légumes verts. <i>Grilled salmon served with salsa verde, baby potatoes, and green vegetables.</i>
POITRINE DE POULET AU ROMARIN <i>CHICKEN BREAST WITH ROSEMARY</i> (GF) 38	Poitrine de poulet sous-vide, purée de pommes de terre maison et sauce au romarin. <i>Sous-vide chicken breast, homemade mashed potatoes and rosemary sauce.</i>
STEAK & FRITES <i>STEAK & FRIES</i> (GF) (LF) 42	Contre-filet AAA 8oz, sauce au poivre ou au vin rouge, servi avec frites. <i>8 oz AAA striploin steak, pepper or red wine sauce, served with French fries.</i>
FILET MIGNON <i>TENDERLOIN</i> (GF) 59	Filet mignon tendre avec une purée maison, des légumes et une sauce au vin rouge ou au poivre. <i>Tender filet mignon with homemade mashed potatoes, vegetables and red wine or pepper sauce.</i>