



LE PETIT OPUS

C A F É

HORS-D’OEUVRES

- BEIGNETS DE CRABES (3) 19
Mayonnaise épicée
- VARIÉTÉ DE CRUDITÉS AVEC HUMMUS 12
NF
- POUTINE CLASSIQUE DE MONTRÉAL 14
- ASSIETTE DE FROMAGES ARTISANAUX DU QUÉBEC 20
- PLATEAU DE CHARCUTERIES 23
- TAPAS ASSORTIS 20
Olives de l’Andalousie et fromage feta avec croûtons
- SOUPE DU JOUR 9

SALADES

- SALADE VERTE 10
Émulsion balsamique et érable
- SALADE COBB 12/18
Poulet grillé, tomates cerises, œuf dur, avocat, bacon, fromage bleu
- SALADE CÉSAR 9/15
Garni de bacon et croutons

EN AJOUT À VOTRE SALADE

- Poulet grillé aux herbes 10
- Beignets de crabe (2) 14
- Crevettes grillées (6) 14

SANDWICHES

Servi avec salade ou frites, accompagné de cornichons

- SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE DE MONTREAL 21
Sauce des Mille-îles et cheddar fondu
- HAMBURGER DE BOEUF CANADIEN 25
Bacon, oignons caramélisés et cheddar
- HAMBURGER VÉGAN AUX LÉGUMES 19
Avocat et mayonnaise épicée

PLATS PRINCIPAUX

- BAVETTE DE BŒUF 35
Sauce bordelaise et frites
- SAUMON POÊLÉ 30
NF
Purée de céleri et chou-fleur, légumes de saison avec pesto de coriandre et graines de citrouille
- LINGUINES AUX FRUITS DE MER 28
Sauce chimichurri
- BŒUF BRAISÉ 26
Légumes de saison et pommes-de-terre rôties
- CHOU-FLEUR CARAMÉLISÉ 25
NF
Sauce Romanesco aux champignons et tomates
- PIZZA MARGARITA 22
Sauce tomate, mozzarella et basilic frais

MENUS ENFANTS

- CRUDITÉ AVEC HUMMUS 12
NF
- LINGUINE SAUCE TOMATE 10
- SANDWICH AU FROMAGE GRILLÉ 10
- MINI BURGERS DE BŒUF (3) 20
- POITRINE DE POULET GRILLÉE ET FRITES 15
- BOL DE FRITES 8

DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE 16
- FONDANT AU CHOCOLAT ET FRUITS FRAIS 15
- TARTE TATIN ET GLACE À LA VANILLE 16
- GLACE VANILLE OU CHOCOLAT (3 boules) 16
- ASSORTIMENT DE SORBETS (3 boules) 12

Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire.

- Sans Gluten
- Végétarien
- Végétalien
- Sans Produits Laitiers
- NF Sans Noix

SNACKS

- CRAB CAKES (3) 19
Spicy mayonnaise
- MIX CRUDITÉS WITH HUMMUS 12
NF
- THE MONTREAL CLASSIC POUTINE 14
- PLATE OF ARTISANAL QUEBEC CHEESE 20
- CHARCUTERIE BOARD 23
- TAPAS MIX 20
Andalusian olives and feta cheese with croutons
- SOUP OF THE DAY 9

SALADS

- GREEN SALAD 10
Maple balsamic emulsion
- COBB SALAD 12/18
Grilled chicken, cherry tomatoes, hard-boiled egg, avocado, bacon, blue cheese
- CAESAR SALAD 9/15
Bacon and croutons

ADD TO YOUR SALAD

- Grilled chicken with herbs 10
- Crab fritters (2) 14
- Grilled shrimp (6) 14

SANDWICHES

Served with salad or fries, accompanied by pickles

- MONTREAL SMOKED MEAT SANDWICH 21
Mille-îles sauce and melted cheddar
- CANADIAN BEEF BURGER 25
Bacon, caramelized onions and cheddar cheese
- VEGAN VEGETABLE BURGER 19
Avocado and spicy mayonnaise

MAIN COURSES

- BEEF BAVETTE STEAK 35
Sauce bordelaise and fries
- PAN-FRIED SALMON 30
NF
Cauliflower and celery purée, seasonal vegetables with pumpkin seeds and coriander pesto
- SEAFOOD LINGUINE 28
Chimichurri sauce
- BRAISED BEEF 26
Seasonal vegetables and roasted potatoes
- CARAMELIZED CAULIFLOWER 25
NF
Melted mushrooms, tomatoes and Romanesco sauce
- PIZZA MARGHERITA 22
Tomato sauce, mozzarella and fresh basil

KIDS’ MENU

- VEGETABLES CRUDITÉS WITH HUMMUS 12
NF
- LINGUINE WITH TOMATO SAUCE 10
- GRILLED CHEESE SANDWICH 10
- MINI BEEF SLIDERS (3) 20
- GRILLED CHICKEN BREAST AND FRIES 15
- FRENCH FRIES BOWL 8

DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE 16
- CHOCOLATE FONDANT AND FRESH FRUITS 15
- TARTE TATIN AND VANILLA ICE CREAM 16
- VANILLA OR CHOCOLATE ICE CREAM (3 scoops) 16
- ASSORTMENT OF SORBET (3 scoops) 12

Please notify us of any food allergies

- Gluten-Friendly
- Vegetarian
- Vegan
- Dairy-Free
- NF Nut-Free