

MENU DU DÉJEUNER / Luncheon menu



Entrées / Appetizers

Potage du jour / Soup of the day 9

Soupe à l'oignon caramélisée au vin rouge, gratinée au fromage Oka 11
Caramelized French onion soup with red wine and Oka cheese gratin



Beignets de crabe, mayonnaise épicée 14
Crab cakes with spicy mayonnaise

Salades / Salads

Salade Cobb 14  
Tomates cerises, oeufs durs, concombres, fromage Bleu, bacon et avocat
Cherry tomatoes, hard-boiled eggs, cucumbers, blue cheese, bacon & avocado

Bouquet de laitue mesclun avec carottes, concombres et tomates, vinaigrette balsamique 9/15  
Assorted mesclun salad with carrots, cucumbers and tomatoes, balsamic vinaigrette

Salade César garnie de bacon et croûtons 9/15
Caesar salad garnished with bacon and croutons

Salade aux épinards 12  
Fromage feta, avocat, carottes, quinoa, graines torrifiées, vinaigrette à la mangue
Feta cheese, avocado, carrots, quinoa, roasted seeds, mango vinaigrette

Ajoutez à votre salade / Add to your salad

Extra poulet grillé aux herbes 6
Grilled chicken with herbs

Extra beignet au crabe (2) 10
Crab cake

Extra crevettes grillées (6) 10
Grilled shrimps

Plat vedette du Petit Opus et choix du sommelier

*Daily Petit Opus dish and
sommelier's feature*

Sandwiches

Salade ou frites en accompagnement et cornichon / *Served with salad or fries and pickle*

Sandwich Reuben à la viande fumée et choucroute, sauce Mille-îles et fromage Suisse fondu 17
Reuben smoked meat sandwich and sauerkraut, melted Swiss cheese, Thousand-Island dressing

Club sandwich au poulet grillé BLT avec mayonnaise 18
Grilled chicken breast club sandwich BLT with mayonnaise

Hambourgeois pur boeuf canadien garni de fromage cheddar, échalotes frites 21
Classic pure Canadian beef cheeseburger, fried shallots

Plats principaux / Main courses

Frittata "Mont-Royal" 17 
Poivrons doux, tomates cerises, fromage Oka servi avec pommes de terre ratte rôties
Sweet bell peppers, cherry tomatoes, Oka cheese, roasted ratte potatoes

Saumon grillé 29 
Purée de pomme de terre à l'ail, légumes de saison, sauce vierge
Served with garlic mashed potatoes, seasonal vegetables, sauce vierge

Ravioli à la courge, sauce crémeuse au beurre de sauge 15/21
Butternut squash ravioli with creamy sage butter

Pizza Margherita, sauce tomate, mozzarella et basilic 19
Pizza Margherita, tomato sauce, mozzarella and basil

Macreuse de boeuf braisé sur medley de légumes du marché 24
Braised beef shoulder served on a medley of market-fresh vegetables

Taxes applicables et service en sus / *Applicable taxes and gratuity not included*