**Menu B
Inclus entrée / dessert / café ou thé**

**Crème de courge Butternut**

Courges de fermes locales, gratinée aux fromage Emmental

**Risotto aux escargots**

Champignons sauvages et parmesan

**Calmars frits**

Citron et mayonnaise épicée maison

-------

**Burger du Monastère d’Oka**

Bœuf Angus, fromage Oka, champignons sautés,
confit d’oignons, bacon, sauce BBQ et frites maison – 31$

**Saumon grillé sur salade de légumineuses**

Sauce vierge, salade de roquette, cresson, quinoa,
légumineuses et vinaigrette ail-citron – 35,50$
**Option végé :** avec fromage St-Vallier grillé - 33,50$

**Tartare de bœuf**

Coupé à la main, échalotes, câpres, cornichons
et moutarde Dijon servi avec frites et salade – 38,50$

**Tartare de saumon**

Coupé à la main, cresson, échalotes, ciboulette, câpres, citron, huile d’olive
et sauce Smoke show servi avec frites et salade – 39,50$

**Macaroni au fromage**

Sauce au fromage gouda fumé, chair de saucisse
Merguez maison et pois verts - 32,50$

**Choucroute garnie à l’Alsacienne**

Saucisses maison grillées, choucroute à la bière,
jambon fumé dans la cour et légumes racines - 30,50$

**Steak frites**

Bavette de bœuf Northern Gold grillée, frites maison,
jus de bœuf et légumes du moment - 42,50$

**Poutine Canard confit**

Cuisse de canard confite et effilochée - 30,50$

-------

Brownie au chocolat

Crème chantilly, caramel à la fleur
de sel et petits fruits

**Verrine à la lime**

Tarte Key Lime à notre façon