

Ô QUÉBEC

le restaurant nature

SINCE 1998



LES RINCE-GOSIER

Kir au sirop d'érable	14 cl	3,50
Caribou SURPRISE	8 cl	4,00
Cidre de glace	5 cl	5,90
Kir royal à l'érable	8 cl	6,50
Pomme d'Api <i>Gin, jus de pomme, érable</i>	8 cl	3,70
Whisky canadien	4 cl	5,20
Whisky Crown Royal	4 cl	6,50

Cocktails des Trappeurs et bières québécoises voir page des vins

POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT

Terrine des grands lacs au saumon	5,50
<i>Sauce trappeur, mesclun</i>	
Poméros crevettes cocktail	5,80
<i>Cocktail de crevettes, pamplemousse, coleslaw, salade, sauce cocktail</i>	
Bagel au saumon fumé	6,50
<i>Typique petit pain moelleux canadien, crème et saumon fumé, mesclun</i>	
Coleslaw & Guacamole salad	5,50
<i>Les best of du nouveau monde.</i>	
<i>Salade de chou et carotte marinés, sauce douce. Guacamole et chips de maïs.</i>	
Terrine de bison	6,50
<i>Confiture d'oignons</i>	
Wraps de bœuf fumé	6,70
<i>Fine galette de maïs garnie de bœuf fumé, fromage frais et salade</i>	
Carpaccio de bœuf	6,90
<i>Bœuf mariné, copeaux de parmesan, basilic, canneberges (airelles)</i>	
Foie gras de canard de notre chef	9,90
<i>Une tranche accompagnée de confiture d'oignons</i>	
<i>Accompagné d'un verre de Coteaux du Layon</i>	4,50
Tatin aux légumes confits	6,10
<i>Un plaisir fondant servi tiède</i>	
Croquant de brie à l'érable	6,90
<i>Crémeux et savoureux, mesclun</i>	

A partager

La «Poutine» classique Ô Quebec	5,80
<i>Patates frites nappées de sauce brune à l'érable et de fromage en grain</i>	
Planchette du trappeur	7,80
<i>Terrine de bison, saucisson de bison et saucisson de cerf</i>	
Panier grignotage	8,80
<i>Beignets de poulet aux épices, oignons frits, beignets de mozzarella, beignet de brocoli et sauce BBQ</i>	



Panier grignotage

LES TOURTIÈRES spécialités

Sous leur croûte dorée, mitonné de petits légumes sur lit de pommes de terre fondantes. Accompagné de salade maison.



Tourtière



Wraps de bœuf fumé



Croquant de brie à l'érable

Tourtière Belle Province	8,70
<i>Selon le marché du chef, elle varie chaque semaine</i>	
Tourtière Fromagère et Smoked-Meat	11,90
<i>Façon tartiflette : bœuf fumé, fromage et oignons</i>	
Tourtière du Pêcheur	10,50
<i>Poissons du marché, crustacés, sauce crabe des neiges</i>	



NOS GRANDES SALADES

Végétarienne	7,50
<i>Salade, guacamole, crudités de saison, canneberges</i>	
Ontario	8,50
<i>Salade, gésiers confits, croûtons, tomates et œuf poché</i>	
Sainte-Adèle	11,50
<i>Salade, carpaccio de bœuf, chèvre chaud, canneberges</i>	
Québécoise	12,90
<i>Salade, gambas, saumon fumé, lieu fumé, agrumes et sauce cocktail</i>	



Salade québécoise





LES AUTHENTIQUES

Nos viandes bovines proviennent de l'Union Européenne. Le bison provient du Canada.

- Hambourgeois Ô Québec** Notre fameux hamburger au bison **11,50**
Steak haché de bison, cheddar, oignons confits, bœuf fumé
- Hambourgeois de bœuf au cheddar 10,40
Steak haché de bœuf, bœuf fumé grillé, cheddar, oignons confits
- Royal Canadian Burger 14,60
Hamburger de bœuf au cheddar et bacon, oignons frits, guacamole, coleslaw, frites, salade.
- La «Poutine» au bœuf fumé 8,90
Patates frites nappées de sauce «maison» à l'érable, de fromage en grain et smoked meat (bœuf fumé)
- Tartare de bison 12,80
Une approche unique de bison, délicatement assaisonné
- Trois viandes, trois sauces** **16,50**
Noisette de cerf, bourguignon de bison et magret de canard
- Brochette Trappeur** **14,10**
Bison, cerf et bœuf fumé, sauce whisky canadien

- Brochette du Canada pour 2 personnes par pers. 18,50
Plus de 500 g de grillades de bison, de cerf et de bœuf fumé, flambées au whisky canadien
- Entrecôte de bœuf grillée 250 g 15,50
Sauce au choix
- Noisettes de cerf grillées** **13,90**
Sauce forestière
- Noisettes de bison grillées 14,90
Sauce spéciale Ô Québec
- Bourguignon de bison 12,90
Mitonné au vin canadien
- Steak de wapiti au foie gras** **15,90**
Viande de grand cerf du Canada, grillée
- Poulet à l'érable 12,20
Onctueuse sauce tomatée à l'érable
- Travers de porc caramélisés 12,50
Marinés BBQ et rôtis au four



Steak de wapiti au foie gras



Trois viandes, trois sauces



Brochette du Canada



LES POISSONS

- Filet de truite 11,50
Beurre citronné
- Pavé de saumon poêlé 11,90
Sauce crabe des neiges
- Noix de Saint-Jacques** **17,90**
Poêlées à l'érable

Garniture à volonté :
frites ou pommes au four
ou pommes vapeur
ou riz ou légumes de saison
ou salade verte.

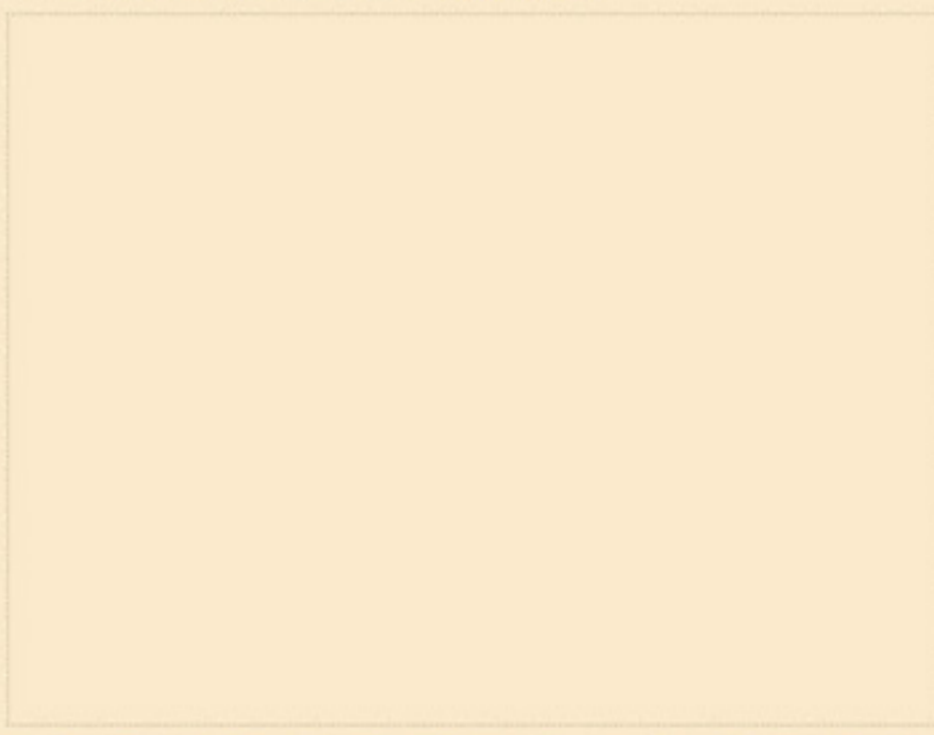
Sauces maison au choix :
whisky canadien, érable,
forestière,
crabe des neiges
ou sauce spéciale Ô Québec



Noix de Saint-Jacques

LES SAISONNIERS

Suggestion



Prix nets exprimés en euro. Les chèques ne sont plus acceptés.





MENUS

MENU TRADITION

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **14,50** ou Entrée + Plat + Dessert **17,80**

Entrée au choix
Pressé de canard
Salade Nouveau Monde,
coleslaw et guacamole
Terrine aux deux saumons
Tatin de légumes

Plat au choix
Pavé de bœuf grillé,
sauce whisky
Poulet à l'érable,
sauce tomatée à l'érable
Hambourgeois de bœuf
Travers de porc barbecue
rôti au four
Filet de Truite,
beurre citronné

Dessert au choix
Crème brûlée
Coupe Jack Cartier
Pancake québécoise
Brownie
3 boules de glace

MENU DÉCOUVERTE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **17,50** ou Entrée + Plat + Dessert **24,50**

Entrée au choix
Bagel au saumon fumé
Croquant de brie à l'érable
Terrine de bison,
confiture d'oignons
Wraps au bœuf fumé
Salade Nouveau Monde,
coleslaw et guacamole

Plat au choix
Brochette Trappeur,
sauce whisky
Hambourgeois de bison
Entrecôte grillée 250 g,
sauce O Québec
Noisettes de cerf grillées,
sauce forestière
Pavé de Saumon,
sauce crabe des neiges

Dessert au choix
à la carte



FORMULES

EXCLUSIVEMENT LE MIDI

LE MIDI A QUATORZE HEURES

FORMULE EXPRESS 9,10

Plat du jour + café

FORMULE LIBERTY 10,50

Plat + café gourmand

Plat ou Tourtière du Marché
ou Filet de Poulet à l'érable
ou Dos de colin,
sauce crabe des neiges
ou Bavette grillée, sauce whisky
ou Jambon fumé grillé,
sauce forestière ou érable

+
café gourmand

12,90

Boisson comprise

Buffet de hors d'œuvre

+

Plat ou Tourtière du Marché
ou Jambon fumé grillé, sauce forestière ou érable
ou Dos de colin, sauce crabe des neiges
ou Bavette grillée, sauce whisky

+

Dessert du Jour
ou Assiette de fromages
ou Salade de fruits
ou 2 boules de glace

+

Vin ou Soda ou Bière Pression
ou Eau Minérale 25 cl

MENU DAVY CROCKET 4,90 jusqu'à 12 ans

Cheese Burger ou Steak Haché ou Nugget's ou Poisson pané

Accompagné à volonté de frites ou riz ou pomme au four ou légume du jour

Fromage blanc ou Glace ou Salade de fruits ou Donut's chocolat.





LES DOUCEURS

Pancake Québécoise	5,50
<i>Glace vanille, sirop d'érable et sauce chocolat</i>	
Tarte du bûcheron	5,50
<i>Traditionnelle tarte au sucre du Québec</i>	
Tatin d'ananas au rhum	5,50
<i>Tarte célèbre mais à l'ananas</i>	
Brownie	5,50
<i>Avec sa boule de glace vanille</i>	
Crème brûlée des hurons	4,50
<i>Arrosée de sirop d'érable</i>	
Profiteroles gourmandes	5,50
<i>Glace chocolat, vanille et chantilly</i>	
Moelleux au cœur fondant de chocolat <i>Un délice</i>	5,90
Cheesecake aux framboises <i>L'incontournable</i>	5,50
Coupe « Jack... » Cartier	4,90
<i>Salade de fruits de saison rafraîchie d'un sorbet au citron vert</i>	
Les trois crumbles de Grand'Mère	6,50
<i>Pommes banane, pommes abricots, pommes fruits rouges</i>	
Paysage du Canada	6,50
<i>Assortiment aux saveurs et couleurs du Québec</i>	
L'empreinte d'ours 100% chocolat	6,00
Sorbet et glace 3 boules au choix	4,50
<i>Caramel au beurre salé, vanille, chocolat, fraise, citron, pomme, café, pistache</i>	
Coupe glacée police montée	6,50
<i>Pomme, sorbet pomme et liqueur «Pom' de Vie»</i>	
Coupe glacée Montréal	5,60
<i>Vanille, sirop d'érable, noix de pécan, chantilly</i>	
Coupe Brownies	6,50
<i>Vanille, brownies, chocolat chaud, chantilly</i>	



Pancake Québécoise

ENVIE DE FROMAGE

Croquant de brie à l'érable 6,90
Crémeux et savoureux, mesclun



Les trois crumbles de Grand'Mère



L'empreinte d'ours

LES BRULOTS BOISSONS CHAUDES

Café	1,60
Café Ô Québec	3,00
<i>café, chantilly, sirop d'érable</i>	
Café ou thé du gourmet	4,50
<i>accompagné de ses délices</i>	
Café Jacques Cartier	6,50
<i>café, whisky canadien, sirop d'érable, crème fouettée</i>	
Thé nature, infusions	2,00
Thé à l'érable, tisane aux bleuets	2,50

LES ENSORCELEURS QUÉBÉCOIS 3 cl 4,50

Notre sélection de digestifs, consultez le serveur

EAUX & SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola light	30 cl	3,30
Orangina	30 cl	3,30
Jus de fruit, Ice Tea	30 cl	3,30
Limonade à l'érable	30 cl	3,70
Evian, Badoit	50 cl	2,50
Evian, Badoit	100 cl	3,40
Cidre brut	75 cl	11,90

APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard 2 cl, Martini ou Muscat 5 cl	3,50
Vodka, Gin, Whisky 4 cl + soda	5,50

ANIMATIONS



**Diner Concert
le jeudi**

Informez-vous
www.oquebecrennes.com



Récolte de la sève d'érable



Prix nets exprimés en euro. Les chèques ne sont plus acceptés.