oeb kitchen & bar

entrées - à partager si vous osez

AILES DE POULET 20
Ailes de poulet frites dans le suif de bœuf, trempette au parmesan
ÉPICÉES | SEL & POIVRE |
ÉRABLE SUCRÉ-PIQUANTE

SUCRÉ-PIQUANT POULET & CORNICHONS 18½
Poulet pané à la main et glacé d'épice maison, graines de sésame, cornichons, trempette au parmesan

CHILAQUILES NACHOS 19
Tortilla chips de maïs frites dans le suif de bœuf enrobées de salsa roja, feta (vache), avocat, tomate, crème à la coriandre, oignons rouges marinés, haricots pinto
+ POULET FUMÉ 5
+ CARNITAS DE PORC 5
+ ŒUF FRIT 3

TREMPETTE À L'AVOCAT 16
Tortilla chips de maïs frites dans le suif de bœuf, trempette crémeuse à l'avocat, pico de gallo, feta (vache), lime

CÉVICHE DE THON AHI 25
Thon Ahi mariné, ananas rôtis, concombre, jalapeños marinés, oignons marinés, graines de sésame, guacamole, tortilla chips de maïs frites dans le suif de bœuf

FRITES GAUFRÉES À LA TRUFFE 13
Frites gaufrées frites dans le suif de bœuf, huile de truffe, fromage Dorado râpé, aïoli à la truffe

PANIER DE BACON 17
Panier de bacon glacé à l'érable, sauce à l'érable collante

PIEROGIES FRITS 13½
Pierogies aux pommes de terre et oignons caramélisés frits dans le suif de bœuf, crème sure

portables

REMPLACEZ LES POMMES DE TERRE PAR DES LÉGUMES VERTS OU DES POMMES DE TERRE AU PESTO SANS GLUTEN +1

CLUB DE POULET FUMÉ 22
Poulet fumé, roquette, bacon fumé au bois franc, tomates, mayonnaise chipotle, ciabatta artisanal, frites gaufrées

SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE DE MONTRÉAL 22½
Poitrine de Montréal, moutarde douce fumée, cornichon à l'aneth, pain de seigle, frites gaufrées

CARNITAS AL PASTOR TACOS GF 17
Tortillas de maïs, carnitas de porc, salsa verde, crème à la coriandre, ananas rôti, oignons marinés, coriandre

SANDWICH AU POULET SUCRÉ-PIQUANT 22
Poulet pané à la main, glaçage épicé maison, cheddar vieilli, cornichons, laitue, tomate, sauce ranch épicée, frites gaufrées

LE BURGER 24
Burger Angus Chuck, bacon, cheddar vieilli, laitue, cornichons, sauce burger, pain au lait japonais, frites gaufrées
+ ŒUF FRIT 3

LE BURGER OC 24
Burger Angus Chuck, sauce burger, roquette, tomate, oignon rouge, avocat, cheddar, pain au lait japonais, frites gaufrées
+ BACON FUMÉ AU BOIS FRANC 5
+ ŒUF FRIT 3

LE BURGER NOTORIOUS B.I.T. 22½
Burger Angus Chuck, aïoli à la truffe blanche, tous les accompagnements, pain au lait japonais, frites gaufrées
+ CHEDDAR VIEILLI 2½
+ BACON FUMÉ AU BOIS FRANC 5

Nos frites gaufrées sont cuites dans du suif de bœuf naturel

bowls

SALADE DU MARCHÉ 19
Verdure artisanale, bleuets, ananas rôti, avocat, fromage de chèvre, amandes fumées, vinaigrette au citron et graines de pavot
+ POULET FUMÉ 5
+ THON AHI POÊLÉ 12

BOL POKÉ AU THON AHI 25
Thon Ahi mariné, riz umami, graines de sésame grillées, crème à la coriandre, edamame, ananas rôti, avocat, oignons rouges marinés, lime, vinaigrette au agrumes

BOL DE RÉCOLTE AU QUINOA 22
Quinoa, spinach, jammy egg, edamame, grape tomatoes, pickled beets, avocado, dried cranberries, toasted pumpkin seeds, goat cheese, lemon mustard vinaigrette
+ POULET FUMÉ 5
+ THON AHI POÊLÉ 12

SHAKSHUKA 21
Tomates prunes mijotées, citron, poivrons, jalapeños, épices Za'atar, pois chiches, œufs pochés, feta (vache), fines herbes fraîches, pain de seigle français

DÉJEUNER GNOCCHI CARBONARA GF 23½
Gnocchis sans gluten, lardons de bacon fumé au bois franc, hollandaise au beurre noisette, Grana Padano, jaune d'œuf cru

quelque chose de sucré

GÂTEAU AU FROMAGE AUX BAIES 13½
Gâteau au fromage style New York, baies fraiches, sirop d'érable du Québec

brunch toute la journée

PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE 19½
Deux œufs de plein air cuits à votre goût, accompagnés de pommes de terre aux herbes frites dans le suif de bœuf, choix de bacon fumé au bois franc, bacon canadien, jambon au romarin, saucisses de poulet aux bleuets ou saucisses de porc à l'érable, et pain artisanal
REMPLACEZ LES POMMES DE TERRE PAR DES VERDURES ARTISANALES OU DES POMMES DE TERRE SANS GLUTEN +1

TRIO GAGNANT!! 23
Deux œufs de plein air cuits à votre goût, avec choix de bacon fumé au bois franc, bacon canadien, jambon au romarin, saucisses de poulet aux bleuets ou saucisses de porc à l'érable, accompagnés de votre choix de gaufre GF, crêpes ou pain doré brioché

TOUT JUSTE SORTI DE LA PLAQUE (Choisissez 1) 17
GAUFRE BELGE GF | PAIN DORÉ BRIOCHÉ
CRÊPES AU BABEURRE
(LA GAUFRE CONTIENT DE L'EXTRAIT D'AMANDE)

POULET & GAUFRES 22
Gaufre belge au babeurre, caramel salé, poulet pané et glacé d'épice maison, sirop d'érable
(LA GAUFRE CONTIENT DE L'EXTRAIT D'AMANDE)

L'ÂME DANS UN BOL™® 22¾
Fromage en grains artisanal, lardons de bacon mijotés

SANDWICH DÉJEUNER 20
Ciabatta artisanal, deux œufs de plein air cuits dur, aïoli à la truffe blanche, bacon, guacamole, roquette, frites gaufrées frites dans le suif de bœuf

TACOS DÉJEUNER GF 20
Tortillas de maïs, guacamole, carnitas de porc, œufs brouillés, salsa verde, oignons marinés, jalapeños marinés, coriandre fraîche

CLASSIQUE BENNY 21
Choisissez du jambon artisanal au romarin ou du bacon canadien
+ RENDEZ-LE BIEN CANADIEN, EH! AJOUTEZ DU SIROP D'ÉRABLE FONCÉ DU QUÉBEC 3¼

FERMIER JOHN 22½
Bacon fumé au bois franc, jambon au romarin, oignons verts, champignons

TOAST À L'AVOCAT V 18½
Guacamole, houmous de pois chiche, confiture de tomate, fines herbes fraîches, huile d'olive
+ OEUF POCHÉ À LA PERFECTION 3

smoothies aux fruits

EXPLOSION BANANE & BAIE 10½
Fraise, bleuet, banane

MANGUE TROPICALE 10½
Mangue, ananas, banane

MACHINE VERTE 10½
Épinard, avocat, orange, ananas, mangue, graines de chia

AJOUTEZ DES GRAINES DE CHIA + 50¢

PORC ÉLEVÉ EN LIBERTÉ · CONTIENT DES NOIX · TRUFFLES · VÉGÉTARIEN · SANS GLUTEN GF · VÉGÉTALIEN V

oeb kitchen & bar

FILL THE SOUL