




Jesus  
loves  
you.

Jesus

Good

MC  
KII  
SAI  
BYEL  
UN A-  
ST WA  
OP NOW  
PD NOW  
BLE PEAC  
ALL

**OMG**  
resto




**LUNDI STAFF**

50 % sur les bouteilles de vin et bières en fût



**MARDIS GRAS**

Poutines à 50%



**LES JEUDIS DU BOSS**

Promotions surprises toute la soirée

Demandez à votre serveur pour les promotions du moment!



**VENDREDI TGIF**

Table d'hôte 25 \$

Kit à partir de 70\$



**WEEKENDS VIBES**

2 pour 1 sur les cocktails classiques

## Bières en fût

Verre / Pichet

**Coors Light** 7/20

Lager légère 4,0%

**Rickard's Red** 8/22

Ale de style Irlandaise au goût unique possédant un caractère exceptionnel 5,2%

**OMG**  8,50/24

Pale ale, saveur de malt caramélisé, légère amertume houblonnée, notes grillées 5,0%

**West Coast IPA** 8/22

Saveur de malt, forte amertume houblonnée, caractère d'agrumes dominé par le pamplemousse 6,0%

**Belgian Moon** 8,50/24

Bière blanche de tradition belge avec touches d'écorce d'orange de Valence et d'avoine pour un goût crémeux invitant 5,4%

**Heineken** 9/27

Bière blonde, type lager 5,0%

## Micro

### Brasseur de Montréal

**Griffintown** 8,50/24

Bière blonde au goût de céréales maltées, légères notes de pain et de caramel 5,0%

**Chi** 8,50/24

Bière blanche aromatisée au gingembre et à la citronnelle 4,5%

**Salson de l'île** 8,50/24

Blonde houblonnée qui offre des saveurs florales, d'écorce d'orange et de clou de girofle 6,1%

### Le Trou du diable

**Mactavish** 9/27


Pale ale américaine exhale des parfums de houblons verts, de terre ancestrale et d'épices 5,0%

## Cidres

**Cidrerie Milton** 8,50/pinte

Cidre rafraîchissant, léger et floral avec un bel équilibre d'acidité et de pommes fraîches 4,5%

## En canette

**Glutenberg IPA**  8,50

Bombe de saveurs, elle présente une harmonie parfaite entre les arômes d'agrumes, la fraîcheur du houblon et l'amertume 6,0%

**Glutenberg Blonde**  8,50

Aérienne et citronnée, elle est dotée d'une robe dorée dévillant des notes florales et légèrement herbacées, laissant place à une finale sèche et goûteuse 4,5%

**Murphy's** 8,50

Stout Irlandaise aux grains fortement torréfiés 5,0%

## En bouteille

**Coors Light** 6,50

Lager légère 4,0%

**Heineken 0,0** 6,50

Bière blonde sans alcool, type lager 0,0%

**Heineken** 7,50

Bière blonde, type lager 5,0%

**Sol** 7,50

Légère et rafraîchissante, élaborée à base d'ingrédients naturels 4,5%

12\$

## Cocktails OMG

### Coco mango

Ketel One Vodka, sirop de coco et mangue,  
jus d'ananas, jus de lime pressé

### Le Hulk **NOUVEAU**

Tequila Jose Cuervo, jus de citron fraîchement  
pressé, sirop de basilic, basilic broyé

### Ultime gin concombre

Gin Tanqueray, jus d'aloès et citron, concombres frais

### Tête de mule

Belvédère vodka, bière de gingembre 1642, sirop  
d'orgeat, jus de lime, poivre rose, bitters d'angostura

### Rose gorge **NOUVEAU**

Gin Tanqueray, Peychaud's Aperitivo, jus de citron,  
sirop de rose, blanc d'œuf, bitters de pamplemousse

### 7ème ciel

Ketel One Botanical Pêche & Fleur D'Oranger,  
Southern Comfort, jus ananas, purée de fruits de  
la passion et framboise, sirop basilic, barbe à papa

### Ananas express **NOUVEAU**

Malibu, Captain Morgan, jus d'ananas, muscade  
rappée, bitters de lavande

### L'Amère à bolre **NOUVEAU**

Gin Bleu Royal, Tonic artisanal 1642, Romarin,  
bitters concombre

## Cocktails classiques

### Mojito

Mojito framboise

Bloody caesar

Sex on the beach

Cosmopolitan

Long Island Iced tea

### Le Spritz Peychaud's

Old fashioned

Negroni

Gin martini

Vodka martini

## Mocktails

### Cape Cod mule

Ginger Beer 1642, jus de canneberge,  
jus de lime, poivre rose, bitters d'angostura

### Konnichiwa ☺

Yuzu 1642, jus de citron, sirop de gingembre

### Alo-Mojito

Jus d'aloès, sirop simple, soda, lime, menthe

# Sangrias

Verre 8,15 / Pichet 25

## Blanche

Vin blanc, rhum blanc, Soho, jus d'orange, Sprite

## Rouge

Vin rouge, Peachtree Schnapps, brandy, jus d'orange, Sprite

## Violette **NOUVEAU**

Vin blanc, liqueur de violette, jus de citron, Ginger ale, Sprite

## Verte

Vin blanc, gin, liqueur de melon, menthe, concombres, Ginger Ale

# Fort de base

## Fort de base

7,18

Gin - Vodka - Rhum

## Allongeurs

Coca-Cola - Tonik régulier - Sprite - Ginger ale

## Fort premium

8,25

Gin - Vodka - Rhum

## Allongeurs

Tonik 1664 - Ginger Beer 1642 - Yuzu 1642 - Coca-Cola - Autres

## LE KIT OMG (FORMAT 26 OZ) **NOUVEAU**

### C'est fort

85

Captain Morgan - Vodka Smirnoff - Gin Tanqueray

### Spritz que c'est bon

125

Psychaud's aperitivo, Fiol Prosecco, soda, orange

### C'est plus fort

160

Vodka Belvedere - Petits Fruits - Allongeur

# Bulles

Verre / Bouteille

Fiol Prosecco	9/40
Domaine Chandon Réserve Brut	68
Chandon Rosé	75
Piper Hedsleek	105
Veuve Clicquot	135
Veuve Clicquot Rosé	140
Veuve Clicquot Rich	160
Veuve Clicquot 1.5L	250
Dom Pérignon Brut	500





## Vins blancs


Verre / Boutelle

<b>Mc Gulgan*</b>	<b>9/30</b>
Chardonnay, South Eastern, Australie	
<b>KWV*</b>	<b>10/34</b>
Sauvignon blanc, Afrique du Sud	
<b>Canyon Road*</b>	<b>11/ 36</b>
Pinot grigio, Californie, États-Unis	
<b>Long Shot</b>	<b>12/42</b>
Chardonnay, Californie, États-Unis	
<b>Cuvée Charlotte, Léon Courville</b> 	<b>43</b>
Seyval, genseinhem, Estrie, Québec	
<b>Campagnola*</b> 	<b>45</b>
Pinot grigio, Vénétie, Italie	
<b>Soave Classico*</b>	<b>48</b>
Garganega, Vénétie, Italie	
<b>Whitehaven</b>	<b>52</b>
Sauvignon blanc, Marlborough, Nouvelle-Zélande	
<b>Il Disperato IGT Bianco*</b>	<b>54</b>
Garganega, Vénétie, Italie	
<b>Bukeko*</b> 	<b>60</b>
Malagousia, assyrtiko, sauvignon blanc, Macédoine, Grèce	
<b>Pouilly-Fuissé Jean-Claude Boisset</b>	<b>64</b>
Chardonnay, Bourgogne, France	
<b>Lolmer*</b>  	<b>67</b>
Grüner Veltliner, Kamptal, Autriche	
<b>Sancerre Les Pansellots*</b>	<b>80</b>
Sauvignon blanc, Val de Loire, France	
<b>Plantagrane*</b> <b>VIN ORANGE</b>  	<b>85</b>
Pinot grigio, Vénétie, Italie	
<b>Chablis 1<sup>er</sup> cru Vaucoupin*</b>	<b>99</b>
Chardonnay, Bourgogne, France	

\* Importation privée

## Vins rosés

Verre / Boutelle

<b>Listel Gris</b>	<b>9/33</b>
Grenache, carignan, Languedoc-Roussillon, France	
<b>Cuvée Détente, Léon Courville</b> 	<b>40</b>
Seyval noir, Estrie, Québec	
<b>Pétale de Rose</b>	<b>54</b>
Assemblage de cépages, Côtes de Provence, France	

# Vins rouges

Verre / Boutelle

<b>Mc Gulgan*</b> Shiraz, South Eastern, Australie	<b>9/30</b>
<b>Santa Rita 120</b> Cabernet sauvignon, Santiago, Chili	<b>10/32</b>
<b>Canyon Road*</b> Pinot noir, California, États-Unis	<b>11/ 36</b>
<b>Réserve de Bonpas</b>  Grenache, syrah, Côtes-du-Rhône, France	<b>12/42</b>
<b>Bordeaux Supérieur, Château La Mothe du Barry</b>  Merlot, Bordeaux, France	<b>45</b>
<b>Valpolicella, Le Bine</b> Corvina, rondinella, Vénétie, Italie	<b>49</b>
<b>Pinot Nero Pavla IGT, Villa Rocca*</b>  Pinot noir, Lombardie, Italie	<b>51</b>
<b>Walden*</b> Grenache, syrah, Languedoc-Roussillon, France	<b>55</b>
<b>Atkins Farm*</b> Shiraz, McLaren Vale, Australie	<b>59</b>
<b>Torres Celeste Crianza</b> Tempranillo, Vallée du Duero, Espagne	<b>62</b>
<b>Frel Brothers Réserve*</b> Cabernet sauvignon, California, États-Unis	<b>67</b>
<b>René Bouvier, Chapitre Suivant</b> Pinot noir, Bourgogne, France	<b>70</b>
<b>Pétales d'Osoyoos-Osoyoos Larose</b> Merlot, malbec, cabernet sauvignon et franc, Vallée de l'Okanagan, Canada	<b>75</b>
<b>Barolo, Beni di Batasiolo</b> Nebbiolo, Piémont, Italie	<b>82</b>
<b>Domaine Queylus*</b>  Pinot noir, Niagara, Canada	<b>85</b>
<b>Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux*</b> Syrah, Côtes-du-Rhône, France	<b>88</b>
<b>Amarone della Valpolicella*</b> Corvina, rondinella, Vénétie, Italie	<b>98</b>
<b>Margaux, Château Pavell de Luze *</b> Cabernet sauvignon et franc, merlot, Bordeaux, France	<b>105</b>
<b>Santenay, Camille Giroud*</b> Pinot noir, Bourgogne, France	<b>120</b>
<b>Miguel Merino - Rioja Gran Reserva*</b> Tempranillo, Rioja, Espagne	<b>130</b>

\*Importation privée

# À MANGER

À PARTIR DE 15H



## Légende

-  Coup de coeur
-  Sans gluten
-  Végétarien



## Entrées

- Soupe ou La p'tite verte** 🌱 **5**
- P'tite César** 🌱 **8**  
Romaine artisan, kale, bacon croustillant,  
sauce César à l'Alfred le fermier
- Frites de mac & cheese** 🍷 **9**  
Bacon, oignons verts, ketchup truffé
- Rondelles d'oignons** **8**  
Crème sure et oignons
- P'tits cochonnets fumés** **10**  
Trous de belgues farcis, effiloché de porc  
de l'Ange-Gardien, sauce BBQ, fromage  
mozzarella, fumaison
- Ailerons de poulet de Roxton Pond** **9/17**  
Choix de sauce: Buffalo, BBQ (6/12mcx)  
ou piquante

**Party mix** 🍷 **8/pers**  
Ailerons de poulet, mac & cheese, rondelles d'oignons,  
p'tits cochonnets, salade pomme et feta (min. 4 pers.)

- Tartare de boeuf local** **14**  
Boeuf coupé au couteau, œuf mollet,  
servi avec chips et roquette
- Tartare de saumon du N-B** **15**  
Mayonnaise lime et aneth, riz sauvage éclaté,  
servi avec chips et roquette
- Calmars frits épicés** **14**  
Sauce tartare OMG, mayonnaise lime piquante,  
oignons verts
- Antojitos** **NOUVEAU** **11**  
Guacamole, feta, Pico de Gallo, coriandre,  
lime, servi avec tostadas
- Tacos de thon** **NOUVEAU** **13**  
Gravlax de thon Albacore, salade de fenouil,  
concombre, guacamole, luzerne, mayo mango
- Bao bun général tao** **NOUVEAU** **10**  
Pain étuvé, poulet général tao maison, laitue  
croquante, sauce sucrée piquante, oignons verts, sésame

**Nachos** 🌱 **15**  
Fromage, olives noires, salsa et piments bananes

**Extras**

Bacon	+2
Guacamole	+3
Crème sure	+3
Porc effiloché	+4



Tous les burgers de boeuf sont hachés  
ici à tous les jours!

## Burgers

Tous les burgers sont accompagnés  
de frites ou salade verte

<b>Cheese bacon</b>	<b>15</b>
Boeuf vieilli 6oz, fromage Coatcook, bacon Théberge, laitue, cornichons	
<b>Burger Gouda</b>	<b>17</b>
Boeuf vieilli 6oz, oignons confits à l'érable, bacon, gouda fumé (sans lactose), laitue, mayonnaise paprika fumé	
<b>Burger végété <i>NOUVEAU</i> </b>	<b>17</b>
Burger maison fait de riz, lentilles, oignons caramélisés, champignons, accompagné de légumes grillés, halloumi, laitue, mayonnaise lime piquante	
<b>Burger canard <i>NOUVEAU</i></b>	<b>18</b>
Canard 5oz, chutney de pêches, cheddar Coatcook, mayonnaise aux herbes, laitue, oignons rouges	
<b>Burger poulet cari <i>NOUVEAU</i></b>	<b>16</b>
Poitrine de poulet Voligeurs marinée à l'indienne, chèvre frais, laitue, poivrons rôtis, oignons frits, yogourt à la menthe	
<b>Burger BIG WAGYU</b>	<b>24</b>
Boeuf Wagyu QC 7oz (ferme Levaluc), laitue, oignons rouges, cornichons, bacon, mozzarella Coatcook, sauce chipotle OMG	



# PIMP TON ASSIETTE

**Change ton pain pour un pain de laitue (sans extra)**

**Remplace ta frite par**

Poutine	+4
Légumes sautés	+3
Frites de patates douces	+3
Rondelles d'oignons	+4
P'tite César	+4
Side mac & cheese	+4

**Ajoute un extra**

Sauce chipotle, mayonnaise lime piquante	+1
Fromage Coatcook, bacon, champignons sautés, oignons caramélisés, pain sans gluten	+2

## Signés OMG

- Tartare de bœuf local** 🍷 **21**  
Bœuf coupé au couteau, œuf mollet,  
servi avec chips, salade de roquette et Padano
- Tartare de saumon du N-B** 🍷 **23**  
Mayonnaise lime et aneth, riz sauvage éclaté,  
servi avec chips, salade de roquette et Padano
- Salade de chèvre chaud** **16**  
Roquette, pommes, noix, pain aux raisins,  
vinaigrette balsamique
- Assiette fish & chips** **19**  
Filet d'aiglefin sauvage de la N-E, salade  
de carottes, sauce tartare, servi avec frites ou chips
- Tacos de crevettes** 🍷 **19**  
Crevettes panko frites, roquette, salsa de mangues  
et coriandre, sauce chipotle, oignons frits, servis  
avec frites ou salade
- Veggie bowl** NOUVEAU 🌱 **14**  
Quinoa, roquette, pois chiches, zucchini, concombres,  
tomates, poivrons, oignons rouges, vinaigrette aux pêches  
• Extra avocats frits +5  
• Extra poitrine poulet +7  
• Extra saumon gravlax +7
- Salade de crevettes d'Argentine** NOUVEAU **18**  
Salade iceberg, tomates, concombres, clémentines,  
avocat, vinaigrette moutarde de meaux et pomme
- Hot dog Les Gars de saucisse** NOUVEAU **15**  
Fenouil, oignons rouges, laitue, cornichons, fromage  
jaune, mayonnaise aux oignons caramélisés, servi avec  
frites ou chips **VERSION VÉGÉ DISPONIBLE**
- Mac & cheese à la merguez** **18**  
Sauce aux fromages de La Station, mozzarella,  
merguez, chapelure de Padano, oignons verts

## Grillades

- Bavette de bœuf CAB 7oz** **30**  
Servi avec échalotes françaises, sauce vin rouge, frites
- Bifteck de contre-filet de bœuf 10oz** **33**  
Servi avec pomme de terre au four gratinée aux oignons  
caramélisés et bacon, légumes du marché, sauce vin rouge
- Côtes levées de porc du QC** 🍷 **24**  
Sauce BBQ, cassiolette de maïs crémeux,  
frites de patates douces
- Pièce du boucher** **Prix du marché**  
Sélection du jour, garniture selon l'inspiration de la cuisine
- Poisson du jour** **Prix du marché**  
Arrivée du jour, garniture selon l'inspiration de la cuisine

**PIMP** TON  
STEAK

Champignons sautés +2

Fromages +4

- Bleu Ermite
- Chèvre frais

# Poutines

**Poutine maison** 🍷 **15**

Sauce maison, fromage *St-Georges*, oignons verts

**Poutine cochonne** 🍷 **17**

Sauce maison, fromage *St-Georges*, effiloché de porc de l'Ange-Gardien, boudin de la *Boucherie du Terroir*, bacon, sauce BBQ, oignons verts

**Poutine mac & cheese** 🍷 **19**

Sauce maison, fromage *St-Georges*, mini mac & cheese, sauce fromage *Hatley*, oignons verts

**Poutine steak CAB** 🍷 **18**

Sauce maison, fromage *St-Georges*, steak *CAB*, champignons, oignons caramélisés, oignons verts



## Menu enfant

Breuvage inclus

**Mini burger**

Avec ou sans fromage, servi avec frites ou salade

**Tortellinis sauce rosée**

**Croquettes de poulet OMG**

Servies avec frites

**Poutine classique**

Frites, sauce maison, fromage *St-Georges*

7\$