

**SURVEILLENZ
L'OUVERTURE
PROCHAINE DE
NOTRE PUB
IRLANDAIS!**



**MAUDITE
BONNE
BOUFFE**

**SUIVEZ-NOUS
SUR FACEBOOK
O'CONNELL PUB IRLANDAIS**

PUB QUIZ QUÉBEC

**TOUS LES LUNDIS SOIR, DÈS 19 H
FORMEZ VOTRE ÉQUIPE DE 4! C'EST GRATUIT!
TESTEZ VOS CONNAISSANCES GÉNÉRALES TOUT EN
SAVOURANT UN BON DRINK OU UN REPAS.
DÉBUT DE LA SAISON OFFICIELLE LE 7 SEPTEMBRE!
DANS LE NASH'VILLE JUSQU'À L'OUVERTURE DU PUB.**



MENU DE LA SEMAINE

DU 8 AU 11 SEPTEMBRE | 11 H À 14 H

OPTION DESSERT : SOUPE, CAFÉ ET DESSERT INCLUS

OPTION BREUVAGES : LIQUEUR FONTAINE ET CAFÉ INCLUS

FETTUCINE ARABIATA AU BOEUF

Sauce arabiata, boeuf hâché, tomates en dés assaisonnées et oignons 14

POUTINE ASIATIQUE AU TOFU

Frites allumettes, fromage en grains, sauce asiatique maison, morceaux de tofu pané, brocolis et graines de sésame 16

SANDWICH ITALIEN

Pain panini, saucisses italiennes, relish maison aux zucchini et aux poivrons, tomates, roquette et copeaux de parmesan, le tout accompagné de frites allumettes 19

les vins au verre



VERRE

	THE CURATOR	CHENIN BLANC/CHARDONNAY/VIIGNIER	Western Cape	BLANC	6.96
	TOMMASI LE ROSSE	PINOT GRIGIO	Vénétie	BLANC	6.96
	BLÉS	ARANLEON CRIANZA	Côte Méditerranéenne (agrobiologique)	ROUGE	6.96
	MONASTERIO DE LAS VINAS OLD VINE	GARNACHA	Vallée de l'Ebre	ROUGE	6.96
	FINCA ANTIGUA	SYRAH	Castilla La Mancha	ROUGE	6.96
	DOMAINE DE GOURNIER		Languedoc-Roussillon, France	ROSÉ	5.44
	LE PIVE GRIS		Languedoc-Roussillon, France (agrobiologique)	ROSÉ	7.18

les vins rouges

AUSTRALIE

BOUTEILLE

	SETTLER'S COVE	SHIRAZ/CABERNET-SAUVIGNON	South Eastern Australia		26
	JACOB'S CREEK	SHIRAZ	South Eastern Australia		28

ESPAGNE

BOUTEILLE

	BLÉS	ARANLEON CRIANZA	Côte Méditerranéenne (agrobiologique)		30
	MONASTERIO DE LAS VINAS OLD VINE	GARNACHA	Vallée de l'Ebre		30
	FINCA ANTIGUA	SYRAH	Castilla La Mancha		32
	MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENS	TREMPRANILLO	Vallée de l'Ebre		34
	GRAN CERDO	TEMPRANILLO/GRACIANO	Rioja		38

ÉTATS-UNIS

BOUTEILLE

	MERF	CABERNET-SAUVIGNON	Washington		40
---	------	--------------------	------------	--	----

FRANCE

BOUTEILLE

	CHÂTEAU CAILLETEAU BERGERON	MERLOT	Bordeaux, France		40
	CHÂTEAU CAP DE MERLE	MERLOT/CABERNET FRANC	Lussac-Saint-Émilion, Bordeaux		36
	PETIT CHAPOTON	GRENACHE/CARIGNAN	Côtes du Rhône		40
	CHÂTEAU COURAZE	MERLOT/CABERNET FRANC	Bordeaux, Fronsac		52



ITALIE

BOUTEILLE

	SARTORI	MERLOT	Vénétie		22
	ORIGINALE	SANGIOVESE/CABERNET-SAUVIGNON/MERLOT	Toscane		30
	FATTORIA BUCCICATINO	MONTEPULCIANO	Abruzzes (agrobiologique)		43
	FARNITO	CABERNET-SAUVIGNON	Toscane		49
	AMARONE	CORVINA/RONDINELLA/MOLINARA	Valpolicella, Vénétie		68

PORTUGAL

BOUTEILLE


	FLOR DE CRASTO	TOURIGA/TINTA	Douro		28
	DUORUM	TOURIGA/TINTA	Douro		38

légende

 **FRUITÉ ET LÉGER**
Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.
Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

 **FRUITÉ ET GÉNÉREUX**
Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense et un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.
Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.


 **AROMATIQUE ET SOUPLE**
Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).
Catégories de produits : vin rouge.

 **AROMATIQUE ET CHARNU**
Ces vins corsés à la couleur intense exhalent des arômes puissants et complexes de fruits et d'épices, parfois accompagnés de notes boisées. Ils présentent une bonne structure tannique et une sensation veloutée en bouche.
Catégories de produits : vin rouge.

 **DÉLICAT ET LÉGER**
Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.
Catégories de produits : vin blanc.

 **FRUITÉ ET VIF**
Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.
Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

 **AROMATIQUE ET ROND**
Ces vins secs se caractérisent par l'intensité de leurs arômes d'épices, de pain grillé ou de fruits exotiques. En bouche, ils ont une texture grasse et sont bien équilibrés.
Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux.

 **FRUITÉ ET DOUX**
Ces vins ou cidres se distinguent par la présence de sucre. Généralement demi-secs ou demi-doux, ils s'affirment par des notes de fruits mûrs.
Catégories de produits : vin blanc, cidre, champagne et mousseux.

 **FRUITÉ ET EXTRA-DOUX**
Ces cidres ou vins liquoreux présentent un taux de sucre particulièrement élevé et des arômes éclatants évoquant les fruits tropicaux et le miel.
Catégories de produits : vin blanc, cidre.



LA CARTE des vins

le Grill
RESTO|BAR
ÉVASION

dix
neuf
RESTO|LOUNGE
ÉVASION

la sélection du moment

DEMANDEZ-LÀ!

VERRE

PRIX VARIABLE

le vin du mois

INFORMEZ-VOUS À VOTRE SERVEUR!

VERRE

BOUTEILLE

5,44

20

le porto

MESSIAS COLHEITA Portugal

VERRE

7,25

les bulles

BOUTEILLE

 HENKELL TROCKEN PICCOLO Allemagne 200ml

9

 J.P. CHENET ICE DEMI-SEC France

27

 MUMM PRESTIGE BRUT Californie, États-Unis


62

 VEUVE CLICQUOT BRUT Champagne, France

92

les vins rosés

BOUTEILLE

 LE PIVE GRIS Languedoc-Roussillon, France (agrobiologique)

33

les vins blancs

AFRIQUE DU SUD

BOUTEILLE

 ROBERTSON WINERY CHENIN BLANC Western Cape

22

 THE CURATOR CHENIN BLANC/CHARDONNAY/VIIGNIER Western Cape

28

AUSTRALIE

BOUTEILLE

 JACOB'S CREEK SÉMILLON/CHARDONNAY South Eastern Australia

26

CANADA

BOUTEILLE

 WAYNE GRETZKY ESTATES No.99
RIESLING Péninsule du Niagara, Ontario

30

ESPAGNE

BOUTEILLE

 FUENTESECA MACABEO/SAUVIGNON BLANC Côte méditerranéenne (agrobiologique)

26

 MARQUÉS DE CÁCERES VERDEJO Vallée du Duero

26

 EL COTO VIURA/VERDEJO/SAUVIGNON BLANC Rioja, Vallée de l'Ebre

30

ÉTATS-UNIS


BOUTEILLE

 MERF CHARDONNAY Washington

40

FRANCE


BOUTEILLE

 LA JAVA DES GRANDES ESPÉRANCES
SAUVIGNON BLANC Vallée de la Loire

32

 BOUCHARD PÈRE ET FILS CHARDONNAY Bourgogne

43

 JOSEPH DROUHIN CHABLIS Bourgogne

47

ITALIE

BOUTEILLE

 TOMMASI LE ROSSE PINOT GRIGIO Vénétie

34

PORTUGAL

BOUTEILLE

 FLOR DE CRASTO GOUVEIO/ROUPEIRO/RABIGATO Douro

28

le vin sans alcool

BOUTEILLE

BONNE NOUVELLE ROUGE (Merlot) ou BLANC (Chardonnay)

18

La modération
bien meilleur goût



NOS bières

bières importées

FLÛTE	PINTE	PICHET	GIRAFE
5,00	8,92	26,53	53,06



Hoegaarden

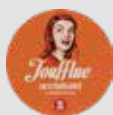
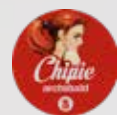
bières premium

FLÛTE	PINTE	PICHET	GIRAFE
4,57	6,96	20,88	41,76



bières de spécialité

FLÛTE	PINTE	PICHET	GIRAFE
4,78	7,40	22,61	45,22



**INFORMEZ-VOUS SUR NOS
LIGNES EN ROTATION**

NOS cocktails

le Grill
RESTO | BAR
ÉVASION

dix neuf
RESTO | LOUNGE
ÉVASION

nos fashions

THE BEACH

Gin, liqueur de melon et jus de canneberge blanche 6,31

MR. FREEZE (DEMI)

Vodka à la framboise, liqueur de melon et jus de canneberge rouge 6,31

ÉVASION

Gin, menthe et Ginger ale 6,52

MOJITO

Rhum blanc, menthe, lime et soda 6,96

Remplace le rhum par ½ once de Chartreuse!

PARADISE

Gin, Apricot Brandy et jus d'orange 9,13

BLOODY SIGNATURE

Vodka, sauce Worcestershire, Tabasco, fève marinée, olive, citron, sel de céleri et Clamato, le tout servi dans un gros buck de 32 oz 12,18

EXOTICA

Gin Bombay, Chambord, jus de pamplemousse rose et menthe 13,05

COCO COGNAC

Cognac, Tia Maria, lait 13,27

Demi 7,61

GOLDEN MOJITO

Rhum épicé, menthe et Ginger ale 6,96

SPRITZER

Apérol, Henkell Troken 14,44

nos légers

SUNSHINE

Southern Comfort, jus d'orange et grenadine 6,31

EL PEDRO

Gin Bombay, Cognac, Limoncello, tonic et grenadine 8,48

CAPTAIN YELLOW

Rhum épicé, jus d'ananas, jus de lime et Red Bull Yellow Edition 11,09

DOUCEUR TROPICALE

Rhum épicé, Apricot Brandy, jus d'ananas et jus d'orange 12,61

nos robustes

LA ROBE ROUGE

Cointreau, Campari, bar mix et Tonic 11,75

CAIPIROSKA

Vodka, sirop simple et lime 10,88

nos princesses

GREENBEAST

Chartreuse, sirop simple, eau, bar mix et menthe 6,96

LA MAITRESSE

Cointreau, Amaretto, jus de canneberge et pamplemousse rose 9,90



nos pichets à 25 \$

THE LONG ISLAND ICE TEA

Long Island, thé glacé et citron

MOJITO

Rhum blanc, soda, lime et menthe

LOVER'S PUNCH

Jack Daniel, Disaronno, jus d'orange, jus de canneberge et Ginger ale

THE BEACH

Beefeater, liqueur de melon, jus de canneberge blanche et lime

RHUM'N COKE

Rhum, coke et lime

SEX ON THE BEACH

Vodka, schnapps aux pêches, jus d'orange et grenadine

nos shooters

BÛCHERON (2)

Jameson, sirop d'érable et bacon 5,44

BURT REYNOLDS

Butterscotch, Captain Morgan 4,46

BUTTER SNATCH

Butterscotch, Amarula 3,05

COCHONNE (4)

Amarula, Amaretto, chase ananas 7,07

GÂTEAU AUX CAROTTES

Amarula, Tia Maria, Jack Fire 5,44

GÂTEAU FORÊT NOIRE

Amarula, Tia Maria, Jack Fire 5,44

GEGE (2)

Grand Marnier, thé glacé 6,09

GROSSES BOULES

Jack Daniel et Apricot Brandy 5,44

HOT SHOT (2)

Galliano, espresso et crème fouettée 8,44

JACK BANANE

Jack Daniel, liqueur de banane 5,44

JAGERBOMB

Jagermeister, Red Bull 8,26

KAMIKAZE (2)

Vodka, Triple sec, jus de lime 5,44

LE GIRLY STRING (4)

Apricot Brandy, liqueur de melon et jus d'ananas 11,75

LICHETTE CLITO

Jus d'aloès, Chartreuse, Jameson 11,53

LIQUID COCAINE

Jagermeister, Jack Fire 5,44

MARTEAU

Alcool, crème de menthe blanche 5,44

ORGASME

Baileys, crème de menthe verte 5,44

SHAFT (2)

Vodka, Tia Maria, espresso, lait 13,88

SOUFFLE DU DRAGON

Tia Maria, Chartreuse 5,77

TARTE AUX POMMES

Crown Apple et Butterscotch 4,79

UNE PETITE ROUSSE (4)

Jagermeister, schnapps aux pêches, jus de canneberge rouge 9,79

UPPERCUT

Amaretto, Southern Comfort et jus d'orange 5,44

UPPERCUT MELON

Liqueur de melon, Apricot Brandy et jus de pamplemousse 5,44

UPPERCUT PAMPLEMOUSSE

Amaretto, Vodka, jus de pamplemousse 5,44

UN P'TIT BOUT DE BONHEUR

Frangelico, Captain Morgan spiced 5,44

VAGIN

Apricot Brandy, jus de citron et cerise 2,72

VIETNAM

Vodka à la framboise, liqueur de litchi, tabasco 5,44

nos sangrias

BLUE SANGRIA

Vin blanc, jus de canneberge blanche, 7UP et curaçao bleu 24,13

SANGRIA TROPICALE

Vin blanc, jus d'ananas, Ginger ale et Brandy 27,17

SANGRIA LITCHI

Vin blanc, jus de canneberge blanche, 7UP et liqueur de litchi 24,13

SANGRIA MELON

Vin blanc, jus de canneberge blanche, 7UP et liqueur de melon 24,13

SANGRIA ROSÉE

Vin rosé, jus de canneberge blanche, 7UP et Chambord 25,44

SANGRIA ROUGE

Recette de la maison 20

SANGRIA BLANCHE

Recette de la maison 20

nos gins

BOMBAY SAPPHIRE

Royaume-Uni, Angleterre 6,09

HENDRICK

Royaume-Uni, Écosse 6,09

UNGAVA

Québec, Canada 6,09

ST-LAURENT

Québec, Canada 6,09

ROMEO'S

Québec, Canada 6,09

LA CHAUFFERIE

Québec, Canada 6,09

BROCKMANS

Royaume-Uni, Angleterre 6,09

nos rhums

CAPTAIN MORGAN SPICED

Québec, Canada 5,44

CAPTAIN MORGAN DARK

Québec, Canada 5,44

BUMBU

Barbade 6,52

MORBLEU

Québec, Canada 5,44

EL DORADO 15 ANS

Guyana 6,96

PLANTATION GRAN ANEJO

Guatemala 6,09

DIPLOMATICO

Vénézuela 6,09

nos vodkas

PUR VODKA

Québec, Canada 6,09

KETEL ONE

Pays-Bas 6,09

nos sans alcool

LIMONADE

3,05

CAFÉ LATTÉ GLACÉ

3,48

CAFÉ VANILLE

FRANÇAISE GLACÉ (style slush) 3,48

VIRGIN BLOODY

OU MARY

3,70

VIRGIN DAIQUIRI

3,70

VIRGIN MOJITO

3,70

EAU GAZÉIFIÉE

3,70

SAN PELLEGRINO

750 ml 4,35

RED BULL ORIGINAL

4,78

RED BULL SANS SUCRE

4,78

RED BULL TROPICAL

4,78

TABLE D'HÔTE +9

UNE ENTRÉE AU CHOIX

- soupe du jour
- salade verte ou César
- chips texas
- boneless
- ailes de poulet (4)
- bruschetta
- bâtonnets de fromage (3)

UN DESSERT

- parmi ceux offerts en table d'hôte ou transformez-le en café alcoolisé de notre sélection

CAFÉ, THÉ OU INFUSION

À DÉGUSTER avec les doigts

AILES DE POULET (MULTIPLE DE 5)

Choix de sauce : miel et ail, O'Connell, BBQ à l'orange ou nature 1.00/aile

CHOUX-FLEURS FRITS

190 g de choux-fleurs frites accompagnés de notre sauce BBQ à l'orange et servis avec une tombée de roquette vinaigrette balsamique 5

FRITES ALLUMETTES

PANIER 3 ¼

CHAUDIÈRE 5 ¾

Agrémentées de mayonnaise texas

FRITES À LA BIÈRE

PANIER 4 ½

CHAUDIÈRE 7 ½

Agrémentées de mayonnaise texas

BÂTONNETS DE FROMAGE

4 bâtonnets de fromage et salsa mexicaine 6 ½

CHIPS TEXAS

Agrémentées de mayonnaise texas 6 ¾

BONELESS

190 g de boneless sauce O'Connell 7

AVOCATS FRITS

Servis avec une mayo sriracha 10 ½

CALMARS FRITS

150 g de calmars frites, agrémentés de notre aïoli aux câpres, citron et aneth 13

PANIER ÉVASION

4 ailes de poulet sauce O'C, 4 bâtonnets de fromage, chips texas, rondelles d'oignons à la bière et assortiment de sauces 17 ¼

RONDELLE D'OIGNONS À LA BIÈRE

Servies avec miel 9

CORNICHONS FRITS

Servis avec une mayo sriracha 6

NACHOS AU FROMAGE

Chips, mozzarella, monterey jack, oignons verts et jalapenos, le tout accompagné de salsa mexicaine et de crème sure

½ portion 8 | **Repas** 13

NACHOS AU POULET

Chips, cubes de poulet mariné, oignons rouges, poivrons de couleur, ail, basilic, huile d'olive, tomates, mozzarella, monterey jack, oignons verts, olives noires et jalapeños, le tout accompagné de salsa mexicaine et de crème sure

½ portion 10 ¾ | **Repas** 17 ½

* Nachos fromage et poulet aussi disponibles sans gluten. Ils seront servis sans jalapenos, salsa mexicaine et crème sure. Avisez votre serveur.

COUP DE COEUR



METS SANS VIANDE, POISSON OU FRUITS DE MER

Peut contenir d'autres produits animaliers tels que des oeufs, du lait, du miel, etc.



SANS GLUTEN

Nos plats sans gluten s'adressent à ceux qui désirent en diminuer la consommation. En raison des risques de contamination croisée, ils sont déconseillés aux personnes souffrant d'intolérance ou d'allergie au gluten.



Avocats frites

Rondelle d'oignons à la bière

POUR VOUS OUVRIR l'appétit

le Grill
RESTO|BAR
ÉVASION

dix
neuf
RESTO|LOUNGE
ÉVASION

SOUPE DU JOUR 4



BRUSCHETTA ET BAGUETTES GRILLÉES

Mélange de tomates, oignons rouges, ail, poivrons de couleur, basilic et huile d'olive, parsemé de copeaux de parmesan frais et de poivrons rouges et jaunes rôtis, le tout accompagné de baguettes grillées 5 ¼



SALADE VERTE

Salade mesclun, concombres, tomates et vinaigrette crémeuse au concombre 5 ½



SALADE CÉSAR

Laitue romaine, bacon, croûtons maison, copeaux de parmesan frais et vinaigrette César
Entrée 6 | Repas 12



ROULEAUX IMPÉRIAUX ET SALADE DE MANGUE (2)

Rouleaux farcis de porc et de légumes accompagnés de salade de mangue, juliennes de carottes et navets, vermicelles de riz, oignons verts, coriandre fraîche, arachides et sauce à rouleaux 9 ¾



BRIE FONDANT

Brie fondant servi sur baguette de pain avec des tranches de fraises fraîches et un coulis de caramel balsamique 10



Rouleaux impériaux et salade de mangue

LES salades

CHOIX DE VINAIGRETTE : italienne, crémeuse au concombre, balsamique au miel ou asiatique au sésame

SALADE CÉSAR AU POULET

Cubes de poulet marinés, laitue romaine, bacon, croûtons maison, parmesan frais et vinaigrette César 16 ½



SALADE DE ROULEAUX ET CREVETTES

Rouleaux farcis de porc et de légumes, crevettes, salade mesclun, tomates, concombres et oignons rouges, le tout rehaussé de salade de mangue, vermicelles juliennes de carottes et navets, oignons verts, coriandre fraîche, arachides, sauce à rouleaux et vinaigrette asiatique au sésame 19 ¾

O'CONNELL
PER NELLEGGI

SALADE TEX/MEX

Laitue romaine, cubes de poulet marinés, bacon, tomates, oignons verts, mozzarella, monterey jack, concombres, jalapeños et vinaigrette texas, le tout servi dans une coquille de tortilla frite 17 ¼



SALADE TIÈDE DE BOEUF

Bavette de boeuf Sterling Silver AAA+ (6 oz), grillée médium-saignant et servie tiède, bébé roquette, tomates, concombres, copeaux de parmesan frais, oignons croustillants et vinaigrette balsamique au miel 23 ½

SALADE DE POULET, BETTERAVE ET CHÈVRE

Salade mesclun, cubes de poulet marinés, fromage de chèvre, betteraves, sections d'oranges, tomates, concombres et vinaigrette balsamique au miel 18



Salade de rouleaux et crevettes

LA planchette

Idéale à partager



Planchette de charcuteries



PLANCHETTE DE CHARCUTERIES

4 charcuteries du moment, accompagnées de mousse de pâté de foie, cornichons sucrés, oignons confits aux bleuets, moutarde crémeuse et pain baguette 17 ³/₄

L'entre deux pains

PANINI AU POULET GRILLÉ

Lanières de poulet grillées, fromage suisse, bacon, poivrons rouges rôtis et pesto basilic, le tout dans un pain à panini et accompagné d'un choix de frites allumettes, salade verte ou soupe du jour 13 ¹/₂

BURGER CLUB

Suprême de poulet 6 oz, bacon, tomates, laitue et mayonnaise texas, le tout dans un pain brioché et accompagné de frites allumettes 15



TACOS AU POULET

3 tacos souples garnis de poulet mariné, oignons rouges, poivrons rouges et jaunes, laitue, coriandre et crème sure, le tout accompagné de frites allumettes et d'une verdure vinaigrette balsamique au miel 13 ³/₄

CHEESEBURGER BACON

Galette de boeuf haché, cheddar jaune, bacon, laitue, tomates, ketchup et mayonnaise, le tout dans un pain brioché et accompagné de frites allumettes 16 ¹/₂

O'CONNELL
THE BURGERS

BURGER TEXAN



1/3 lb boeuf hâché grillé à point, mayo texas épicée, monterey jack, laitue, tomates, oignons croustillants et bacon, le tout accompagné de frites à la bière 16 ¹/₂



BURGER AU FROMAGE DE CHÈVRE

Galette de boeuf haché, fromage de chèvre, poivrons rouges rôtis, oignons rouges, laitue, tomates et mayonnaise, le tout dans un pain brioché et accompagné de frites allumettes 17

O'CONNELL
THE BURGERS

O'CHIT BURGER

2 galettes de boeuf haché, fromage en grains, monterey jack, bacon, salade, tomates, mayonnaise et sauce O'C, le tout dans un pain brioché surmonté d'une rondelle d'oignon à la bière et servi avec frites à la bière 24

CHANGEZ VOS FRITES EN POUTINE +4

REHAUSSEZ VOTRE MET AVEC DU FROMAGE :

CHÈVRE +3 ¹/₂ **CHEDDAR JAUNE** +2
BRIE +3 ¹/₂
SUISSE +2



Burger Texan

LES tartares

le Grill
RESTO | BAR
ÉVASION

dix
neuf
RESTO | LOUNGE
ÉVASION

FORMAT 110 G. SERVI AVEC CROSTINIS. *SANS GLUTEN SERVI AVEC CHIPS NACHOS

OPTIONS REPAS +5 ¾

Ajoutez un accompagnement de salade et de frites



TARTARE DE SAUMON

Saumon, échalotes françaises, sauce sriracha, ail, oignons croustillants et aioli aux câpres, citron et aneth 15 ½

* Format sans gluten servi sans oignons croustillants

TARTARE DE CERF ROUGE

Cerf rouge, chorizo, oignons perlés, mayonnaise, moutarde à l'ancienne et sauce sriracha 19 ¼



TARTARE DE BOEUF

Boeuf, câpres, échalotes françaises, ail, moutarde de Dijon, sauce sriracha, mayonnaise, bébé roquette et copeaux de parmesan frais 16 ½

LE COUPLE

Choisissez 2 tartares parmi notre sélection. (2 x 110 g) 30



LE TRIP À TROIS

Incapable de faire un choix? Prenez nos 3 tartares! (3 x 110 g) Parfait pour partager et essayer nos différentes saveurs! 45



Trip à trois (saumon, boeuf et cerf rouge)

LA mer



*Les plats sans gluten sont accompagnés de riz au jasmin et de légumes cuits à la vapeur.

O'CONNELL
RESTAURANT

FISH'N CHIP

Filet de morue (6 oz) avec notre délicieuse panure maison à la bière, accompagné de frites à la bière et aioli aux câpres, citron et aneth 14 ½



Crevettes à l'ail

CREVETTES O'CONNELL

10 crevettes à l'ail et à l'unique sauce O'Connell, accompagnées de riz aux fines herbes et salade César 19

CREVETTES À L'AIL 19



SAUMON GLACÉ À L'ÉRABLE



Saumon glacé à l'érable accompagné de riz aux fines herbes et légumes 19 ½

LE poulet



SUPRÊME DE POULET À L'ORANGE

Suprême de poulet agrémenté de notre sauce BBQ à l'orange et accompagné de riz aux fines herbes et légumes 18



POULET GÉNÉRAL TAO

Poulet croustillant, pois mange-tout, poivrons de couleur, oignons espagnols, sauce général Tao et graines de sésame, servi sur riz au jasmin 18

AJOUTEZ 4 CREVETTES À L'AIL +6 ½



Poulet général Tao



BAVETTE DE BOEUF

Bavette de boeuf Sterling Silver AAA+ (6 oz), grillée médium-saignant, servie avec légumes, gratin dauphinois et sauce au poivre 25

BAVETTE DE BOEUF ET CREVETTES (4)

Surf'n turf par excellence. Bavette de boeuf Sterling Silver AAA+ (6 oz), grillée médium-saignant, servie avec légumes, riz aux fines herbes, sauce au poivre et 4 crevettes à l'ail 30

STEAK FRITES

Haut de surlonge (9 oz), grillé médium, servi avec frites allumettes et sauce au poivre vert 23

LE porc

MIGNON DE PORC

Mignon de porc mariné au vin rouge et aux échalotes, servi avec gratin dauphinois, légumes et sauce au poivre 18 ½

DUO DEMI-CÔTES ET POULET

Demi-côtes levées et suprême de poulet badigeonnés de notre sauce BBQ à l'orange et servis avec frites allumettes 30

DUO DEMI-CÔTES ET CREVETTES

Demi-côtes levées badigeonnée de notre sauce BBQ à l'orange accompagnée de 4 crevettes à l'ail, beurre à l'ail et riz aux fines herbes 27



DEMI-CÔTES LEVÉES

Demi-côtes levées badigeonnée de notre sauce BBQ à l'orange, servie avec frites allumettes

Portion complète 34 | **Demi portion** 20 ½

Cotes-levées à l'orange (portion complète)



LES pâtes



PENNE À LA GIGI

Penne avec champignons, bacon, crème, sauce tomate, vin blanc et parmesan 15

FETTUCCHINE ALFREDO AU POULET GRILLÉ

Fettuccine avec un suprême de poulet grillé et sauce Alfredo (crème, parmesan et vin blanc) 16 ¾
Végé 13 ¼

O'CONNELL

MAC & CHEESE 4 FROMAGES ET BACON GRATINÉ

Macaroni, bacon, sauce au fromage, cheddar, mozzarella, monterey jack, fromage suisse et oignons verts 15



GÉNÉRAL TAO VÉGÉ

Choux-fleurs frits, oignons blancs, nouilles frites, pois mange-tout, poivrons verts et rouges, pois chiches frits et sauce général Tao, le tout sur vermicelles 18



Général Tao végétarien

LES 3P (pizza, poutine, pelure)

PIZZA AMÉRICAINNE

Pepperoni, poivrons verts, champignons, sauce tomate et mozzarella 13 ¼

O'CONNELL

PELURE À LA BIÈRE GRATINÉE

Frites à la bière, bacon, oignons verts, sauce au fromage suisse, gratiné au mozzarella et monterey jack 19

Poutine O'Connell



O'CONNELL

POUTINE O'CONNELL

Frites à la bière, fromage en grains, poivrons, oignons rouges et verts, poulet, sauce BBQ, sauce à aile O'Connell, crème sure et coriandre 17

POUTINE RÉGULIÈRE

Frites allumettes, fromage en grains et sauce au choix : brune ou BBQ

Entrée 7 | **Repas** 12

AMÉLIOREZ VOTRE POUTINE

FRITES À LA BIÈRE +2

ON A PENSÉ à vos petits* 7\$

le Grill
RESTO|BAR
ÉVASION

dix
neuf
RESTO|LOUNGE
ÉVASION

CROQUETTES DE POULET

4 croquettes de poulet panées accompagnées de frites allumettes, sauce BBQ et miel

5 AILES DE POULET

Sauce miel et ail (à part) + frites

POUTINE

Sauce brune ou BBQ



* (10 ans et - / petit breuvage et sundae inclus)

On se sucre le bec!

TARTE AU SUCRE À LA CRÈME

Digne des plus beaux souvenirs d'enfance!
Une délicieuse tarte au sucre à la crème 5 ¾
Avec crème glacée 6 ¾

BROWNIE

Brownie avec caramel fleur de sel maison,
brochettes de fraises et cerises de terre 5 ¾

DÉCADENT

Brownie moelleux, crème glacée à la vanille, fraises,
caramel fleur de sel, coulis de chocolat, crème
chantilly et noix de Grenobles concassées, le tout
servi dans un pot Masson 8 ¼

GÂTEAU AU FROMAGE NEW-YORK

Base de biscuit Graham recouverte d'un
mélange au fromage avec sauce au caramel ou
chocolat 6 ¼



Tarte au sucre à la crème



Gâteau fromage New-York

NOS Cafés alcoolisés

BRÉSILIEN

Cognac, Grand Marnier et Tia Maria 9 ¾

ESPAGNOL

Brandy et Tia Maria 6 ¾

IRLANDAIS

Jameson 6 ¾

B-52

Tia Maria, Baileys, Grand Marnier 9 ¾

CAFÉ ITALIEN

Amaretto, Brandy 6 ¾

BAILEYS

7 ¼

CAFÉ AMARULA

7

MONTE CRISTO

Grand Marnier et Tia Maria 7 ¼

