

MENU BISTRO

Disponible tous les soirs à compter de 17 h

ENTRÉES

- BRUSCHETTAS**  9,75
Tomates confites, fromage crémeux de chèvre, olives Kalamata et parmesan Grana Padano
- PORTOBELLO SAUTÉ AU VIN BLANC**  10
Cheddar fort et coulis de poivrons rouges rôtis
- BEIGNET DE HOMARD** (1) 11
Légèrement citronné, sauce truffe et lardons
- CROSTINI MÉDITERRANÉEN** 12
Fruits de mer, brie fondant et bruschetta
- CROUSTILLANT DE VÉGÉ POULET SAUCE CARI**  12
Style « Bouchées de poulet frit croustillant »
- PETIT BRIE FONDANT** 15
Argousier et érable dans une miche
(entrée pour 2 ou à partager)

VIANDES

Accompagnées de la purée du jour et d'un sauté de légumes de saison ou de croustilles maison et d'une salade du chef. (toutes nos cuissons sont faites sous vide et les viandes sont en vente à l'épicerie)

- MAGRET DE CANARD LAQUÉ ÉRABLE ET TAMARI** 22
Gingembre et noisettes
- PAVÉ DE SAUMON RÔTI** 22
Sauce aux fruits de mer
- CÔTES LEVÉES SAUCE ODIKA**
- Demie 16
Complète 24
- BAJOUÉ DE BŒUF** 26
Braisée 12 heures au porto
- CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ FORESTIER** 35
Romarin, raifort et vin blanc

REPAS



- CHILI VÉGÉTALIEN TOMATÉ**  13
Protéine de soya, fauxmage de cajou, servi dans un pain bagnat rôti
- NOTRE CÉSAR**  9
Sauce maison, bacon fumé, croûtons à l'huile d'olive et parmesan Grana Padano, oignons perlés caramélisés et prosciutto gold
- Entrée 9
Repas 14
Protéine (1 choix) 3
- Mélange de noix 3
- Blanc de volaille 4
- Fruit de mer du moment 4
- KALE CARI, COCO ET PATATES DOUCES**  15
Accompagné de pitas rôtis et crémeux de cajou
- PLATEAU DÉCOUVERTE VÉGANE**   17
Pickles de légumes, noix variées, olives farcies, salades composées, variétés de tartinades végétaliennes, bruschetta, croûtons à l'huile d'olive
- PLATEAU DÉCOUVERTE FROMAGES ET CHARCUTERIES** 18
Pickles de légumes, olives farcies, salades composées, fines charcuteries et fromages du Québec, croûtons à l'huile d'olive
- TARTARE DE SAUMON DRAGON**  (3 oz) 21
Guacamole, légumes frais croquants, croûtons maison et pita rôti
- TARTARE DE BŒUF ÉPICÉ SAMBAL OELEK**  (3 oz) 24
Filet mignon de bœuf Highland, pommes du Québec, croustilles maison, légumes frais croquants, cornichons vinaigrés et croûtons maison

MENU À LA CARTE

Disponible en tout temps

SOUPES

Soupe seule ou ajoutez 4 \$ pour l'accompagner d'une salade santé ou de croustilles maison. Servie avec pain et huile d'olive aux herbes

(pain sans gluten, supplément 1 \$)

POTAGE DU JOUR

Entrée 4

Repas 7

SOUPE AUX LÉGUMES

Entrée 4

Repas 7

SOUPE À L'OIGNON

Mozzarella et croûton gratiné au cheddar fort et morceaux de canard confit

10

SOUPE THAÏ, CARI ET COCO

Protéine (1 choix)

- Tempeh 

- Blanc de volaille

- Fruit de mer du moment

10

TRADITIONNELLE SOUPE AUX POIS

8

BISQUE DE HOMARD

Cognac et crème sûre

Entrée 7

Repas 12

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER

Entrée 7

Repas 12

POKE BOWL ET BOLS SANTÉ

Riz à sushi, variété de légumes frais de saison (min. 4), édamames, feuille de nori, mandarines, graines de chanvre, protéine et sauce dragon maison

Protéine (1 choix)

- Tempeh mariné teriyaki  16,25

- Mélange de noix  16,25

- Blanc de volaille 16,50

- Tartare de saumon (poke bowl) 17,50

- Fruit de mer du moment 17,50

GRILLED CHEESE

Tous faits à partir de notre délicieux pain Auger et grillés à l'huile d'olive. Sandwich seul ou ajoutez 4 \$ pour l'accompagner d'une salade santé ou de croustilles maison

VÉGAN

7,75

Fauxmage blanc et jaune, pesto basilic, chili végétal

GOURMAND ET SANTÉ

8

Fromage suisse, pomme du Québec et érable

MEXICAIN

8,50

Cheddar, fromage à nachos, chili de bœuf Highland des cantons et crème sûre

CANARD DU QUÉBEC

9

Oka, fromage à nachos, canard confit, compote d'oignons et crème sûre

COCHON DE CHEZ-NOUS

8,50

Cheddar et fromage à nachos, porc effiloché et pancetta de la Charcuterie de Scotstown

ATLANTIQUE

9,25

Saumon fumé de notre fumoir, canneberges, vin rouge, cheddar, fromage à la crème, aneth

NACHOS

Nachos seul ou ajoutez 4 \$ pour l'accompagner d'une salade santé

RÉGULIER

9

Nachos bio, salsa, mélange de fromages et d'épices Odika, fromage à nachos

VEGAN SANTÉ

11

Nachos bio, salsa, bruschetta, olives, guacamole, chili végétal et fauxmage

PROTÉINÉ

13

Nachos bio, salsa, bruschetta, guacamole, olives, chili de bœuf Highland des Cantons et mélange de fromages et d'épices Odika, fromage à nachos, coulis de poivrons rouges

RAFFINÉ

14

Nachos bio, salsa, guacamole, canard confit, fromage à nachos, coulis de poivrons rouges et mélange de fromages et d'épices Odika

FONDUE AU FROMAGE

14

Nachos bio, salsa, guacamole, fromage à nachos, mélange de fromage et d'épices Odika et une généreuse portion de fondue au fromage



PÂTES SAVOUREUSES

Nous utilisons les pâtes Signor bio, moulées au bronze
(en vente à l'épicerie ainsi que toutes nos sauces)

ROSÉE 12

Sauce tomate Odika, noix de cajou,
lait végétal et origan

ALFREDO AU GRANA PADANO 14

Crème, Grana Padano, ail, vin blanc

PRIMAVERA 14

Sauce tomate, cœurs d'artichauts, légumes sautés,
olives et parmesan aux noix de Grenoble

BOLOGNAISE AU BŒUF WAGYU 15

Bœuf Wagyu, tomates californiennes,
fond de canard, vin rouge, légumes et épices


CARBONARA BIEN DE CHEZ-NOUS 16

Bacon fumé, Grana Padano, ail, champignons,
crème, vin blanc et jaune d'œuf

FRUITS DE MER AU CARI 22

Alfredo, homard, crevettes, pétoncles
et cari jaune indien

Ajoutez 3 \$ pour un supplément de protéine de votre choix à
votre plat de pâtes

- Tempeh mariné teriyaki 
- Fruit de mer du moment
- Blanc de volaille



PIZZAS FINES

Pizza seule ou ajoutez 4 \$ pour l'accompagner
d'une salade santé ou de croustilles maison

CAROLINE 14,50

Sauce tomate, Tofurky, bruschetta, artichauts,
olives et fauxmage de cajou

ATLANTIQUE 15,50

Saumon fumé de notre fumoir, pesto basilic,
crème fraîche, crème sûre, oignons rouges
et câpres

FRUITS DE MER 16,50

Crevettes, pétoncles, homard, crème
et mozzarella

WILLIAM 14,75

Sauce tomate, saucissons fins, lardons,
poivrons, champignons, oignons rouges,
mozzarella et fromage à nachos

FINE 15,50

Canard confit, crème sûre, crème fraîche,
compote d'oignons, champignons, Oka
et mozzarella

MENU ENFANT

Accompagné d'une salade ou de croustilles maison

MINI PIZZA PEPPERONI FROMAGE 7

MINI BURGER 7

LÉGENDE



VEGANE



DISPONIBLE
VEGANE



SANS GLUTEN



DISPONIBLE
SANS GLUTEN



VEGÉTARIEN

MENU MIDI EXPRESS

Disponible du lundi au vendredi de 11 h à 14 h à partir de 13 \$



PLUS DE PLAISIR

Ajoutez un petit supplément
pour seulement 2,25 \$

Olives Kalamata

Bruschetta

Fauxmage de cajou ou râpé

Fromage à nachos

Fromage mozzarella

Mélange de fromages et d'épices Odika

Chili végétarien (ramequin)

Chili de boeuf Highland des Cantons
(ramequin)

Crème sûre

Guacamole

Salsa

Coulis de poivrons rouges



*Vous méritez
un déjeuner d'exception*

Samedi et dimanche de 9 h à 14 h

Les prix n'incluent pas les taxes.

Mentionnez toutes vos allergies ou restrictions alimentaires au moment de la commande. Nos plats peuvent contenir des allergènes sans être explicitement décrits dans le menu. La reprise des plats sera à vos frais. De plus, nous ne pouvons garantir à 100 % que nos plats ne contiennent pas de traces de produits allergènes. Nous ne sommes donc pas responsables des réactions allergiques.

Disponible en tout temps

WAGYU BURGERS

Tout simplement
la meilleur viande
en Amérique !

Burger seul ou ajoutez 4 \$ pour l'accompagner
d'une salade santé ou de croustilles maison.
(boulettes précuites sous vide en vente à l'épicerie)

MINI BURGER DE BŒUF WAGYU

5 L'UNITÉ

Oignons confits, cornichon, sauce salsa,
fromage cheddar, relish maison et laitue

TRIO DE MINI BURGERS DE BŒUF WAGYU

14,50

3 façons

GROS BURGER DE BŒUF WAGYU (demi lbs)

16

Relish maison, cheddar, bacon fumé,
tomates confites, Mayo Sambal Oelek et laitue



GRIGNOTINES

CROUSTILLES MAISON

4

BOL D'OLIVES FARCIES

5

BOL DE NOIX CHAUDES

6

CROUSTILLANT DE VÉGÉ POULET

SAUCE CARI (Demi portion)

7

Style « Bouchées de poulet frit croustillant »

MENU FONDUES

Disponible tous les dimanches à compter de 17 h - 2 personnes minimum

FONDUE AUX FROMAGES

(Savojarde)

- Fondue kirch et vin blanc
- Fondue Oka fumé
- Fondue suisse et bacon

Entrée (200 gr) **13**

Complète (450 gr) **25**

Accompagnements inclus :

- Pain (à volonté)
- Charcuteries fines (50 gr/pers.)
- Cornichons vinaigrés
- Pommes fraîches

FONDUE CHINOISE **25**

Bouillon à la bière noire
(style « Soupe à l'oignon Odika »)

Protéines (3 choix pour un total de 240 gr de protéines/pers.)

- Bœuf Wagyu tranché (210-230 gr)
- Blanc de volaille servi en cube
(La ferme des Voltigeurs)
- Magret de canard émincé
- Crevettes (15-18 gr chacune)
- Saumon frais en cube
- Filet de porc Nagano en cube
- Saucisse du moment
- Cube de filet mignon de Boeuf Highland
(supplément de 5 \$)

Accompagnements inclus :

- Pommes de terre grelots au fromage (délicieux)
- Salade César Odika
- Légumes croquants sauce yogourt
aux fines herbes
- Sauces (3) : orange et sésame, dijonnaise, salsa,
aïoli, cari (végane), truffes et citron, dragon
- Pain frais et huile d'olive aromatisée

FONDUE VÉGANE **25**

Bouillon de légumes au cari et lait de coco
(style « Soupe thaï Odika »)

Protéines (pour un total de 250 gr de protéines/pers.)

- Tofu mariné
- Tempeh
- Végé Crevettes
- Végé poisson
- Végé saucisse
- Végé poulet

Accompagnements inclus :

- Pommes de terre grelots au fromage végan
- Légumes croquants, sauce au cari
- Salade César végane du chef
- Sauces (3) : Sauce Dragon, végénaise Dijon,
sauce teriyaki, cari
- Pain frais et huile d'olive aromatisée

FONDUE AU CHOCOLAT **8**

Fondue de chocolat noir 60 % de haute qualité

Accompagnements inclus :

- Grosse assiette de fruits frais du moment **Y**
- Crème Chantilly citronnée
ou garniture glacée coco **Y**
- Guimauves
- Brownies
- Jujubes
- Meringue italienne

ACCOMPAGNEMENTS DES FONDUES DISPONIBLES EN SUPPLÉMENT :

- Saumon fumé de notre fumoir (100 gr) **7**
- Olives farcies de L'Olivier Del Mundo **5**
- Compote d'oignons confits (100 gr) **3**
- Charcuterie Pork Shop **7,50**



HEURES D'OUVERTURE DU BISTRO L'ODIKA

Samedi et dimanche : Lundi au vendredi :

9 h à 14 h

11 h à 14 h

17 h à 20 h*

17 h à 20 h*

* L'horaire peut être prolongé pour mieux vous servir