

entrées

| | | |
|---|--------------|-------------------|
| SOUPE DU JOUR | | 8 |
| FRITES MAISON | | 9 |
| BRIE FONDANT AU SIROP D'ÉRABLE ET PAIN GRILLÉ | | 20 |
| <i>Noix de grenoble ,canneberges ,romarin</i> | | |
| COCKTAIL DE CREVETTES | | 20 |
| <i>Sauce cocktail</i> | | |
| GÂTEAU AU CRABE | | 14 |
| <i>Sauce rémoulade</i> | | |
| HUÎTRES DE SAISON | | 3 / un. |
| HUÎTRES GRATINÉES | | 3,75 / un. |
| <i>Pesto de roquette et brie</i> | | |
| SALADE MAISON | | 9 |
| <i>Vinaigrette maison</i> | | |
| SALADE CÉSAR | 10.50 | 18 |
| <i>Croûtons, parmesan croustillant, bacon</i> | | |
| SALADE DE CHEVRE | 12 | 21 |
| <i>Fromage de chèvre sur pain plat, salade mesclun, oignons verts, vinaigrette maison</i> | | |

tartares

[Tous nos tartares format repas sont servis avec frites maison et salade.]

| | Entrée | Repas |
|--|--------------|-----------|
| TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE | | |
| <i>câpres, cornichons, échalotes françaises, jaune d'œuf, moutarde de Dijon, sauce worcestershire, sriacha, ciboulette</i> | 17.50 | 33 |
| TARTARE DE SAUMON | | |
| <i>ciboulette, échalotes françaises, câpres, citron</i> | 17.50 | 33 |

PAIN SUR DEMANDE

TOUS NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES - MENTIONNEZ VOS ALLERGIES

pâtes

| | |
|--|-----------|
| PENNE PRIMAVERA <i>Ratatouille, huile d'olive vierge</i> | 22 |
| PENNE GIGI <i>prosciutto, champignons, oignons rouges, sauce rosée</i> | 25 |
| PENNE ROMANOFF <i>Champignons, vodka, ciboulette, sauce rosée</i> | 26 |
| FARFALLE AUX PORTABELLA <i>Ail confit, crème, vin blanc, mascarpone, tomates séchées, roquette</i> | 27 |
| FARFALLE AU POULET GRILLÉ ET PROSCIUTTO <i>Sauce Alfredo au Basilic</i> | 29 |
| LINGUINI AUX CREVETTES <i>Huile d'olive vierge, salsa Méditerranéenne, roquette option sauce crème et vin blanc sur demande</i> | 32 |
| LINGUINI AUX FRUITS DE MER <i>Crevettes, pétoncles, palourdes, sauce vin blanc, ail confit, crème et parmesan</i> | 34 |
| LINGUINI À L'ÉMINCÉ DE FILET MIGNON <i>Portabella, tomates séchées, copeaux de parmesan, sauce rosée</i> | 34 |

Fruits de mer

| | |
|---|-----------|
| PAVÉ DE SAUMON <i>Salsa Méditerranéenne, tomates cerises, câpres, ail, olives noires, huile d'olive vierge</i> | 32 |
| CREVETTES GÉANTES POELÉES <i>Sauce crème, vin blanc, ail confit, poivre rose, ciboulette</i> | 42 |
| PÉTONCLES CANADIEN POELÉS <i>Sauce ambrée au poivre vert et brandy</i> | 44 |

Ces plats sont servi avec légumes de saison et pomme de terre

Le restaurant Olivia est fier d'encourager nos producteurs locaux

PAIN SUR DEMANDE

TOUS NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES - MENTIONNEZ VOS ALLERGIES

Viandes

POULET GLACÉ À L'ÉRABLE

Avec pavé de gouda fumé fondu

32

POULET PARMESAN

Poulet pané gratiné à la sauce tomate

34

COTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

39

BAVETTE DE BOEUF AAA (8oz)

42

FILET MIGNON DE BOEUF AAA (8OZ)

50

Tous nos assiettes sont servi avec légumes de saison ET pomme de terre OU frites maison

Nos choix de boeuf et d'agneaux sont servis avec l'une de ces 3 sauces: À échalote, au poivre ou un beurre maitre D'hôtel

AJOUTEZ 3 CREVETTES PAPILLONS À L'AIL

12

Changez tous repas principaux en Table d'hôte

12

Le restaurant Olivia est fier d'encourager nos producteurs locaux

PAIN SUR DEMANDE

TOUS NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES - MENTIONNEZ VOS ALLERGIES

Viandes

POULET GLACÉ À L'ÉRABLE

Avec pavé de gouda fumé fondu

32

POULET PARMESAN

Poulet pané gratiné à la sauce tomate

34

COTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

39

BAVETTE DE BOEUF AAA (8oz)

42

FILET MIGNON DE BOEUF AAA (8OZ)

50

Tous nos assiettes sont servi avec légumes de saison ET pomme de terre OU frites maison

Nos choix de boeuf et d'agneaux sont servis avec l'une de ces 3 sauces: À échalote, au poivre ou un beurre maitre D'hôtel

AJOUTEZ 3 CREVETTES PAPILLONS À L'AIL

12

Changez tous repas principaux en Table d'hôte

12

Le restaurant Olivia est fier d'encourager nos producteurs locaux

PAIN SUR DEMANDE

TOUS NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES - MENTIONNEZ VOS ALLERGIES