

## ENTRÉES STARTERS

\*Portion 100g ou 200g.  
Le grand format vient  
avec frites ou salade.  
\*Portion of 100g or  
200g. The larger  
portion comes with fries  
or salad.

<b>CALAMARS FRITS FRIED CALAMARI</b> ☹️	20
Calamars croustillants en panure légère, servis avec mayo épicée et citron. <i>Crispy lightly battered calamari served with spicy mayo and lemon.</i>	
<b>POLPETTES MEATBALLS</b>	20
Boulettes moitié porc, moitié bœuf, nappées de sauce tomate maison, servis avec foccacia maison. <i>Pork and beef meatballs topped with homemade tomato sauce, served with homemade foccacia.</i>	
<b>CHIPS &amp; HOUMOUS MAISON CHIPS &amp; HOMEMADE HUMMUS</b> ☹️ ☹️	17
Houmous maison aux pois chiches et poivron rouge, servi avec chips de pita croustillantes. <i>Homemade chickpea and roasted red pepper hummus served with crispy pita chips.</i>	
<b>POIREAUX VINAIGRETTE LEEKS AND VINAIGRETTE</b> ☹️ ☹️ ☹️	15
Poireaux confits sous-vide, vinaigrette à l'ancienne aux échalotes confites et tuile croustillante. <i>Sous-vide confit leeks with old-style vinaigrette, candied shallots and a crispy tuile.</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE* CLASSIC BEEF TARTARE*</b> ☹️ ☹️	24
Tartare de bœuf aux câpres et cornichons, servi avec croûtons et mayo à l'ail noir. <i>Classic beef tartare with capers and pickles, served with crostini and black garlic mayo.</i>	
<b>TARTARE DE SAUMON* SALMON TARTARE*</b> ☹️ ☹️	19
Tartare de saumon à la vinaigrette gingembre-yuzu servi avec wontons frits et huile verte. <i>Salmon tartare with ginger-yuzu vinaigrette served with fried wontons and herb oil.</i>	
<b>PLATEAU DE FROMAGE CHEESE PLATTER</b> ☹️	19
Sélection de fromages accompagnée de garnitures selon l'inspiration du moment. <i>Selection of cheeses served with seasonal accompaniments.</i>	
<b>ANTIPASTO POUR 2 ANTIPASTO FOR 2</b>	45
Plateau à partager de charcuteries, fromages, crevettes bam bam et salade Caprese. <i>Sharing platter with cured meats, cheeses, bam bam shrimp and Caprese salad.</i>	

## SOUPES SOUPS

<b>SOUPE À L'OIGNON ONION SOUP</b>	16
Bouillon de bœuf et oignons gratiné au fromage suisse, servi avec croûtons fondants. <i>Beef and onion broth topped with melted Swiss cheese and croutons.</i>	
<b>SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY</b> ☹️ ☹️	12
Demandez l'offre du jour à votre serveur/serveuse. <i>Ask your waiter/waitress for today's special.</i>	

## SALADES SALADS

Ajout possible de  
protéines (saumon  
ou poulet grillé)  
Possibility to add  
protein (salmon or  
grilled chicken)  
+ 10

<b>SIGNATURE MAISON HOUSE SIGNATURE</b> ☹️	18
Mélange du jardin, poire confite et noix de pacane, vinaigrette au vinaigre de vin rosé. <i>Garden greens with candied pear and pecans, dressed with rosé wine vinaigrette.</i>	
<b>CÉSAR CLASSIQUE CLASSIC CAESAR</b>	15
Romaine, bacon, parmesan et croûtons, vinaigrette César maison (petit ou grand format). <i>Romaine, bacon, parmesan and croutons with house Caesar dressing (small or large).</i>	
<b>QUINOA FAÇON POKÉ POKÉ-STYLE QUINOA</b> ☹️ ☹️	20
Quinoa, légumes frais et œufs de caille, avec vinaigrette citronnée dans un esprit poké. <i>Quinoa with fresh vegetables and quail eggs, finished with a lemon dressing, poké-style.</i>	

## SANDWICHES SANDWICHES

Tous les sandwiches  
sont accompagnés  
de frites ou salade.  
All sandwiches come  
with a choice of fries  
or salad.

<b>PANUOZZO CAPRESE CAPRESE PAUNUOZZO</b> ☹️	19
Pain de pâte à pizza maison garni de tomates, fior di latte et balsamique. <i>Homemade pizza dough sandwich filled with tomatoes, fior di latte and balsamic.</i>	
<b>CLUB SANDWICH CLUB SANDWICH</b> ☹️	25
Poulet grillé, bacon Gaspor, mayonnaise, laitue et tomate sur pain club. <i>Grilled chicken, Gaspor bacon, mayo, lettuce and tomato on toasted club bread.</i>	
<b>GUEDILLES DU MOMENT SEASONAL ROLLS</b>	27
Pain moelleux aux patates garni de crevettes nordiques et mayo au citron vert. <i>Soft potato roll filled with Nordic shrimp and lime mayo.</i>	
<b>BURGER ÔMAGE ÔMAGE BURGER</b>	28
Boulette de bœuf, cheddar au champagne, bacon Gaspor et mayo BBQ maison. <i>Beef patty, Champagne cheddar, Gaspor bacon and house BBQ mayo, served with fries.</i>	

# OTENTIC

SAVEURS • AMBIANCE

## CLASSIQUES FAMILLE CLASSIC FAMILY

<b>MINISTRONE MAISON <i>HOMEMADE MINISTRONE</i></b> (V) (GF) (LF) ..... 14	Bouillon de poulet aux légumes du marché, parmesan et huile d'olive. <i>Chicken broth with market vegetables, finished with parmesan and olive oil.</i>
<b>SPAGHETTI SAUCE "CHEF MOM" <i>SPAGHETTI WITH "CHEF MOM" SAUCE</i></b> (V) ..... 24	Spaghetti nappés de sauce tomate maison au basilic. <i>Spaghetti with homemade tomato sauce and basil.</i>
<b>MAC AND CHEESE <i>MAC AND CHEESE</i></b> (V) ..... 26	Macaroni en béchamel au cheddar vieilli, gratiné avec crumble croustillant. <i>Macaroni in aged cheddar béchamel, topped with a crispy crumble.</i>
<b>CÔTE COURTE DE BOEUF BRAISÉ <i>SHORT RIB BRAISED BEEF</i></b> (GF) ..... 40	Côte courte AAA cuite sous-vide, purée de pommes de terre et légumes de saison. <i>AAA short rib cooked sous-vide, mashed potatoes, and seasonal vegetables.</i>

## PÂTES PASTAS

<b>PAPPARDELLE AUX CHAMPIGNONS <i>PAPPARDELLE WITH MUSHROOMS</i></b> (V) ..... 29	Pappardelles maison en sauce crémeuse, champignons sautés et parmesan. <i>Homemade pappardelle in a creamy sauce with sautéed mushrooms and parmesan.</i>
<b>LASAGNE ROULÉE <i>ROLLED LASAGNA</i></b> ..... 15 27	1 ou 2 rouleaux de lasagne garnis de ragoût de porc, béchamel et prosciutto cotto, parmesan. <i>1 or 2 rolled lasagna filled with pork ragù, bechamel sauce and prosciutto cotto, parmesan.</i>

## PIZZAS PIZZAS

<b>PIZZA MARGHERITA <i>MARGHERITA PIZZA</i></b> (V) ..... 19	Sauce tomate, fior di latte et basilic frais. <i>Tomato sauce, fior di latte and fresh basil.</i>
<b>PIZZA PEPPERONI <i>PEPPERONI PIZZA</i></b> ..... 21	Sauce tomate, mozzarella et saucisse pepperoni. <i>Tomato sauce, mozzarella and pepperoni sausage.</i>
<b>PIZZA TOUTE GARNIE <i>ALL DRESSED PIZZA</i></b> ..... 23	Sauce tomate, mozzarella, saucisse, poivrons et champignons. <i>Tomato sauce, mozzarella, sausage, peppers and mushrooms.</i>
<b>PIZZA VÉGÉTARIENNE <i>VEGETARIAN PIZZA</i></b> (V) ..... 23	Fior di latte, artichauts, tapenade d'olive noire et parmesan. <i>Fior di latte, artichokes, black olive tapenade and parmesan.</i>

## PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

<b>FISH &amp; CHIPS <i>FISH &amp; CHIPS</i></b> (GF) ..... 29	Morue en tempura croustillante, sauce tartare et frites juliennes. <i>Crispy tempura cod served with tartar sauce and julienne fries.</i>
<b>SAUMON SALSA VERDE <i>SALMON WITH SALSA VERDE</i></b> (GF) (LF) ..... 38	Saumon grillé accompagné d'une salsa verte, pommes de terre gelots et légumes verts. <i>Grilled salmon served with salsa verde, baby potatoes, and green vegetables.</i>
<b>POITRINE DE POULET AU ROMARIN <i>CHICKEN BREAST WITH ROSEMARY</i></b> (GF) ..... 38	Poitrine de poulet sous-vide, purée de pommes de terre maison et sauce au romarin. <i>Sous-vide chicken breast, homemade mashed potatoes and rosemary sauce.</i>
<b>STEAK &amp; FRITES <i>STEAK &amp; FRIES</i></b> (GF) (LF) ..... 42	Contre-filet AAA 8oz, sauce au poivre ou au vin rouge, servi avec frites. <i>8 oz AAA striploin steak, pepper or red wine sauce, served with French fries.</i>
<b>FILET MIGNON <i>TENDERLOIN</i></b> (GF) ..... 59	Filet mignon tendre avec une purée maison, des légumes et une sauce au vin rouge ou au poivre. <i>Tender filet mignon with homemade mashed potatoes, vegetables and red wine or pepper sauce.</i>