OmegaBon

MENU MIDI

LUNCH MENU

BURGERS
SERVI AVEC FRITES
SERVED WITH FRIES

OmegaBon 25 $
Steak AAA, Cheddar vieilli, bacon, oignon caramélisé moutarde à l'érable, cornichons frits et laitue
AAA steak, aged cheddar, bacon, caramelized onion, maple mustard, fried pickles, and lettuce

Poulet croustillant – Crispy chicken **24 $**
Poitrine de poulet frit, Miel épicé, mayonnaise à l'ail noir et coleslaw
Fried chicken breast, spicy honey, black garlic mayonnaise, and coleslaw

Champêtre 24 $
Steak AAA, brie, Portobello grillé aux herbes, mayo à la truffe et laitue
AAA steak, brie, grilled herb portobello, truffle mayo and lettuce

Burger végétarien – Veggie burger **22 $**
Beyond Meat steak, fromage halloumi grillé, sauce à l'aneth et mesclun de salade
Beyond meat patty, grilled Halloumi cheese, aioli, and mixed greens

Change ta frite en poutine +5 $
Change your French fries into poutine

Frite de patate douce + 3 $
Sweet Potato Fries

Soupe du jour 9 $
Soup of the day

POUTINES

Poutine au porc effiloché cuit 5h00, sauce BBQ, crème sur et oignon vert **24 $**
Pulled pork poutine, slow cooked for 5 hours, BBQ sauce, sour cream, and green onions

Poutine Bacon et oignon caramélisé 18 $
Bacon & caramelized onion poutine

Poutine régulière 15$
Regular poutine

Panier de frites 7 $
Basket of french fries

SALADES
SALADS

Kale césar salade au poulet croustillant, parmesan en copaux & croutons à l'ail 21 $
Kale Caesar salad with crispy chicken, parmesan & garlic croutons

Salade aux crevettes sautées à l'ail, maïs grillé, Haloumi frais, pickles d'oignons et betteraves marinées, vinaigrette miel et curry 21 $
Garlic sautéed shrimp salad with grilled corn, fresh Halloumi, pickled onions & marinated beets, honey & curry vinaigrette

Salade d'épinard au chevre chaud sur toast, vinaigrette au miel, noix et canneberges 19 $
Spinach salad with warm goat cheese & toast, honey vinaigrette, walnuts and cranberries

Extra truite rôtie + 8 $
Extra roasted trout + $8

Végétarien / Vegetarian
Contient du lactose / Contains lactose
Contient des noix / Contains nuts
Contient du gluten / Contains gluten
Contient des crustacés / Contains shellfish

Taxes et service non inclus. Taxes and service not included.

40 ml

PLAISIRS LOCAUX
LOCAL PLEASURES

Caribou 9 $
Boisson traditionnelle québécoise fortifiée à base de vin rouge, d'alcools et d'arômes naturels. Riche et chaleureuse, elle rappelle un porto ou une sangria corsée.
Traditional Quebec beverage fortified with red wine, spirits and natural flavors. Rich and warm, it's reminiscent of a port or full-bodied sangria.

Fireball 9 $
Mélange de whisky canadien et d'intenses saveurs de cannelle et d'épices. Une boisson emblématique en Amérique du Nord.
A blend of Canadian whisky and intense cinnamon and spice flavors. A North American icon.

Coureur des Bois 9 $
Crème onctueuse aux notes de sirop d'érable québécois, de caramel et de rhum. Servie sur glace ou avec du café.
Creamy cream with notes of Quebec maple syrup, caramel and rum. Served over ice or with coffee.

Sortilège 10 $
Whisky québécois aux arômes marqués d'érable et de cassonade. À savourer sur glace.
A Quebec whisky with strong maple and brown sugar aromas. Enjoy on the rocks.

Amaretto Mariana Avril 12 $
Liqueur d'amandes dorée aux notes sucrées d'érable et de myrique baumier. Un hommage à la saison des sucres au Québec.
Golden almond liqueur with sweet notes of maple and balsam myrtle. A tribute to Quebec's sugar shack season.

Cidre de glace 14 $
Né du terroir québécois, ce cidre élaboré à partir de jus de pommes concentré par le froid dévoile des arômes de pommes mûres, poires caramélisées, ananas et miel.
From Quebec's terroir, this cider made from cold-concentrated apple juice reveals aromas of ripe apples, caramelized pears, pineapple and honey.

PLATEAUX DE DÉGUSTATION
TASTING PLATTERS

4 plaisirs locaux différents au choix 36 $
4 local pleasures to choose from

6 plaisirs locaux différents 49 $
6 different local pleasures

BIÈRES DES BRASSEURS DE MONTEBELLO X PARC OMÉGA 473 ML - 10 $
MONTEBELLO BREWERS X PARC OMEGA BEERS

ONIRO 4,2 %
Blonde à l'avoine, légère et rafraîchissante
Oat lager, light and refreshing

Loup Arctique 4 %
Blanche à l'avoine, arôme fruité
Wheat ale, fruity aroma

Renard Roux 4 %
Rousse hybride, robuste, rafraîchissante, sèche et houblonnée
Hybrid red, robust, refreshing, with a dry and hoppy finish

Sanglier 8 %
Double IPA, amère, houblonnée et maltée
Double IPA, bitter, hoppy and malty

SODAS
SOFT DRINKS

Sodas 3$
Coke, Diet, Pepsi, Nestea, 7up, Canada Dry, Perrier

Jus de fruits Oasis - Oasis fruit juice **3,50 $**
Orange, Pomme
Orange, Apple

Shirley Temple 4 $

Limonade artisanale - Homemade lemonade **5 $**

Soda Fever Tree 5 $
Tonic, Ginger Ale, Ginger beer

Eau minérale naturelle 750 ml - Natural mineral water **5 $**

Eau gazéifiée 750 ml - Carbonated water **6 $**

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES
COFFEES & HOT DRINKS

Café régulier – Regular coffee **3,99 $**
Thé – Tea **2,99 $**
Chocolat chaud – Hot chocolate **4,99 $**
Café au coureur des bois - Coureur des bois coffee **12 $**
Chocolat chaud au Baileys - Baileys hot chocolate **12 $**

SÉLECTION NESPRESSO
NESPRESSO'S SELECTION

Ristretto 2,99 $
Espresso 3,49 $
Américano 4,99 $
Espresso Macchiato 4,99 $
Cappuccino 5,99 $
Latté 6,99 $
Mocha 7,49 $

Taxes et service non inclus. Taxes and service not included.