OmegaBon

Bienvenue

Bien plus qu'un restaurant, OmegaBon est une expérience immersive unique où gastronomie et nature se rencontrent. Tout en savourant votre repas, observez les ours et les renards arctiques évoluer dans leur habitat naturel. Inspiré par les richesses de notre territoire, notre menu met en valeur des ingrédients locaux et de saison soigneusement sélectionnée. Installez-vous, ouvrez l'œil et laissez la nature devenir le plus fascinant des décors.

Welcome

More than just a restaurant, OmegaBon is a one-of-a-kind immersive experience where gastronomy and nature come together. As you enjoy your meal, watch bears and Arctic foxes roam their natural habitat. Inspired by the richness of our region, our menu showcases carefully selected local and seasonal ingredients. Sit back, keep your eyes open, and let nature become the most captivating backdrop to your dining experience.

Numérisez pour les informations et les consignes

Scan for information and guidelines

OmegaBon

LA TABLE D’HÔTE HIVERNALE

3 services — entrée, plat principal et dessert

Choisissez une entrée, un plat principal et un dessert. Des suppléments peuvent s’appliquer selon le choix.
Le menu enfant n’est pas inclus dans la table d’hôte.

TABLE D’HÔTE WINTER MENU

3 courses — appetizer, main course and dessert

Choose one appetizer, one main course and one dessert.
Additional charges may apply depending on your selection.
The kids’ menu is not included in the table d’hôte.

55 $ par personne/*per person*

OmegaBon

LES ENTRÉES — *APPETIZERS*

La planche de charcuteries artisanales — 21 $

Sélection de charcuteries fines du moment

Artisanal Charcuterie Board

Selection of fine cured meats

La planche de fromages affinés de Montebello — 21 $

Sélection de fromages d'exception de notre terroir

Aged Montebello Cheese Board

Selection of exceptional local cheeses

La planche dégustation mixte — 38 $ *(table d'hôte +15 $)*

L'alliance harmonieuse de nos charcuteries artisanales et de nos fromages de Montebello

Mixed Tasting Board

A harmonious combination of our artisanal cured meats and Montebello cheeses

Pétoncles poêlés — 16 $

Servis sur un crémeux de citrouille velouté

Pan-Seared Scallops

Served on a velvety pumpkin purée

Crème veloutée de potiron aux noisettes grillées — 14 $

Un velouté onctueux de potiron de saison, sublimé par le croquant délicat de noisettes torréfiées

Creamy Pumpkin Soup with Toasted Hazelnuts

A smooth, creamy seasonal pumpkin soup, enhanced by the delicate crunch of toasted hazelnuts

Huîtres fraîches (6, 12 ou 24 pièces) — 6 huîtres : 12 $ | 12 huîtres : 22 $ | 24 huîtres : 43 $

Table d'hôte : 6 huîtres incluses

Mignonnette au vinaigre de pomme, échalotes françaises et brunoise de pomme verte acidulée

Fresh Oysters - 6 oysters : 12 $ | 12 oysters: 22 $ | 24 oysters: 43 $

Table d'hôte: 6 oysters included

Apple cider vinegar mignonette, French shallots and finely diced tart green apple

Gravlax de truite arctique de Qikiqtaaluk (Kenauk) — 19 $

Accompagné d'une délicate mousse de pain grillé

Qikiqtaaluk (Kenauk) Arctic Char Gravlax

Served with a delicate toasted bread mousse

OmegaBon

LES PLATS PRINCIPAUX — MAIN COURSES

Pièce de bœuf braisée fondante — 32 $ *(table d'hôte +6 $)*

Poêlée de champignons sauvages et légumes de saison. Au choix : sauce au poivre concassé ou jus corsé au thym

Tender Braised Beef

Sautéed wild mushrooms and seasonal vegetables. Choice of cracked peppercorn sauce or rich thyme jus

Fondue au fromage artisanal de Montebello — 21 $

Servie avec pommes de terre grelots rôties et baguette artisanale croustillante

Montebello Artisanal Cheese Fondue

Served with roasted baby potatoes and crispy artisanal baguette

Foie de bœuf poêlé à la lyonnaise — 26 $

Sauce aux oignons confits, écrasé de pommes de terre à l'ancienne et oignons grelots glacés

Lyonnaise-Style Pan-Seared Beef Liver

Caramelized onion sauce, rustic mashed potatoes and glazed pearl onions

Lasagne végétarienne gourmande * — 34 $ *(table d'hôte +5 $)*

Légumes de saison rôtis, effiloché végétal et gratiné au fromage local

Gourmet Vegetarian Lasagna

Roasted seasonal vegetables, plant-based pulled filling and local cheese gratin

Caille laquée à l'érable du Québec — 36 $ *(table d'hôte +9 $)*

Farcie aux champignons de saison, accompagnée de sa poêlée gourmande de légumes

Quebec Maple-Glazed Quail

Stuffed with seasonal mushrooms and served with a medley of sautéed vegetables

Rôti de queue de lotte au risotto de courge — 29 $ *(table d'hôte +6 $)*

Nappé d'une bisque de crustacés aromatique sur un lit de risotto crémeux à la courge d'hiver

Roasted Monkfish Tail with Squash Risotto

Topped with an aromatic shellfish bisque, served on a bed of creamy winter squash risotto

Dos de cabillaud snacké à la plancha — 29 $ *(table d'hôte +6 $)*

Beurre blanc parfumé à la citronnelle et déclinaison de légumes sautés d'automne

Plancha-Seared Cod Loin

Lemongrass-infused beurre blanc and an assortment of sautéed autumn vegetables

Sans gluten / *Gluten free

Risotto crémeux aux champignons sauvages — 21 $

Risotto traditionnel, poêlée de champignons forestiers et copeaux de Parmigiano Reggiano

Creamy Wild Mushroom Risotto

Traditional risotto, sautéed forest mushrooms and Parmigiano Reggiano shavings

Poutine gourmande au porc confit de la ferme — 24 $

Porc confit mijoté, frites croustillantes, fromage en grains frais et sauce brune signature

Gourmet Farm-Raised Pork Confit Poutine

Slow-cooked confit pork, crispy fries, fresh cheese curds and signature brown gravy

Le burger signature du chef — 26 $

Sauce tartare maison, oignons confits, cornichons croquants, salade iceberg et frites croustillantes

Chef's Signature Burger

Homemade tartar sauce, caramelized onions, crunchy pickles, iceberg lettuce and crispy fries

LES SALADES GOURMANDES — *GOURMET SALADS*

Salade chaud-froid de chèvre croustillant — 22 $

Croustillant de feuille de brick farci au fromage de chèvre, miel et noix. Mélange de jeunes pousses, pommes, raisins, tomates cerises et noix torréfiées

Warm and Cold Crispy Goat Cheese Salad

Crispy brick pastry filled with goat cheese, honey and walnuts. Mixed baby greens, apples, grapes, cherry tomatoes and toasted walnuts

La salade César Oméga — 16 $

Cœur de romaine croquante, lanières de poulet grillé, bacon croustillant, tomates cerises, croûtons à l'ail et copeaux de parmesan

Omega Caesar Salad

Crisp romaine hearts, grilled chicken strips, crispy bacon, cherry tomatoes, garlic croutons and Parmesan shavings