



O T I S
N A T U R E

MENU 2022



LES SOUPES



SOUPE À L'OIGNON DE LA MICRO

ENTRÉE
7\$

REPAS
13\$

MICROBRASSERIE
DU LAC
SAINT-JEAN

SOUPE DU JOUR

5\$

LES ENTRÉES



BRUSCHETTAS

Pain, tomates fraîches, oignons rouges, herbes,
huile d'olive et vinaigre balsamique

8\$



PETIT POT D'OLIVES MARINÉ

Mélange d'olives, romarin et citron

5\$

CHILI CON CARNE

Bol de chili à la viande avec tortillas de maïs et crème sure

9\$

MINI-POGOS MAISON (3)

Pâte maison, saucisse de tomates séchés, trempette Dijon et érable

8\$



CORNICHONS FRITS (4)

Cornichons, crème sure et ciboulette

8\$



BÂTONNETS DE FROMAGE (4)

Fromage frit et salsa de tomate

8\$

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS

Escargots, beurre à l'ail maison, fromage

9\$

ASSIETTE MÉLI-MÉLO

Ailes de poulet (4), mini-pogos (4), bâtonnets de fromage (4)
cornichons frits (4), salade d'hiver

35\$



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

LES PETITS PLATS



FRITE

MOYENNE
7\$

GRANDE
10\$

FRITE SAUCE

Frites, sauce Gros Mollet

8\$

12\$

POUTINE GROS MOLLET

Frites, fromage en grain, sauce Gros Mollet

* changez votre sauce Gros Mollet pour la Otis

DEMI
10\$

GRANDE
16\$

MICROBRASSERIE
DU LAC
SAINT-JEAN



NACHOS

Croustilles de maïs, salsa douce, fromage, olives noires, poivrons, oignons rouges, crème sure, salsa de fromage

20\$

AILES DE POULET FAÇON MICRO DU LAC

Style Buffalo, croustillantes et généreuses

6 AILES
9\$

12 AILES
16\$

GRILLED-CHEESE D'AGNEAU

CONFIT DE L'ORÉE

Pain multigrains, agneau confit, fromage cheddar doux, confit d'oignons

13\$



UN EXTRA AVEC ÇA ?

OIGNONS	2\$
BACON	4\$
SAUCISSES	4\$
CHAMPIGNONS	3\$
TREMPETTE SUPPLÉMENTAIRE	2\$
BBQ, Miel/Dijon, Cajun, Crème sure & ciboulette, Piquante	

LES GRANDS PLATS

Servis avec frites et salade de chou maison

LE 100% BOEUF 21\$

Burger bœuf Angus 6oz grillé recouvert de cheddar
Perron deux ans, tomate, laitue, mayo

LE POULET GRILLÉ 21\$

Burger de poitrine de poulet marinée 5oz recouverte
de cheddar Perron deux ans, tomate, laitue, mayonnaise Cajun

L'AGNEAU DE L'ORÉE 21\$

Burger d'agneau 5 oz de l'Orée des champs, tomate, laitue,
servi avec sauce crème sure & ciboulette



LE CHIEN CHAUD 16\$

Pain brioché, saucisse de tomates séchés et basilic,
oignons rouges, chou, moutarde de Miel&Dijon

LA GRANDE CÔTE 25 \$

Demi-côtes levées laquées d'une sauce BBQ



LA SALADE OTIS



Épinard, quinoa, edamames, carottes, concombres,
oignons rouges, sésame, vinaigrette crémeuse balsamique

TOFU
17\$

POULET
20\$

CHANGEZ VOTRE FRITE
POUR UNE POUTINE
+ 5\$

CHANGEZ VOTRE FRITE
POUR UNE SALADE
+ 4\$

LES PIZZAS

Pâte traditionnelle italienne, sauce tomate maison

	12''	16''
PEPPERONI-FROMAGE	20\$	27\$

TOUTE GARNIE	23\$	32\$
Champignons, poivrons		



MÉDITERRANÉENNE

Pâte très mince, pesto de basilic, bruschetta, artichaut, feta, mozzarella, olives vertes

10''
20\$

LES PÂTES

Choisissez votre sauce et vos pâtes



SAUCE TOMATE ET PARMESAN	14\$	17\$
---------------------------------	-------------	-------------

SAUCE CARBONARA ET PANCETTA	19\$	22\$
------------------------------------	-------------	-------------

PENNES TORTELLINIS

+ POITRINE DE POULET
5\$

GRATINÉ AVEC ÇA?
3\$

MENU ENFANTS

(- de 12 ans)

LA PETITE POUTINE

Frites, fromage en grain, sauce Otis

8\$

GRILLED CHEESE

Pain, fromage cheddar jaune

6\$

PÂTES

100g de pâtes et une belle sauce

Sauce sauce tomate et parmesan	8\$	10\$
--------------------------------	------------	-------------

Sauce carbonara et bacon	10\$	12\$
--------------------------	-------------	-------------

PENNES TORTELLINIS

BREUVAGES

FROIDS  **3\$**

LIQUEURS DOUCES
JUS DE LÉGUMES
EAU PÉTILLANTE
BOUTEILLE D'EAU
VERRE DE JUS
VERRE DE LAIT

CHAUDS 

CAFÉ RÉGULIER, THÉ, TISANE 3\$
CHOCOLAT CHAUD SUPRÊME 4\$
ESPRESSO 4\$
AMERICANO 4\$
DÉCAFÉINÉ 4\$
CAPPUCINO 5,50\$
LATTE MACCHIATO 5,50\$

VINS ROUGES 

CITRA
(Montepulciano, Italie)

VERRE 8\$ ½ LITRE 20\$ BOUTEILLE 34\$ (1L)

CORTES
(Chili) Grenache Syrah

8\$ 36\$

MOMA ROSSO - UMBERTO CESARI
(Italie) Rubicone

10\$ 45\$

BONPAS CÔTES DU RHÔNE
(France, Vallée du Rhône) Côte du Rhône

9\$ 39\$

LE BONHEUR
(Afrique du sud, Western Cape) Cabernet-Sauvignon

57\$

VINS BLANCS 

CITRA
(Montepulciano, Italie)

VERRE 8\$ ½ LITRE 20\$ BOUTEILLE 34\$ (1L)

DOLCE VITA - BIO
(Italie, Sicile) Pinot Grigio

9\$ 37\$

BORGIO BARONE - BIO
(Italie, importation) Trebbiano d'Abruzzo

9\$ 42\$

LE BONHEUR
(Afrique du sud) Chardonnay

10\$ 46\$

COCKTAILS

BLOODY CESAR 9\$

Vodka Kamouraska, Clamato, Tabasco, Worcestershire, citron, fève

BLOODY MARY 9\$

Vodka Kamouraska, jus de tomate, Tabasco, Worcestershire, citron, fève

RHUM AND COKE 9\$

Rhum, coke

AMARETTO SOUR 9\$

Amaretto, limonade, sucre de canne, jus de citron

COSMO FORESTIER 10\$

Vodka, tonic boréal houblonné, liqueur d'orange, jus de canneberge

MOJITO BORÉAL 10\$

Rhum blanc, sirop de mojito Kwe, lime, soda

SEX ON THE BEACH 10\$

Vodka, Schnapp, jus d'orange et canneberge, grenadine, cerise

GIN CLASSIQUE 9\$

Gin Bombay, tonic, citron/lime

GIN BLOSSOM 9\$

Gin Bombay, jus d'orange, tranche d'orange

GIN KM12, UNGAVA, SAGA, BEEMER OU AUTRE + 1,50\$

MOCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE DU LAC 6\$

7 Up, sirop de griottes, cerise, sucre de canne

VIRGIN CESAR 7\$

Clamato, Tabasco, Worcestershire, citron, céleri, olives

VIRGIN MARY 7\$

Jus de tomate, Tabasco, Worcestershire, citron, céleri, olives

GIN CLASSIQUE SANS ALCOOL 7\$

Gin Hickson, tonic, citron/lime