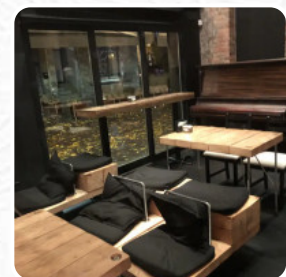
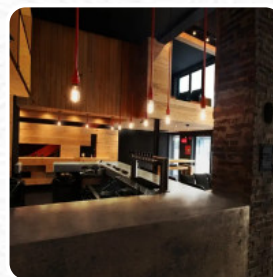




O.Noir Menu

<https://menuweb.menu>

124 Rue Prince Arthur East Montréal, QC H2X1B5, Montreal, United States
+15149379727 - <http://www.onoir.com/>



The place from Montreal offers **170** different **courses and drinks** on [the menu](#) at an average price of \$10.9.

O.Noir Menu



Salads

QUINOA SALAD

Non Alcoholic Drinks

RED BULL

\$2.5

Gnocchi

GNOCCHI

Side Dishes

JUICE

\$2.5

Starters & Salads

FRENCH FRIES

Indian

CHICKEN CURRY

Tapas

EGGPLANT TAPAS

Main Course

BEEF TARTARE

Weine

JIM BEAM

Rum

MOUNT GAY

Aperitif

PINEAU DES CHARENTES

Pizza - Klein Ø 22Cm

BELVEDERE

Vodka

ZUBROWKA

Vip Alk Atnight Bottles

BOMBAY SAPHIRE

Combinados

RON BARCELO

Beverages

GRAND MARNIER

Hot Drinks

TEA

Liqueurs

STREGA

Drafts

CREAM ALE

\$5.5

Fruit Juice

CLAMATO

\$2.5

Blancos

HUNTERS

Bloody Marys

BLOODY CAESAR

\$7.1

O.Noir Menu



Liquori

AMARO MONTENEGRO

Rhum

HAVANA CLUB 7 ANS

Small-Ish

BEEF TARTARE

SCOTCH WHISKY / IRISH WHISKEY

JAMESON

Darker

DELIRIUM TREMENS \$9.2

Desserts

DESSERT SURPRISE

Whisky Ecosse - Islands 4cl

LAGAVULIN 16 YEAR OLD

Liqueurs et Crèmes

CRÈME SORTILEGE

12" Oven-Baked Pizza

BEEFEATER

Alcoholic Drinks

PERNOD

RUSSIAN STANDARD

Gin

UNGAVA

HENDRICK'S

Tequila

THE FARMER

SERPIENTE ANEJO

Single Malt Scotch

GLENFIDDICH 12 YEAR OLD

BOWMORE 12 YEAR OLD

DIGESTIF

PORTO BLANC, FONSECA

PORTO LBV, GRAHAM'S

Scotch

TÉBHEAG

GLENFARCLAS 13 ANS

Vin Rose

LE GRAND BALLON, GAMAY CABERNET FRANC, VAL DE LOIRE, FRANCE, 2016 \$5.8

MAPU, SYRAH ROSÉ, CHILI, 2015 \$6.0

Bières en Bouteille

CORONA (MEXIQUE) \$5.3

RED STRIPE (JAMAÏQUE) \$5.3

Cafés Et Thés

LATTE, CAPPUCCINO, ESPRESSO, AMERICANO \$2.5

CAFÉ ALCOLISÉ \$5.1

O.Noir Menu



Vin Bulles - Bubbles

PACO MOLINA CAVA BRUT,
PARELLADA XAREL-LO, \$6.0
CATALOGNE, ESPAGNE

OYSTER BAY BRUT,
CHARDONNAY, MARLBOROUGH, \$25.5
NOUVELLE ZÉLANDE

Pasta

CARBONARA

FETTUCCHINE

RAVIOLI

Bourbon

EVAN WILLIAMS

MAKER'S MARK

WOODFORD RESERVE

Cordials

LILLET BLANC

CHARTREUSE

PIMMS

Sans Alcool et Jus - Alcohol Free and Juices

BOISSON GAZEUSES SODAS \$2.1

SAN PELLEGRINO OU ESKA \$2.5

ARANCIATA, CLEMENTINA, \$2.5
LIMONATA, ARANCIATA ROSA

Restaurant Category

DESSERT

ITALIAN

FRENCH

VEGETARIAN

MEDITERRANEAN

Cocktails

LE MAGIQUE (MAISON) \$6.5

PAPI CHULO \$6.9

GINGER MADNESS \$7.1

RASPBERRY DREAM (MAISON) \$6.5

SANGRIA ONOIR \$6.9

MOJITO FLOJITO \$7.1

Mains

MUSHROOM, LEEK AND SAGE PIE

GARLIC BUTTER GLAZED SHRIMPS
WITH CARDAMOM SAUCE

SALMON FILET WITH COCONUT MILK
SAUCE

DUCK BREAST WITH A BLUEBERRY AND
OLD-STYLE MUSTARD SAUCE

RABBIT SADDLE STUFFED WITH
POULTRY, APRICOT AND BACON

GRILLED BEEF SHOULDER FILET WITH A
MADAGASCAR GREEN PEPPER SAUCE

SURPRISE PLATE

Plats

TOURTE DE CHAMPIGNONS ET
POIREAUX À LA SAUGE ET MENTHE

CREVETTES AU BEURRE À L'AIL ET
SAUCE À LA CARDAMOME

FILET DE SAUMON POÊLÉ AVEC SAUCE
AU LAIT DE COCO

MAGRET DE CANARD, SAUCE
MOUTARDE À L'ANCIENNE ET BLEUET

RÂBLE DE LAPIN FARCI À LA VOLAILLE,
ABRICOT ET BACON

FILET D'ÉPAULE DE BŒUF AVEC SAUCE
AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR

O.Noir Menu

PLAT SURPRISE

Bières en Fût - Draught Beers

BLONDE MAISON	\$4.8
ROUSSE MAISON	\$4.8
INFUSÉE AU THÉ (BLANCHE AUX THÉS)	\$5.5
IPA L'INTERDITE	\$5.5
LA SAISON TRADITION (ALE FERMIÈRE)	\$5.5
MCKEOWN (CIDRE AU MIEL)	\$5.7
ST-AMBOISE NOIRE (STOUT)	\$5.5
FRULI (BIÈRE À LA FRAISE)	\$5.7

Vin Blanc

JALEO, CHARDONNAY, TOLEDO, ESPAGNE, 2015	\$6.0
MAPU RESERVE, SAUVIGNON BLANC, CHILI, 2014	\$5.5
VERDERA, EMPORDA, GRENACHE BLANC, ESPAGNE, 2016	\$5.8
MAS ANDES RESERVA, CHARDONNAY, CHILI, 2016	\$7.3
ESTANCIA, PINOT GRIGIO, CALIFORNIE, ETATS UNIS, 2016	\$6.0
OYSTER BAY, SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NOUVELLE ZÉLANDE, 2015	\$8.0
DREAMING TREE, CHARDONNAY, CALIFORNIE, 2013	\$30.4
BALESTRI VALDA, GARGANEGA, MONTE CARNIGA, ITALIE, 2015	\$29.7
BOURDIC, MUSCAT, PAYS D'OC, FRANCE, 2014	\$29.0

These Types Of Dishes Are Being Served



PIZZA

PASTA

BREAD

DESSERTS

APPETIZER

SALAD

LAMB

BURGER

ICE CREAM

Starters

SALADE DE BETTERAVES, POMMES ET FROMAGE DE CHÈVRE

CROQUETTE DE PORC ET MOUSSE DE PÉTONCLE

CEVICHE DE TRUITE À L'ESTRAGON

TATAKI DE THON ALBACORE AU SÉSAME ET RÉDUCTION SOYA ERABLE

ENTRÉE SURPRISE

BEET AND APPLE SALAD WITH GOAT CHEESE

PORK CROQUETTE AND SCALLOP MOUSSE

TARRAGON TROUT CECICHE

ALBACORE TUNA TATAKI, SESAME AND A MAPLE SYRUP SOYA REDUCTION

SURPRISE STARTER

Dessert



CRÈME BRULÉE DU CHEF

PROFITEROLES DE NOUGAT GLACÉ MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR



O.Noir Menu



SORBET AUX FRUITS

GÂTEAU MOELLEUX AUX AMANDES ET
FRAMBOISES

PROFITEROLES WITH HOMEMADE
NOUGAT ICE-CREAM

DARK CHOCOLATE MOUSSE

FRUIT SORBET

ALMOND AND RASPBERRY SOFT CAKE

SURPRISE DESSERT

CHEESE CAKE

PROFITEROLES

CHOCOLATE MOUSSE

ALIAGA, TEMPRANILLO,
NAVARRA, ESPAGNE, 2014 \$28.3

DOM. LE GARRIGON, GRENACHE,
CÔTES DU RHÔNE, FRANCE, 2014 \$31.1

VINO A GOGO, SHIRAZ, SICILIE,
ITALIE, 2014 \$29.7

ROCHE NOIR MOULIN À VENT,
GAMAY, BEAUJOLAIS, FRANCE
2016 \$39.6

OYSTER BAY, PINOT NOIR,
MARLBOROUGH, NOUVELLE
ZÉLANDE, 2014 \$31.8

RAVENSWOOD VITNERS BLEND,
ZINFANDEL, CALIFORNIE, ETATS
UNIS, 2013 \$29.7

Vin Rouge

ANDERRA, CABERNET
SAUVIGNON, CHILE, 2014 \$6.2

MESA, CASTELÃO ET
TRINCADEIRA PRETA, TEJO,
PORTUGAL, 2014 \$6.2

TALUS, CABERNET SAUVIGNON,
CALIFORNIA, ETATSUNIS, 2013 \$6.4

BARZOLI, MONTEPULCIANO,
ABRUZZO, ITALIE, 2015 \$6.4

PERRIN RESERVE, CÔTES DU
RHÔNE, FRANCE, 2013 \$7.1

CLANCY'S PETER LEHMANN,
SHIRAZ CAB. S MERLOT,
AUSTRALIE, 2013 \$7.8

TOASTED HEAD, CABERNET
SAUVIGNON, CALIFORNIE, ETATS
UNIS, 2014 \$31.8

Ingredients Used



DUCK

PORK MEAT

CHEESE

QUINOA

BACON

BUTTER

TOFU

TOMATOES

KALE

BEEF

CHOCOLATE

MILK

MANGO

COCONUT

O.Noir Menu



O.Noir

124 Rue Prince Arthur East
Montréal, QC H2X1B5, Montreal,
United States

Opening Hours:

Wednesday 11:00-23:00
Thursday 11:00-23:00
Friday 11:00-23:00
Saturday 11:00-23:00
Sunday 11:00-23:00
Monday 11:00-23:00

Made with [Menu](#)

