NOTRE CHEF

Ian

St-Pierre Brinkmann

CHEF EXÉCUTIF • COFONDATEUR

Chef et entrepreneur autodidacte, Ian a bâti son succès à force de travail et de persévérance. En cuisine, son regard s'illumine, animé par le bonheur de créer et le plaisir de recevoir.

Il a occupé des postes de chef à l'Hôtel Place d'Armes, à l'Estérel Resort et au Fairmont Tremblant, a été chef-propriétaire du Sacré Bistro de l'Abbaye d'Oka et, plus récemment, associé au Vignoble Rivière du Chêne. C'est à travers ses multiples expériences dans diverses sphères de la restauration québécoise qu'il a développé sa propre signature culinaire, qui unit gastronomie et produits locaux. Cette proximité avec la terre nourrit une cuisine attentive aux saisons, aux textures et aux saveurs.

Il privilégie les producteurs d'ici et cultive ses légumes, herbes et fleurs comestibles pour rapprocher le jardin de l'assiette. Des arrivages fréquents lui permettent de travailler des produits frais, sans recourir aux produits congelés.

Avec la sensibilité d'un artiste et la précision d'un artisan, il soigne l'équilibre des saveurs, l'harmonie des couleurs et la présentation. Il défend une cuisine honnête, où le prix reflète la qualité des produits et le soin de chaque préparation.

Ian guide sa brigade par l'exemple, accueille les idées et partage son goût du travail bien fait. Ensemble, ils font vivre une passion commune, service après service.

Chez ØRÄ, il aime échanger avec ses invités et leur raconter sa cuisine. Sa fierté : donner envie de revenir, pour ses assiettes et pour les gens qui vous reçoivent.

Avec l'humilité qui le caractérise, Ian se présente comme un

« éplucheur de carottes professionnel ».

Il vous souhaite une grande soif… et un bon appétit !

NOS RACINES

L’aura d’une rencontre.

Grands amateurs de belles tables, Alex Parenteau et Pascal Hogue avaient envie de créer une adresse qu’ils aimeraient eux-mêmes fréquenter. Leur rencontre avec Ian St-Pierre donne au projet sa direction : placer sa cuisine au cœur d’ØRÄ et réunir autour de lui une équipe à laquelle chacun apporte son talent. Alex et Pascal y mettent leur regard de clients et leur confiance dans les gens de métier.

L’ORIGINE DU NOM

Un jour, une remarque met des mots sur l’énergie qui se dégage de leur complicité : une aura. Le mot leur apparaît aussitôt comme une évidence. Il donne son nom au projet, avec une écriture qui lui est propre : ØRÄ.

L’EXPÉRIENCE ØRÄ

Leur ambition est de partager les produits du terroir et du jardin chers au chef, à travers une cuisine honnête, proposée à un prix juste. L’expérience ØRÄ réunit cette cuisine, le service, la musique, la lumière et le soin apporté à chaque détail.

Elle commence dès votre arrivée, avec le valet ou l’équipe d’accueil, et se prolonge dans chaque geste : un sourire, le soin d’une assiette ou d’un cocktail, une explication attentive, un vin raconté selon votre curiosité.

Toute l’équipe contribue à cette expérience. De la cuisine à la salle, du bar à la plonge et à l’entretien des lieux, chacun joue un rôle essentiel. Nous partageons la même envie : vous recevoir avec respect, professionnalisme et chaleur.

Nous souhaitons que vous vous souveniez de nous, et nous tenons aussi à nous souvenir de vous. Un prénom retenu et prononcé avec soin, une préférence, une belle conversation : votre visite reste présente dans les échanges de l’équipe, même après votre départ. Nous partageons ces souvenirs et ces attentions pour mieux vous accueillir à votre retour. Avec la même considération pour chacun, nous voulons créer des liens qui donnent envie de revenir, de parler de nous et de se sentir attendu.

Bienvenue chez vous.

MENU DÉGUSTATION

Laissez-vous guider.

Confiez votre soirée à Ian et à sa brigade. Le temps d'un repas, découvrez ØRÄ à travers le regard du chef : laissez-vous porter par son inspiration et le plaisir de la surprise.

UNE MISE EN BOUCHE OFFERTE PAR LE CHEF

Selon l'inspiration du jour.

\+

Cinq services

imaginés et choisis par le chef

125 $

par personne

Cinq services où saveurs, textures et compositions se répondent. Au gré des arrivages et de la créativité du chef, le menu se réinvente et ouvre, à chaque visite, de nouvelles possibilités de découverte.

L'ACCORD METS ET VINS **+50 $**

Chaque vin est choisi en complicité avec Ian pour faire dialoguer l'assiette et le verre. L'accord prolonge la découverte : il souligne une saveur, équilibre une texture et révèle des nuances que l'on goûte autrement ensemble.

À table, notre sommelier ou notre sommelière vous présente le vin, ses arômes et les raisons de cet accord avec le plat. Chaque vin est servi en portion d'environ 2 oz, pour accompagner la progression du repas.

UNE EXPÉRIENCE POUR TOUTE LA TABLE

Pour partager pleinement ce moment, tous les convives d'une même table choisissent le menu dégustation. Vous découvrez ainsi les services ensemble, au même rythme.

Allergies ou intolérances : faites-en part à notre équipe avant de commander. Nous vérifierons avec le chef les adaptations possibles.

ENTRÉES

Huîtres fraîches
6 / 24 $ • 12 / 40 $

Granité au Red Bull, citron, Tabasco et mignonnette classique.

Huîtres gratinées
3 / 20 $

Crème réduite au vin blanc, bacon et cheddar fort.

Caviar
Prix du marché

30 g

Blinis, crème fraîche, échalote grise, ciboulette et pommes de terre sourire frites. ☺

Duo de potages
18 $

Topinambours rôtis en crème et en chips, carottes, céleri, pétales d'oignons rouges marinés, huile d'olive fumée et déshydratée.

Rillette maison
25 $

Porcelet Gaspor, moutarde aux framboises, toast de pain brioché, caramel de vin rouge et légumes marinés.

Carpaccio de bœuf
29 $

Louis d'Or, jaune d'œuf confit, champignons Red Frog Lab marinés et poêlés, riz sauvage soufflé.

Crudo de thon
31 $

Thon saku écoresponsable, citron vert, gingembre, ail, Espelette, basilic, poivrons et concombres.

Sans gluten Sans lactose

Adaptations sur demande

PLATS PRINCIPAUX

Cavatelli à la truffe — 41 $
Pâtes fraîches maison, truffe fraîche, tartufata, parmesan, crème, vin blanc, pacanes épicées, jaune d'œuf et ciboulette.

Pétoncles et boudin — 45 $
Feuille de riz, purée de panais, chips de chorizo, choux de Bruxelles frits, gel de pomme, pois verts et menthe.

Poisson d'arrivage — Prix du marché
Bouillon crémeux au miso, citron vert, maïs poêlé, pavé fondant de céleri-rave, amandes et huile épicée.

Vol-au-vent au foie gras et canard — 48 $
Foie gras poêlé, canard confit, demi-glace crémée au cognac, confiture d'oignons, légumes de saison (mini-carottes nantaises, mini-rabioles, oignons cipollini, oignons verts grillés et panais), vrilles de pois, oseille, gel d'argousier et huile verte.

Plateau Surf & Turf — 250 $
Pour deux personnes · Pièces du moment à découvrir auprès de notre équipe.

Pièce du boucher vieillie, homard, pétoncles poêlés, huîtres gratinées, aligot de pommes de terre, légumes rôtis façon ISP, chimichurri, sauce au poivre vert et beurre à l'ail.

La pièce du boucher — Prix du marché
Pièces du moment à découvrir auprès de notre équipe.

Demi-glace au poivre vert ou chimichurri.
Servie avec aligot de pommes de terre et légumes, ou frites et légumes.

LES DÉCADENTS FAÇON ØRÄ

Poulet frit — 25 $
Haut de cuisse ultra-croustillant, la meilleure sauce de ta vie, salade de chou crémeuse, frites et mayo.

Burger — 30 $
Bœuf Angus, pain brioché, cheddar vieilli, oignons confits au beurre noisette, cornichons maison, mayo au paprika fumé, bacon et laitue iceberg.

Poutine — 35 $
Bavette de bœuf, fromage de la Trappe et sauce demi-glace.

Sans gluten Sans lactose

Adaptations sur demande

DOUCEURS

« La gourmandise, c'est l'art de ne pas remettre à demain ce que l'on peut manger aujourd'hui. »

DESSERTS

Mousse au fromage en mille-feuille et griottes — 14 $
Griottes, gel de vin fortifié, oseille, meringue séchée, gel d'argousier, pâte feuilletée et betterave.

Crème brûlée — 13 $
Saveur du moment.

Dessert spontané — Prix du marché
Informez-vous auprès de notre équipe pour connaître notre dessert du moment.

CAFÉS

Espresso	4 $
Cappuccino	6 $
Latte macchiato	7 $
Americano	4 $

CAFÉS ALCOOLISÉS

Espresso martini	16 $
Café brésilien	14 $
Café espagnol	14 $
Café irlandais	14 $

PORTOS & VINS DE DESSERT

CABRAL

Branco Fino
Porto blanc · Douro, Portugal · 20 % alc./vol.
Caramel, vanille et noix; doux et velouté.

Tawny 20 ans
Porto tawny · Douro, Portugal · 20 % alc./vol.
Caramel, chocolat blanc et noisette; rond et velouté.

Tawny 30 ans
Porto tawny · Douro, Portugal · 20 % alc./vol.
Miel, vanille, noix et caramel; ample et soyeux.

OFFLEY

Rei Tawny
Porto tawny · Douro, Portugal · 19,5 % alc./vol.
Fruits rouges mûrs et noix; souple et harmonieux.

VIN DE GLACE

Vignoble du Marathonien
Vidal · Montérégie, Québec · 9,5 % alc./vol.
Abricot séché, ananas et miel; onctueux et frais.

POIRÉ DE GLACE

Entre Pierre et Terre
Québec · 11 % alc./vol.
Poires épicées et fruits exotiques; un velouté délicat.

LIQUEUR DE POIRE

Entre Pierre et Terre
Québec · 24,5 % alc./vol.
Poires mûres du domaine; gourmandise et fraîcheur.

Sans gluten Sans lactose

Adaptations sur demande