



MAGGIE OAKES.

EXPERIENCE
VIEUX-MONTREAL



MAGGIE OAKES.

MAGGIE OAKES

Les produits locaux et la fraîcheur des ingrédients sont maîtres dans cette cuisine alliant les plus fins produits du Québec aux meilleurs viandes et poissons. Pour mettre de l'avant ces produits et toute leur saveur, Maggie Oakes propose des plats préparés en toute simplicité. La salle à manger dispose d'un bar à cru, d'une chambre de vieillissement pour le bœuf canadien AAA et d'un mur végétal pour les fines herbes et les pousses.

Local and fresh is the key in this kitchen filled with the finest Quebec products and the very best meat and fish. Maggie Oakes proposes simple and artfully prepared dishes in a manner that showcases the quality and flavour of the ingredients. The dining room features a fully stocked raw bar, a dry-aging cabinet for AAA Canadian beef and an in-house vertical garden for herbs and sprouts.

PETIT-DÉJEUNER
Breakfast

BRUNCH
Brunch

MIDI
Lunch

SOUPER
Dinner

5@7
Cocktails

**ÉVÉNEMENTS
ET RÉUNIONS**
Events & Meetings

SALLE(S) PRIVÉE(S)
Private rooms

PRIVATISATION
Privatization

TERRASSE
Terrace

MUSIQUE LIVE
Live music



JUSQU'À **180** PERS.
Up to ppl.

**426 PLACE
JACQUES-CARTIER
MONTRÉAL, QC H2Y 3B3
514-656-6000
MAGGIEOAKES.COM**