

TOMATE BLANCHE
MENU
Gourmand



ENTRÉE

MINISTRONE

Légumes de saison, lardons, fond de volaille
tomaté et copeaux de parmesan

ARANCINI AI FUNGHI

Prosciutto, champignons, fromage caciovacallo, truffe,
sauce arrabiata et roquette du Québec

**INSALATA DI PANZANELLA
E TROTA AFFUMICATA**

Tomates, concombres, bocconcini di Bufala, roquette,
croûtons à l'ail rôtis et vinaigrette origan et citron

PLAT

CANNELLONI DI MANZO

Pâtes aux œufs farcies au bœuf, sauce à la crème
et demi-glace, champignons, oignons perlés
et parmesan

CALCIATORE A ZAMPA DI CONIGLIO

Lapin confit, polenta crémeuse au parmesan, légumes rôtis
du moment, chou rouge braisé, sauce tomatée au vin rouge
et gremolata

ARRIVO DAL MARE

Accompagnements du jour

DESSERT

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

Crumble aux noisettes, petits fruits
et menthe



TOMATE BLANCHE
MENU
Gourmand



ENTRÉE

**INSALATA DI PANZANELLA
E TROTA AFFUMICATA**

Tomates, concombres, bocconcini di Bufala, roquette,
croûtons à l'ail rôtis et vinaigrette origan et citron

MINISTRONE

Légumes de saison, lardons, fond de volaille
tomaté et copeaux de parmesan

PLAT

RISI AI FUNGHI

Champignons sauvages, oignons caramélisés,
caciocavallo, huile de truffe, émincé de magret
de canard fumé et roquette

LINGUINE D'ANATRA CONFIT

Canard confit, sauce crème parmesan, vin blanc,
tomates confites, brocolis rôtis, bette à carde,
copeaux de pecorino

PIZZA RUSTICA

Sauce pomodoro, salami de Gênes, champignons,
poivrons, oignons rôtis, lardons, fior di latte
et parmesan (ajout polpette de veau + 4\$)

DESSERT

TIRAMISU



L'AUROCHS
MENU
Gourmand



ENTRÉE

CHAUDRÉE DE PALOURDES

Pommes de terre, mirepoix, maïs, palourdes,
fumet, crème et huître frite

CARPACCIO DE VEAU

Mayonnaise au piment Gorria, Louis d'Or,
quinoa frit, oignons perlés marinés et tomates
sur vigne

PLAT

SAUMON GRILLÉ

Crème au safran, tomates confites, fèves de Lima,
pommes de terre, chou kale grillé et soffritto

RÔTI DE BŒUF CAB

Purée de pommes de terre, haricots verts au beurre
et jus de bœuf aux épices

DESSERT

TARTE AU SUCRE

Caramel au whisky et chantilly (+5 \$)



L'AUROCHS
MENU
Gourmand



4 SERVICES

ENTRÉE FROIDE

FOIE GRAS AU TORCHON AU CIDRE

Pain rustique, gel de pommes et échalotes confites

ENTRÉE CHAUDE

LANGOUSTINE AU BEURRE

Zeste de citron et chapelure, crème d'épinards
à l'estragon et courge spaghetti

PLAT

FILET DE VEAU AU BRIE FONDANT

Pommes de terre en purée, noisettes rôties, fagot
de haricots au bacon vaudois et champignons

DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT

(extra 5\$)



VESTIBULE
MENU
*Gourmand
festif*



LOBSTER CAKE MAISON

Mayo à la coriandre
et carottes marinées

MINI-TACO DE BŒUF

Pico de gallo

CREVETTE POPCORN

Servie avec mayo épicée

1 CONSOMMATION

Sélection personnalisée



CAFÉ DU THÉÂTRE
MENU
Gourmand



ENTRÉE

POTAGE CRÉCY

Shiitakés rôtis, graines de citrouille
et crème fraîche

PLAT

TRUITE ARC-EN-CIEL GRILLÉE

Choux-fleurs, pistaches, mousseline de céleri-rave,
poire grillée, courge et petits pois

SAUCISSE TOULOUSE GRILLÉE

Chou rouge, écrasé de pommes de terre, légumes
et sauce dijonnaise

**PÂTES MEZZALUNA FARCIES À LA BURRATA
ET ROQUETTE**

Sauce crème, pesto à l'origan, épinards, tomates
en dés et huile de tournesol

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VANILLÉE

caramel au whisky et chantilly (+5 \$)

*Promo avant spectacle
Janvier Gourmand*

**PLATEAU DE CHARCUTERIE
POUR 2 PERSONNES**

incluant 2 verres de bière
*disponible seulement le soir

