

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU DES FÊTES

35\$
/pers.

ENTRÉES

Salade du marché
vinaigrette maison

Salade César +3\$
lardons fumés, Louis d'Or et
croustons rustiques

OU

Potage du moment
selon les récoltes

Le steak tartare +5\$
émulsion béarnaise, estragon,
brunoise de courgettes, oeuf de

PLATS

Campanelle alla salsa rosata
bacon, saucisses, champignons, sauce rosée, roquette
et Louis d'Or

OU

Salade de poulet
Poulet de la ferme Poulet D'amours, épinards, laitue
romaine, tomates, fruits de saison, légumes croquants,
émulsion aux herbes fraîches et graines de chanvre

Saumon poêlé
purée de pois verts, lentilles Béluga aux lardons et petits
légumes, champignons

DESSERT

Surprise chocolatée



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU DES FÊTES

45\$
/pers.

ENTRÉES

Salade du marché
vinaigrette maison

OU

Tartare de saumon +3\$
brunoise d'oeufs cuits durs,
câpres, échalotes françaises, jus

Salade de chèvre chaud
betteraves, croûtons de pain
artisanal, mélange de laitues, tomates,
légumes croquants et vinaigrette maison

Beignet de homard +3\$
poudre de fenouil, pickle de
chou-rave, sucrine, mélange d'herbes et
graines de lin

PLATS

Mezzaluna farcie à la burrata
sauce crème pesto, poireaux, asperges, tomates
confites, roquette et zeste de citron

OU

Salade niçoise au tataki de thon
Laitue, haricots verts, tomates, oeuf cuit dur, olives,
pommes de terre rattes, radis, oignons frits et vinaigrette
au citron et fines herbes

Shortrib de boeuf braisé
mousseline de courge, champignons sauvages du
Québec, légumes de saison et sauce périgourdine

Le steak tartare
émulsion béarnaise, estragon, brunoise de courgettes,
oeuf de caille et chip de topinambour.
Servi avec frites ou salade

DESSERT

Surprise chocolatée



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU DES FÊTES

59\$
/pers.

* CONSOMMATION INCLUSE *

Choix du client

Bière, cocktail de base, vin blanc ou vin rouge

ENTRÉES

Crème Dubarry

huile verte à l'estragon, graines de chanvre et julienne de poireaux frits

OU

Salade niçoise

thon mi-cuit, pommes de terre, haricots, olives, tomates cerises et vinaigrette crémeuse aux

OU

Le steak tartare

émulsion béarnaise, estragon, brunoise de courgettes, oeuf de caille et chip de topinambour

PLATS

Ravioli farci au veau

crème à la sauge, champignons rôtis, épinards, oignons perlés et copeaux de Louis d'Or

OU

Saumon poêlé

Velouté d'huîtres, cake de pommes de terre, huile au citron, céleri-rave en macédoine, petits pois et kale au beurre

OU

Joue de bœuf

jus réduit à l'ail noir, mousseline de courge, chou fumé et carottes glacées

DESSERT

Mousse trois chocolat

coulis de petit fruit et crumble vanillé

