

Disponible uniquement à L'Aurochs Lounge (+18 ans)

situé au 1er étage.

de 14 h à 18 h



LE STEAKHOUSE^{MD}

APÉRO FESTIF

MINIMUM 20 PERS

LE FORFAIT APÉRO FESTIF

est le choix idéal pour débiter votre soirée-souper ou simplement pour un moment de réseautage convivial.

3 BOUCHÉES CHOIX DU CHEF

1 CONSOMMATION AU CHOIX

(vin blanc ou rouge, bière, cocktail de base ou mocktail)



25\$
/pers.

REMISE DE 10%
avec votre carte fidélité
pour tout votre groupe. Tous les détails en ligne.
Menu disponible seulement le midi



LE STEAKHOUSE^{MD}

LUNCH DES FÊTES

ENTRÉES

POTAGE DE SAISON
selon les récoltes

ou

SALADE DU MARCHÉ
mélange de laitues variées et tomates
du jardin

PLATS

TATAKI DE THON AU SÉSAME
Tataki servi sur une julienne de légumes,
fèves germées et épinards, émulsion au
miso, sésame grillé et noix de cajou

ou

MACREUSE GRILLÉE CAB
Chimichurri, légumes et purée de
pommes de terre

ou

TARTARE DE BOEUF
dijonnaise, câpres, pois au wasabi,
échalotes françaises, cornichons et
persil. Servi avec frites ou salade maison

ou

CÔTES LEVÉES AU FUMOIR
tendres et savoureuses, accompagnées
de frites ou salade maison

DESSERT

CHOIX DU CHEF

60\$
/pers.



REMISE DE 10%
avec votre carte fidélité
pour tout votre groupe. Tous les détails en ligne.
Menu disponible midi et soir



LE STEAKHOUSE^{MD}

MENU DES FÊTES

★ **FORMULE LA PLUS POPULAIRE**

à partir de 8 personnes★

L'EXPÉRIENCE ULTIME DE L'AUROCHS STEAKHOUSE,
PARTAGEZ TOUS NOS CLASSIQUES AVEC VOS INVITÉS

SALADE CÉSAR

façon L'Aurochs

SALADE DE BETTERAVES ROTIES

roquette assaisonnée à l'huile de caméline, julienne de pomme verte et noix de Grenoble rôties

CALMARS FRITS À LA THAÏE

sauce asiatique, lime et graines de sésame

COCKTAIL DE CREVETTES

purée d'avocat et jalapenos et salade de mangues et tomates

TARTARE DE BOEUF CAB OU TARTARE DE SAUMON

Choix à faire avant l'événement
(même pour tous)

PLATEAU DÉCOUVERTE

Ribeye CAB, smoked meat CAB, côtes levées fumées, crevettes,
mac'n cheese, salade de tomates Louis d'Or,
pommes de terre Monte-Carlo, pains et cornichons

FRITES MAISON

Nos fameuses frites à profusion!

DESSERT

un par personne



85\$ /pers.

REMISE DE 10%
avec votre carte fidélité
pour tout votre groupe. Tous les détails en ligne.
Menu disponible midi et soir



LE STEAKHOUSE^{MD}

MENU DES FÊTES

ENTRÉES

POTAGE DE SAISON
selon les récoltes

ou

WEDGE D'ICEBERG AUX PACANES
cœur de laitue juteuse, pacanes
caramélisées, éclats de pomme verte,
fromage bleu et vinaigrette ranch

ou

CROQUETTES DE BOEUF BRAISÉ CAB
croquettes de joue de boeuf braisée,
légèrement assaisonnées à l'huile de
truffe et accompagnées d'une crème de
parmesan et réduction au porto

PLATS

SHORT RIB DE BOEUF BRAISÉ
sauce moelle demi-glace, purée de
pommes de terre, oignons frits et
légumes du moment

ou

MANHATAN CAB
beurre Maître d'hôtel, légumes et purée
de pommes de terre

ou

SAUMON PÔLÉ
couscous perlé à la méditerranéenne,
légumes de saison et poireaux fondants

ou

TARTARE DE SAUMON
pommes vertes, émulsion à l'aneth et à
l'huile de pistache, crumble d'amandes,
caramel de betteraves et mousse
au fromage de chèvre. Servi avec frites
ou salade maison

DESSERT

CHOIX DU CHEF

70\$
/pers.



REMISE DE 10%
avec votre carte fidélité
pour tout votre groupe. Tous les détails en ligne.
Menu disponible midi et soir



LE STEAKHOUSE^{MD}

MENU DES FÊTES

ENTRÉES

POTAGE DE SAISON
selon les récoltes

ou

SALADE CÉSAR DE L'AUROCHS
cœur de laitue romaine, croutons,
bacons, fromage et vinaigrette maison

ou

TARTARE DE BOEUF CAB
dijonnaise, câpres, pois au wasabi,
échalotes françaises, cornichons et
persil.

ou

LOBSTER CAKE PÔLÉ
homard, émulsion à la mélisse et
rémoulade au este d'agrumes

PLATS

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES
piperade basque, mini-légumes glacés,
purée de pommes de terre à l'ail confit,
sauce moutarde-porto et persillade

ou

**RAVIOLI AU BOEUF BRAISÉ ET SAUCE
FOIE GRAS**
sauce foie gras à la truffe et mélange de
champignons sauvages

ou

PÉTONCLES ET CREVETTES
pétoncles et crevettes sur une chau-
drée de maïs, cubes de pommes de
terre et céleri-rave, petits pois, chorizo
et chips de kale

ou

STEAK FRITES CAB 10 OZ
sauce maison, légumes de saison et
frites

DESSERT

CHOIX DU CHEF

80\$
/pers.



REMISE DE 10%
avec votre carte fidélité
pour tout votre groupe. Tous les détails en ligne.
Menu disponible midi et soir



LE STEAKHOUSE^{MD}

MENU DES FÊTES

★5 SERVICES★

HUÎTRE

huître sur glace et mousse d'oursin

SALADE DE BETTERAVES ROTIES

roquette assaisonnée à l'huile de caméline, julienne de pomme verte et noix de Grenoble rôties

TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME

fine julienne de légumes, noix de cajou et réduction de sauce soya au gingembre

CONTRE-FILET CAB

Purée d'ail confit, légumes du marché, champignons sautés
et sauce au cognac

ou

FLÉTAN POCHÉ AU LAIT SAFRANÉ

purée de courge butternut, crème de poireaux citronnée, carottes nantaises
à l'estragon et oseille sanguine

GÂTEAU FROMAGE ET CAROTTES

un incontournable à L'Aurochs Steakhouse depuis 2007

120\$
/pers.



REMISE DE 10%
avec votre carte fidélité
pour tout votre groupe. Tous les détails en ligne.
Menu disponible midi et soir



LE STEAKHOUSE^{MD}

MENU RÉDUIT

GROUPES DE 12 À 18 PERS

HUÎTRES NATURE
4 – 17 | 8 – 34\$ | 12 – 51\$
selon l'arrivage

POTAGE DE SAISON – 10\$
Création selon les récoltes

SALADE DU MARCHÉ – 12\$
Mélange de laitues variées et tomates du jardin

SALADE CÉSAR – 16\$
*Romaine, croûtons à l'ail maison et vinaigrette
César classique*

TATAKI DE BOEUF – 17\$
*mayo miso, laque ponzu-érable, pois de wasabi, enokis
marinés et oignons verts*

TARTARE DE BŒUF – 27\$ / REPAS 38\$
*le grand classique de L'Aurochs. Dijonnaise, câpres, pois
au wasabi, ciboulette, échalotes françaises, persil
et cornichons*

REPAS PRINCIPAUX

BURGER DE BOEUF – 29\$
*brie fondant, roquette, oignons caramélisés, champignons
sautés, aioli à l'ail confit. Servi avec frites ou salade
maison*

TARTARE DE SAUMON – 34\$
*pommes vertes, émulsion à l'aneth et à l'huile de pistache,
crumble d'amandes, caramel de betteraves et mousse au
fromage de chèvre. Servi avec frites ou salade maison*

CÔTES LEVÉES BBQ – 37\$
parfaitement fumées et servies avec frites maison

SAUMON PÔELÉ – 45\$
*couscous perlé à la méditerranéenne, légumes de saison et
poireaux fondants*

STEAK-FRITES 10 OZ – 57\$
Sauce maison et légumes de saison

FILET MIGNON 8 OZ – 79\$
*Maigre et élégant tout en ayant la texture du beurre
et une saveur subtile! Servi avec légumes du marché, frites
maison et sauce au poivre*

CARTE COMPLÈTE
DES DESSERTS

Available exclusively at L'Aurochs Lounge (+18 ans),
located on the first floor. From 2pm to 6pm



L E S T E A K H O U S E ^{MD}

FESTIVE APERITIF

MINIMUM 20 GUESTS

THE FESTIVE APERITIF PACKAGE

is the perfect choice to kick off your dinner evening or simply enjoy a casual networking moment

3 CHEF-SELECTED AMUSE-BOUCHE

1 DRINK OF YOUR CHOICE

(white or red wine, beer, basic cocktail or mocktail)

25\$
/pers.

10% CASH BACK
with your loyalty card for your entire group.
All the details online
Menu available for lunch only



LE STEAKHOUSE^{MD}

HOLIDAY LUNCH

APPETIZERS

SOUP OF THE DAY

daily made with our fresh produce

ou

THE MARKET'S SALAD

mix of various lettuces and garden
tomatoes

MAINS

SESAME TUNA TATAKI

Tataki served over julienne vegetables, bean
sprouts and spinach with miso emulsion,
toasted sesame and cashews

ou

GRILLED CAB CHUCK STEAK

Chimichurri, seasonal vegetables and
house-made fries

ou

CAB BEEF TARTARE

dijon mustard, capers, wasabi peas,
French shallots, pickles, and parsley.
Served with fries or house salad

ou

BBQ RIBS

perfectly house smoked and served
with homemade fries

DESSERT

CHEF'S CHOICE

60\$
/pers.



10% CASH BACK
with your loyalty card for your entire group.
All the details online
Menu available for lunch and dinner



L E S T E A K H O U S E ^{MD}

HOLIDAY MENU

★ OUR MOST POPULAR PACKAGE ★

starting from 8 guests

THE ULTIMATE L'AUROCHS STEAKHOUSE EXPERIENCE -
SHARE ALL OF OUR SIGNATURE CLASSICS WITH YOUR GUESTS

CAESAR SALAD
L'Aurochs style

ROASTED BEETS SALAD
arugula dressed with camelina oil, green apple julienne and toasted walnuts

THAI-STYLE FRIED CALAMARI
coated with an Asian sauce, lime and sesame seeds

SHRIMP COCKTAIL
avocado and jalapeño purée with mango and tomato salad

BEEF OR SALMON TARTARE
Choice to be made prior to the event

CHEF'S PLATTER
*ribeye CAB, smoked CAB meat, house-smoked ribs, shrimp, macaroni and cheese,
Louis d'Or tomato salad, Monte-Carlo potatoes,
served with breads & pickles*

HOMEMADE FRENCH FRIES
Our famous fries!

DESSERT
one per guest



10% CASH BACK
with your loyalty card for your entire group.
All the details online
Menu available for lunch and dinner



LE STEAKHOUSE^{MD}

HOLIDAY MENU

APPETIZERS

SOUP OF THE DAY

daily made with our fresh produce

ou

ICEBERG WEDGE SALAD

juicy lettuce heart, caramelized pecans,
green apple chunks, blue cheese, and
ranch dressing

ou

BRAISED BEEF CHEEK CROQUETTE

Parmesan cream, port reduction and
arugula lightly dressed with truffle oils

MAINS

BRAISED BEEF SHORT-RIB

bone marrow demi-glace,
garlic-infused mashed potatoes, crispy
onion and seasonal vegetables

ou

MANHATAN CAB

butter Maître D'hôtel, seasonal
vegetables and mashed

ou

PAN-SEARED SALMON

Mediterranean-style pearl couscous,
seasonal vegetables and tender braised
leeks

ou

TARTARE DE SAUMON

green apples, dill and pistachio oil
emulsion, almond crumble, beet
caramel and goat cheese mousse.
Served with fries or house salad

DESSERT

CHEF'S CHOICE

70\$
/pers.



10% CASH BACK
with your loyalty card for your entire group.
All the details online
Menu available for lunch and dinner



LE STEAKHOUSE^{MD}

HOLIDAY MENU

APPETIZERS

SOUP OF THE DAY

daily made with our fresh produce

ou

L'AUROCHS CESAR SALAD

romaine heart, croutons, bacon, cheese
and house-made dressing

ou

CAB BEEF TARTARE

dijon mustard, capers, wasabi peas,
French shallots, pickles, and parsley

ou

LOBSTER CAKE

lobster, lemon balm emulsion and citrus
zest rémoulade

MAINS

GRILLED CAB FLANK STEAK

sautéed leeks and onions, seasonal
vegetables and mashed potatoes

ou

BRAISED BEEF RAVIOLI WITH FOIE GRAS SAUCE

truffle-infused foie gras sauce and wild
mushroom medley

ou

SCALLOPS AND SHRIMPS

seared scallops and shrimp served on
a corn chowder with potato and celery
root cubes, peas, chorizo, and crispy
kale chip

ou

STEAK FRITES CAB 10 OZ

house-made sauce, seasonal vege-
tables and house-made fries

DESSERT

CHEF'S CHOICE

80\$
/pers.



10% CASH BACK
with your loyalty card for your entire group.
All the details online
Menu available for lunch and dinner



LE STEAKHOUSE^{MD}

HOLIDAY MENU

★5 COURSES★

FRESH OYSTER

on ice with sea mousse

ROASTED BEETS SALAD

arugula dressed with camelina oil, green apple julienne and toasted walnuts

COCOA-CRUSTED BEEF TATAKI

pink peppercorn ans black garlic mayonnaise

CAB STRIPLOIN

Confit garlic mashed potatoes, market vegetables, sautéed mushrooms and cognac sauce

or

SAFFRON MILK-POACHED HALIBUT

butternut squash purée, lemony leek cream,
tarragon-glazed Nantes carrots and red-veined sorrel

CARROT CHEESECAKE

An L' Aurochs Steakhouse classic since 2007

120\$
/pers.



10% CASH BACK
with your loyalty card for your entire group.
All the details online
Menu available for lunch and dinner



L E S T E A K H O U S E ^{MD}

LIMITED MENU

GROUPS OF 12 TO 18 GUESTS

FRESH OYSTERS
4 – 17 | 8 – 34\$ | 12 – 51\$
according to arrival

SOUP OF THE DAY – 10\$
Daily made with our fresh produce

MARKET'S SALAD – 12\$
Mix of various lettuces and garden tomatoes

CAESAR SALAD – 16\$
L'Aurochs style

BEEF TATAKI – 17\$
miso mayo, maple ponzu glaze, wasabi peas, marinated enoki mushrooms and green onions

CAB BEEF TARTARE – 27\$ / MEAL 38\$
L' Aurochs' timeless classic. Dijonnaise, capers, wasabi peas, chives, French shallots, parsley and pickles

MAINS

BEEF BURGER – 29\$
Melted brie, arugula, caramelized onions, sautéed mushrooms, garlic confit aioli. Served with fries or house salad

SALMON TARTARE – 34\$
Green apples, dill and pistachio oil emulsion, almond crumble, beet caramel, and goat cheese mousse. Served with fries or house salad

BBQ HOMEMADE RIBS – 37\$
Perfectly smoked and served with homemade fries

PAN-SEARED SALMON – 45\$
Mediterranean-style pearl couscous, seasonal vegetables and tender braised leeks

STEAK FRITES 10 OZ – 57\$
House sauce and seasonal vegetables

THE FILET MIGNON 8 OZ – 79\$
Lean and elegant, yet buttery in texture with a subtle flavor! Served with market vegetables, house-made fries and pepper sauce

FULL DESSERT MENU