

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU DES FÊTES

37\$
/pers.

ENTRÉES

SALADE DU MARCHÉ

Vinaigrette maison

ou

POTAGE DU MOMENT

Selon les récoltes

PLATS PRINCIPAUX

FETTUCCINE DE LA BRASSERIE

Sauce crème demi-glace, canard effiloché, tomates cerises champignons, cipollinis, roquette et Louis d'Or

ou

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ

Laitue romaine de nos serres, croûtons rustiques, Louis d'Or, bacon rôti et vinaigrette crémeuse maisons

TARTARE DE SAUMON

Brunoise d'oeufs cuits durs, câpres, échalotes françaises. jus de citron, ciboulette et persil. Servi avec frites ou salade

AGNOLOTTI AUX ÉPINARDS

Tomates cerises, pesto de basilic, roquette, noisettes et sauce à la courge

DESSERT

Crème brûlée



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU DES FÊTES

47\$
/pers.

ENTRÉES

SOUPE DE SAISON

Selon les récoltes

SALADE CÉSAR DU CAFÉ

Lardons fumés, Louis d'Or et croûtons rustiques

OU

ESCARGOTS BOUGUIGNONS

Escargots en sauce bourguignonne, gratinés aux fromages Oka et cheddar, servis avec pain au beurre

SAUMON FUMÉ MAISON

Baies de genévrier, eau de pomme et de céleri gélifiée, craquelin de seigle, crème sure, radis et concombres

PLATS PRINCIPAUX

AGNOLOTTI AUX ÉPINARDS

Tomates cerises, pesto de basilic, roquette, noisettes et sauce à la courge

POULET CORDON BLEU

Farci aux épinards, gruyère, prosciutto, pommes de terre rattes rôties, légumes de saison au beurre

OU

DORÉE AMANDINE

Beurre au zeste, légumes tournés, tombée d'épinards, pommes de terre château et amandes torréfiées

LE STEAK TARTARE

Émulsion béarnaise, estragon, oeuf de caille, brunoise de courgettes et chips de topinambour. Servi avec frites ou salade

BAVETTE DE VEAU

Sauce au vin rouge et échalotes, purée de pomme de terre, asperges et pommes paille

DESSERT

Surprise chocolatée



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

HAPPY HOLIDAYS

37\$
/pers.



APPETIZERS

GARDEN SALAD
Homemade dressing

OR

SEASONAL SOUP
According to the harvests of the
week with the freshest ingredients

MAINS

BRASSERIE FETTUCCHINE
Creamy demi-glace sauce, duck confit, cherry tomatoes,
mushrooms, cipollini onions, arugula and Louis d'Or
cheese

OR

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD
Romaine lettuce from our greenhouse, roasted
bacon, Louis d'Or cheese, rustic
croutons

SALMON TARTARE
Hard-boiled eggs brunoise, capers, shallots,
lemon juice, chives and parsley. Served with fries or
salad

SPINACH AGNOLOTTI
Cherry tomatoes, basil pesto, arugula, hazelnuts
and squash sauce

DESSERT

Crème brûlée



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

HAPPY HOLIDAYS

47\$
/pers.

APPETIZERS

SEASONAL SOUP

According to the harvests of the week with the freshest ingredients

OR

CESAR SALAD

Smoked lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons

BURGUNDY SNAILS

Gratinéed with Oka cheese, bacon bites served with butter crouton

SMOKED SALMON

Juniper berries, rye cracker, sour cream, radishes and cucumbers

MAINS

SPINACH AGNOLOTTI

Cherry tomatoes, basil pesto, arugula, hazelnuts and squash sauce

OR

CHICKEN CORDON BLEU

Stuffed with spinach, gruyère, prosciutto, roasted fingerling potatoes, seasonal vegetables in butter

DORÉE AMANDINE

Butter with zest, turned vegetables, spinach, potatoes and roasted almonds

STEAK TARTARE

Béarnaise emulsion, tarragon, quail egg, zucchini brunoise, and Jerusalem artichoke chips. Served with fries or salad

GRILLED VEAL STEAK

Red wine and shallot sauce, mashed potatoes, asparagus and shoestring potatoes

DESSERT

Surprise of the day

