

ARRIVAGE DE LA MER

CES ITEMS SONT PARFAITS POUR LA CRÉATION DE VOTRE SURF & TURF PERSONNALISÉ

Plateau d'huîtres selon l'arrivage

choix de 4, 8 ou 12
nature: **16\$ / 32\$ / 48\$**
Rockefeller: **20\$ / 40\$ / 60\$**

Queue de homard du Québec - 20\$

Pattes de crabe - PM

Crevettes - PM

LES ENTRÉES

Salade du marché - 10\$

Lobster cake croustillant - 23\$

aioli au paprika et citron, salade de fenouil,
roquette, tomates et agrumes

Calmars frits à la Thaï - 22\$

lime et graines de sésame, enrobés
d'une sauce asiatique

Salade César - 16\$

façon L'Aurochs

Cocktail de crevettes - 22\$

servi avec sauce cocktail maison

Tartare de saumon - 18\$

pommes vertes, émulsion à l'aneth et huile de pistache,
crumble d'amandes, caramel de betteraves
et mousse au fromage de chèvre

Tartare de bœuf - 19\$

le grand classique de L'Aurochs. Dijonnaise,
câpres, pois au wasabi, échalotes françaises,
persil et cornichons

Duo de saumon - 18\$

saumon fumé maison fait au restaurant Le Vestibule
et gravlax maison, citrons confits, oignons rouges
marinés et crème fraîche à l'estragon

Tataki de boeuf CAB aux épices - 18\$

riz soufflé, tomates cerises, parmesan,
mâche, mayonnaise au raifort et purée
d'oignons rouges au vin

Escargots gratinés à l'ail rôti - 15\$

Demi-glace au boeuf

Merci d'appuyer vos entreprises locales! Notre programme de fidélité demeure et vous pourrez accumuler des points en tout temps!

Il vous est maintenant possible d'échanger un maximum de 50 \$ par jour, par carte.

LES PLATS



Afin de vous offrir une viande exceptionnellement tendre, savoureuse et juteuse à souhait, les différentes coupes de viande Angus CAB que nous vous proposons à L'Aurochs présentent un persillage idéal ainsi qu'un degré de vieillissement minimal de 35 jours. Vous verrez : il n'y a pas de meilleur boeuf que le CERTIFIED ANGUS BEEF.

Burger ranch - 24\$

8 oz de bœuf CAB, pain brioché, laitue, tomates, oignons, jalapeño, cheddar et sauce ranch et BBQ maison

Côtes levées sauce BBQ - 32\$

servies avec frites et salade de chou

Salade de tomates & pieuvre grillée- 28\$

concombres, mozzarella di buffala, oignons rouges, vinaigrette balsamique et miel, basilic et pieuvre

Tartare de saumon - 28\$

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

Tartare de bœuf - 29\$

le grand classique de L'Aurochs. Dijonnaise, câpres, pois au wasabi, échalotes françaises, persil et cornichons. Servi avec frites ou salade maison

Bavette L'Aurochs - 38\$

bavette de boeuf marinée 48h selon un vieux classique. Servie avec les légumes du marché et pommes de terre nature en purée, au four ou frites maison, avec choix de sauce aux champignons ou au poivre

Contre-filet New York - 50\$

maigre et tendre, le contre-filet doit sa popularité à sa saveur. Cette coupe offre un grain fin avec une texture robuste et une saveur incomparable. Servie avec les légumes du marché et pommes de terre nature en purée, au four ou frites maison, avec choix de sauce aux champignons ou au poivre

Steak-frites - 39\$

servi avec frites et beurre maître d'hôtel, avec choix de sauce aux champignons ou au poivre

Ribeye 15oz - 62\$

la pièce des vrais amateurs de viande. La plus goûteuse, cette pièce riche offre un persillage généreux. Servie avec les légumes du marché et pommes de terre nature en purée, au four ou frites maison, avec choix de sauce aux champignons ou au poivre

Filet mignon 7oz - 52\$

le préféré des Québécois, le filet mignon est maigre et élégant tout en ayant la texture du beurre et une saveur subtile. Servie avec les légumes du marché et pommes de terre nature en purée, au four ou frites maison, avec choix de sauce aux champignons ou au poivre

Le Cowboy - P.M.

la pièce idéale à partager. Son os et son intense persillage lui permettent de conserver la plus grande partie de ses jus à la cuisson. Servie avec les légumes du marché et pommes de terre nature en purée, au four ou frites maison, avec choix de sauce aux champignons ou au poivre

LES STEAKS VIEILLIS À SEC

Notre chambre à environnement contrôlé à sec de L'Aurochs représente l'ultime expérience en termes de saveurs et de tendreté. L'assèchement des fibres, la concentration des sucs et l'augmentation du pourcentage de gras créent le mélange parfait afin de vous faire vivre une expérience unique.

Informez-vous auprès de votre serveur pour connaître les pièces actuellement disponibles



Merci d'appuyer vos entreprises locales ! Notre programme de fidélité demeure et vous pourrez accumuler des points en tout temps !

Il vous est maintenant possible d'échanger un maximum de 50 \$ par jour, par carte.

LES PETITS EXTRAS

Sauce aux champignons - 6\$

Sauce au poivre vert
de Madagascar - 6\$

Pommes de terre Monte Carlo - 10\$

Purée nature | Purée à l'ail - 6\$

Poêlée de champignons sauvages
et huile de truffe blanche - 14\$

Asperges au beurre,
citron et parmesan - 14\$

Macaroni au fromage cheddar
et à la bière - 13\$

CUISSON

Bleu - Saignant - Medium saignant

Medium - Medium bien - Bien cuit

Chicago: saisi à la plancha sur les deux côtés, votre steak préféré est fini au grill afin d'atteindre votre cuisson de choix. Nos chefs recommandent une cuisson saignante!

Pittsburgh: saisi à la plancha sur un seul côté, l'autre face de votre pièce de viande est cuite sur notre grill.



CONSULTEZ L'ARDOISE

pour les spécialités du jour



SAVIEZ-VOUS QUE NOUS OFFRONS MAINTENANT LE

SERVICE
TAKE-OUT

DIRECTEMENT EN LIGNE!

WWW.RESTOSDIX30.COM



SOUPER ENTRE 17H-18H

ET OBTENEZ **50%**
SUR LES VINS!*

*RÉSERVATION REQUISE. SUR UNE SÉLECTION DE VINS.

RÉSERVER VOTRE SALON PRIVÉ POUR UNE
réunion d'affaire!

TOUS LES DÉTAILS SUR NOTRE SITE
WWW.RESTOSDIX30.COM



TOMATE BLANCHE
RISTORANTE · TERRAZZA

GROUPE
Restos Dix30

L'AUROCHS
LE STEAKHOUSE[®]