



---

# MENU DE GROUPE

MIDI À 59\$/personne

---

## ENTRÉES

---

**Potage de saison**  
Création selon les récoltes

**Salade maison**

**Demi-César + 3\$**  
façon LAurochs

---

## PLATS PRINCIPAUX

---

**Côtes levées sauce BBQ**  
servies avec frites et salade de chou

**New York Steak frites**  
le classique depuis 15 ans. Servi avec beurre maître  
d'hôtel et frites maison

**Arrivage de la mer**  
beignet de courge spaghetti, pétales de Bruxelles, coulis  
de poivrons au sumac, beurre blanc noisette, vin blanc,  
ciboulette et bacon de mer

---

## DESSERTS

---

Dessert du moment





---

# MENU DE GROUPE

79\$/personne

---

## ENTRÉES

---

**Potage de saison**

Création selon les récoltes

**Salade maison**

**Saumon deux façons**

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

---

## PLATS PRINCIPAUX

---

**Tartare de bœuf**

Dijonnaise, câpres, pois au wasabi, échalotes françaises, cornichons et persil. Servi avec frites ou salade maison

**Saumon grillé**

beignet de courge spaghetti, pétales de Bruxelles, coulis de poivrons au sumac, beurre blanc noisette, vin blanc, ciboulette et bacon de mer

**Côtes levées sauce BBQ**

servies avec frites

**New York Steak frites**

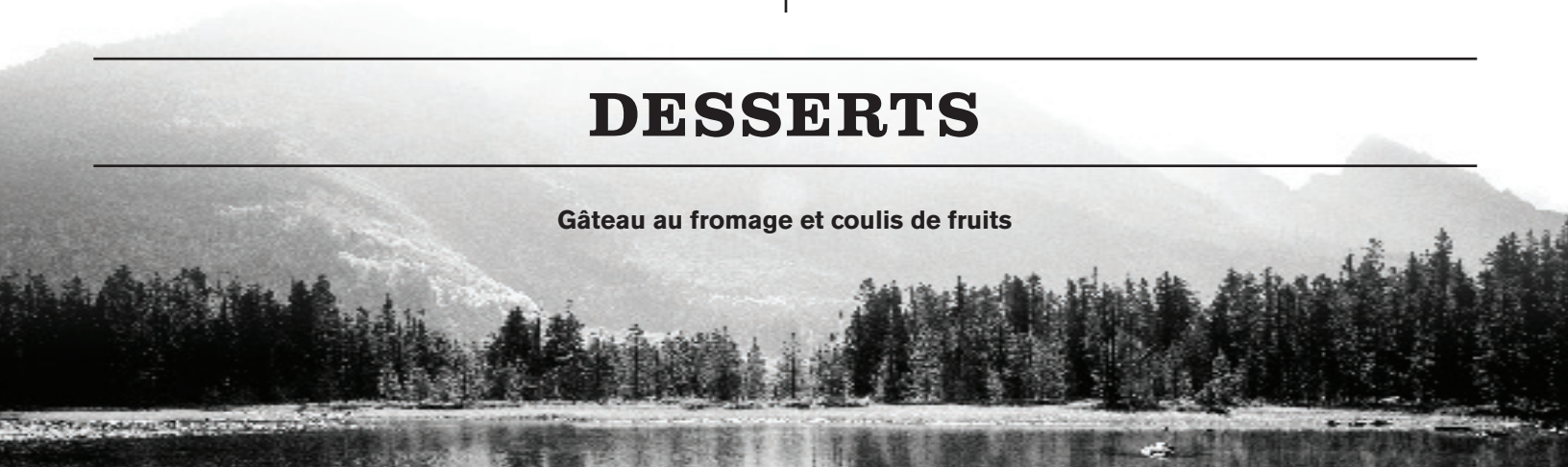
le classique depuis 15 ans. Servi avec beurre maître d'hotel et frites maison

---

## DESSERTS

---

Gâteau au fromage et coulis de fruits





---

# MENU DE GROUPE

89\$/personne

---

## ENTRÉES

---

**Potage de saison**

Création selon les récoltes

**Demi-César**

façon l'Aurochs

**Tartare de saumon**

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

**Lobster cake croustillant**

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

---

## PLATS PRINCIPAUX

---

**Contre-filet CAB**

servi avec les légumes du marché et frites ou salade maison

**Filet mignon CAB**

servi avec les légumes du marché et frites ou salade maison +10\$

**Flétan laqué au miso et sésame**

palourdes, purée de carottes, salade tiède de brocoli et amandes

**Tartare de bœuf**

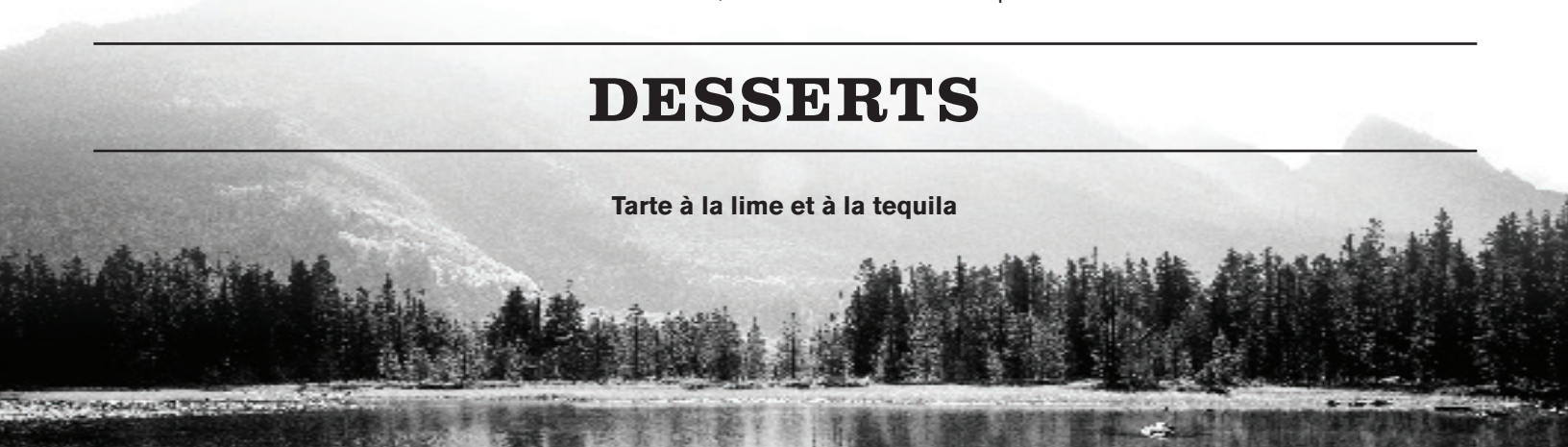
Dijonnaise, câpres, pois au wasabi, échalotes françaises, cornichons et persil. Servi avec frites ou salade maison

---

## DESSERTS

---

Tarte à la lime et à la tequila





---

# MENU DÉGUSTATION

**5 SERVICES À 119\$/personne**

---

**Plateau de charcuteries locales**

de la Boucherie La Petite-Patrie et les condiments maison

\* \* \*

**Mini-lobster cake maison croustillant**

aïoli au paprika et citron

\* \* \*

**Tataki de bœuf CAB**

Chimichurri et canneberges confites

\* \* \*

**Terre & Mer**

Filet mignon 5 oz et crevette 8/12

Purée d'ail confit, légumes du marché, champignons sautés  
de la ferme 400 pieds et sauce au cognac

\* \* \*

**Moelleux au chocolat**

Crumble et meringue

