

\*Menu disponible uniquement au 1<sup>e</sup> étage.



## APÉRO FESTIF

— 25\$/personne —

1 consommation ainsi que 3 bouchées choix du chef  
Disponible de 14h à 18h

## BOUCHÉES À LA CARTE

### BOUCHÉES FROIDES:

Tartare de saumon **57\$/douzaine**

Tartare de boeuf CAB **57\$/douzaine**

Croûtons d'houmous fumé: Mâche, poires grillées, tournesol **39\$/douzaine**

Dés de betteraves et chèvre: raisins, tournesol et gelée de camerises (végé) **45\$/douzaine**

Plateau d'huîtres fraîches **36\$/douzaine**

### BOUCHÉES CHAUDES:

Crevettes popcorn et mayonnaise épicée **51\$/douzaine**

Mini-burger de l'Aurochs Steakhouse **72\$/douzaine**

### BOUCHÉES SUCRÉES:

Macarons variés **57\$/douzaine**

Mignardises variées **57\$/douzaine**

### PLATEAUX DE PARTAGE:

Plateau de charcuterie locales de la Boucherie La Petite-Patrie **41\$**

Plateau de fromages d'ici, condiments maison et pains **54\$**



\*Menu disponible uniquement du mardi au vendredi de 11am à 15h



---

# MENU DE GROUPE

## LUNCH À 59\$/personne

---

### ENTRÉES

---

**Potage de saison**  
création selon les récoltes

**Salade du marché**  
mélange de laitues variées et tomates du jardin

**Salade César**  
Romaine, croûtons à l'ail maison et vinaigrette César classique

---

### PLATS PRINCIPAUX

---

**Côtes levées sauce BBQ**  
parfaitement fumées et servies avec frites maison

**Steak frites**  
sauce secrète et fagot de haricots et frites maison

**Saumon grillé**  
petits pois, asperges, dulse, vichyssoise et émincé de courge

---

### DESSERTS

---

Crème brûlée à la vanille





---

# MENU

# 5 SERVICES

119\$/personne

---

**Frites de courgette au parmesan**

servies avec mayo au cari

\*\*\*

**Lobster cake maison croustillant**

aïoli au paprika et citron

\*\*\*

**Salade de tomates & boeuf fumé**

mozzarella di bufala, concombres, roquette, basilic, huile de caméline, olives, pain au levain grillé et fleur de sel

\*\*\*

**Filet mignon**

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

ou

**Assiette de la mer**

queue de homard, crevettes et flétan sur une purée de choux-fleurs, tournesol, pleurotes, carottes fanes, caponata et beurre clarifié à l'ail et à l'estragon

\*\*\*

**Moelleux au chocolat**

Crumble et meringue





---

# MENU DE GROUPE

89\$/personne

---

## ENTRÉES

---

**Potage de saison**  
Création selon les récoltes

**Salade César**  
Romaine, croûtons à l'ail maison et vinaigrette César classique

**Carpaccio de bison fromage Louis d'Or**  
enoki marinés, zeste de citron, croûtons, pousses de roquette et aioli à l'estragon

**Salade de homard et lobster cake**  
purée de petits pois et de pêches, mayonnaise épicée et graines de lin torréfiées

---

## PLATS PRINCIPAUX

---

**Contre-filet**  
servi avec les légumes du marché et frites ou salade maison

**Salade de pieuvre grillée**  
Pois chiches, feta, romaine, oignons rouges, câpres, roquette, fenouil, poivrons doux, concombres, vinaigrette à l'origan et crème fraîche au piment Gorri

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

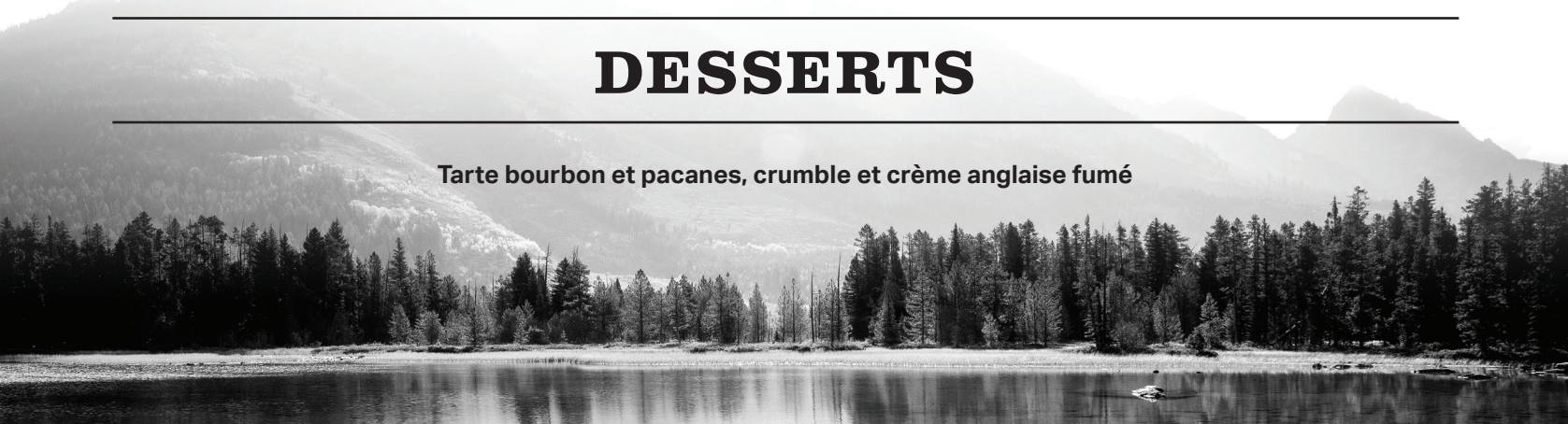
**Flétan grillé**  
une purée de choux-fleurs, tournesol, pleurotes, carottes fanes, caponata et beurre clarifié à l'ail et à l'estragon

---

## DESSERTS

---

Tarte bourbon et pacanes, crumble et crème anglaise fumé





---

# MENU DE GROUPE

79\$/personne

---

## ENTRÉES

---

**Potage de saison**

Création selon les récoltes

**Tataki de boeuf CAB**

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

**Duo de saumon**

duo de saumon fumé et gravlax maison, servi avec citrons confits, oignons rouges marinés et crème fraîche à l'estragon

---

## PLATS PRINCIPAUX

---

**Tartare de boeuf**

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

**Steak frites**

sauce maison et fagot de haricots et frites

**Boeuf CAB braisé 12h**

purée de courges rôties au romarin, tomates confites, noisettes, mini-grelots à l'ail confit et sauce charcutières

**Saumon grillé**

petits pois, asperges, dulse, vichyssoise et émincé de courge

---

## DESSERTS

---

Crème brûlée à la vanille



\*Menu available only from Tuesday to Friday from 11am to 3pm



---

# GROUP MENU

**LUNCH AT 59\$/person**

---

## APPETIZERS

---

**Soup or the day**

daily made with our fresh produce

**The market's salad**

mix of various lettuces and garden tomatoes.

**Caesar salad**

Romaine, garlic homemade croutons and classic Caesar vinaigrette.

---

## MAIN

---

**Ribs with BBQ sauce**

perfectly smoked and served with homemade fries

**Steak-frites**

secret sauce and green bean bundle and homemade fries

**Grilled salmon**

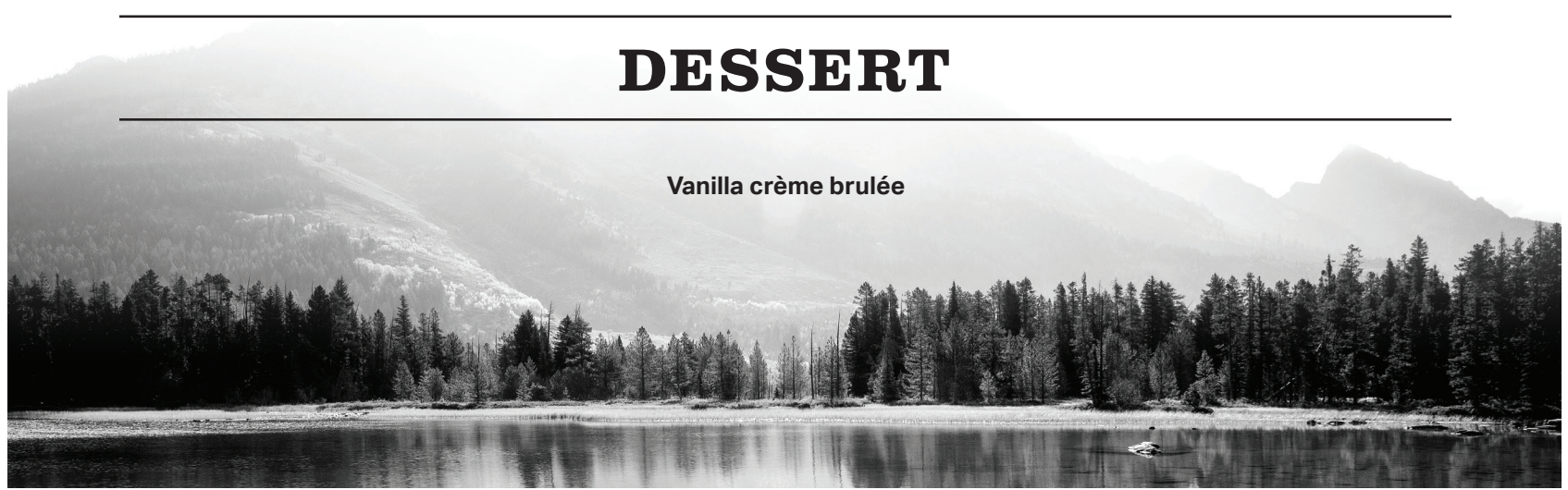
peas, asparagus, dulse, vichyssoise and sliced squash

---

## DESSERT

---

Vanilla crème brûlée





---

# MENU

# 5 SERVICES

119\$/person

---

### Zucchini Parmesan fries

served with curry mayo

\*\*\*

### Homemade crispy lobster cake

paprika and lemon aioli

\*\*\*

### Tomato salad

cucumbers, mozzarella, arugula, basil, camelina oil, olives, grilled bread

\*\*\*

### Filet mignon

Confit garlic purée, market vegetables, sautéed mushrooms from the 400 pieds farm and cognac sauce

or

### Plate of the sea

Lobster tail, shrimp, and halibut on cauliflower puree, sunflower, oyster mushrooms, baby carrots, caponata, and clarified garlic and tarragon butter

\*\*\*

### Chocolat moelleux

Crumble et meringue





---

# GROUP MENU

**89\$/person**

---

## APPETIZERS

---

**Soup or the day**

daily made with our fresh produce

**Caesar salad**

L'Aurochs style. Half-romaine, garlic homemade croutons and classic Caesar vinaigrette.

**Salmon tartare**

green apples, dill and pistachio oil emulsion, almond crumble, beet caramel and goat cheese mousse

**Lobster salade and lobster cake**

pea and peach purée, spicy mayonnaise and roasted flax seeds

---

## MAIN

---

**Strip loin**

served with market vegetables and fries or house salad

**Grilled octopus salad**

chickpeas, feta, romaine, red onions, capers, arugula, fennel, sweet peppers, cucumbers, oregano and crème fraîche vinaigrette with Gorri pepper

**Beef tartare**

L'Aurochs' great classic. Dijonnaise, capers, wasabi peas, shallots, parsley and pickle persil. Served with fries

**Halibut**


puree of cauliflower, sunflower, oyster mushrooms, carrot tops, caponata and clarified butter with garlic and tarragon

---

## DESSERTS

---

**Bourbon and pecan tart, crumble and smoked custard**







---

# GROUP MENU

**79\$/person**

---

## APPETIZERS

---

**Soup or the day**

daily made with our fresh produce

**CAB Beef Tataki with spices**

Puffed rice, tomatoes, parmesan cheese, lamb's lettuce, horseradish mayonnaise, and red wine onion puree

**Salmon duo**

smoked salmon and homemade gravlax duo, served with candied lemons, pickled red onions and tarragon creme fraiche

---

## MAIN

---

**Beef tartare**

L'Aurochs' great classic. Dijonnaise, capers, wasabi peas, shallots, parsley and pickle persil. Served with fries

**Steak-frites**

secret sauce and green bean bundle and homemade fries

**CAB braised beef (12 hours)**

roasted squash purée with rosemary, confit tomatoes, hazelnuts, mini garlic confit shallots, and charcutière sauce

**Grilled salmon**

peas, asparagus, dulse, vichyssoise and sliced squash

---

## DESSERT

---

**Vanilla creme brulee**

