

\*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**

Mini cornet salé, hummus, crumbles aux olives, yogourt aux herbes (végé) **45\$/douzaine**

Saumon fumé sur chips de sarrasin **51\$/douzaine**

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

### BOUCHÉES CHAUDES:

Arancinis de La Tomate Blanche **51\$/douzaine**

Gyoza, chou, carottes, gingembre, wafu maison (végan) **45\$/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 DE GROUPE

59\$/pers

---

## ENTRÉES

---

**Potage de saison**  
création selon les récoltes

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

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

**Beignets de morue**  
émulsion au citron, bacon de mer, salade de julienne  
de carottes marinées, graines de lin et pousses de  
basilic

---

## PLATS PRINCIPAUX

---

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

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

**Tartare de boeuf CAB**  
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 maison

---

## DESSERT

---

Crème brûlée à la vanille





---

# MENU

# 5 SERVICES

## 119\$/pers

---

### 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 RÉDUIT GROUPES DE 13 À 30 PERS

# ENTRÉES

**Potage de saison – 9\$**  
création selon les récoltes

**Salade du marché – 11\$**  
mélange de laitues variées et tomates du jardin

**Salade César – 15\$**  
façon L'Aurochs

**Ravioli au bœuf façon Rossini – 15\$**  
sauce foie gras à la truffe, mélange  
de champignons sauvages et chips de panais

**Duo de saumon – 19\$**  
saumon fumé et gravlax maison,  
servi avec citrons confits, oignons rouges marinés et  
crème fraîche à l'estragon

**Tataki de bœuf CAB aux épices – 19\$**  
riz soufflé, tomates cerises, parmesan,  
mâche, mayonnaise au raifort et purée  
d'oignons rouges au vin

**Huîtres nature – 16\$ (4) / 32\$ (8) / 48\$ (12)**  
selon l'arrivage

# PLATS PRINCIPAUX

**Burger de bœuf – 28\$**  
brie fondant, roquette, oignons caramélisés,  
champignons sautés, aïoli à l'ail confit. Servi avec frites  
ou salade maison.

**Côtes levées BBQ – 34\$**  
parfaitement fumées et servies avec frites maison

**Salade de pieuvre grillée – 35\$**  
pois chiches, feta, romaine, oignons rouges, câpres,  
roquette, fenouil, poivrons doux, concombres,  
vinaigrette origan et crème fraîche au piment Gorria

**Saumon en croûte d'amandes  
et fines herbes – 36\$**  
petits pois, asperges, dulse, vichyssoise et émincé de  
courge

**Tartare de bœuf – 33\$**  
le grand classique de L'Aurochs. Dijonnaise,  
câpres, pois au wasabi, échalotes françaises,  
persil et cornichons

**Bavette de bœuf CAB – 39\$**  
Marinée pendant 48 heures selon un vieux classique  
que nous maîtrisons depuis plus de 17 ans

**Pièce du boucher – 49\$**  
Dégustez notre pièce du boucher, soigneusement  
choisie par nos chefs pour une qualité et une  
saveur incomparables

**Filet mignon – 69\$**  
servie avec légumes du marché et pommes de terre  
nature en purée, au four ou frites maison, avec choix  
de sauce aux champignons ou au poivre

# CARTE COMPLÈTE DES DESSERTS



---

# GROUP MENU

59\$/pers

---

## APPETIZERS

---

**Soup or the day**

daily made with our fresh produce

**Caesar salad**

romaine, garlic homemade croutons and classic Caesar vinaigrette

**The market's salad**

mix of various lettuces and garden tomatoes

**Cod fritters**

lemon emulsion, sea bacon, marinated carrot julienne salad, flax seeds, and basil sprouts

---

## MAINS

---

**BBQ homemade ribs**

perfectly smoked and served with homemade fries

**Grilled Salmon**

peas, asparagus, dulse, vichyssoise, and sliced squash

**Beef Tartare CAB**

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

**Steak frites**

house sauce and seasonal vegetables with homemade fries

---

## DESSERT

---

Vanille crème brûlée





---

# MENU

# 5 COURSES

119\$/pers

---

## ZUCCHINI PARMESAN FRIES

served with curry mayo

\*\*\*

## HOMEMADE CRISPY LOBSTER CAKE

paprika and lemon aioli

\*\*\*

## TOMATO SALAD & SMOKED BEED

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 FONDANT

Crumble et meringue





---

## LIMITED MENU GROUPS OF 13 TO 30 PEOPLE

---

### APPETIZERS

---

**Soup or the day – 9\$**

daily made with our fresh produce

**The market's salad – 11\$**

mix of various lettuces and garden tomatoes

**Caesar salad – 15\$**

L'Aurochs style

**Beef ravioli rossini style – 15\$**

truffle foie gras sauce, wild mushroom mix, and parsnip chips

**Salmon duo – 19\$**

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

**CAB Beef Tataki with spices – 19\$**

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

**Fresh Oyster – 16\$ (4) / 32\$ (8) / 48\$ (12)**

according to arrival

---

### MAINS

---

**Beef burger – 28\$**

Melted brie, arugula, caramelized onions, sautéed mushrooms, garlic confit aioli. Served with fries or house salad

**BBQ homedade ribs – 34\$**

perfectly smoked and served with homemade fries

**Grilled octopus salad - 35\$**

Chickpeas, feta, romaine lettuce, red onions, capers, arugula, fennel, sweet peppers, cucumbers, oregano vinaigrette, and Gorria chili sour cream.

**Salmon with almond and herb crust – 36\$**

Green peas, asparagus, dulce, vichyssoise, and sliced squash.

**Beef tartare – 33\$**

The classic from L'Aurochs. Dijonnaise, capers, wasabi peas, French shallots, parsley, and pickles

**Bavette CAB – 39\$**

Marinated for 48 hours according to an old classic that we have mastered for over 17 years

**Butcher's Choice – 49\$**

Enjoy our Butcher's Choice, carefully selected by our chefs for unmatched quality and flavor saveur incomparables

**Filet mignon – 69\$**

served with market vegetables and potatoes, either mashed, baked, or homemade fries, with a choice of mushroom or pepper sauce

---

### FULL DESSET MENU

---



---

# MENU DE GROUPE

---

## 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 bœuf

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

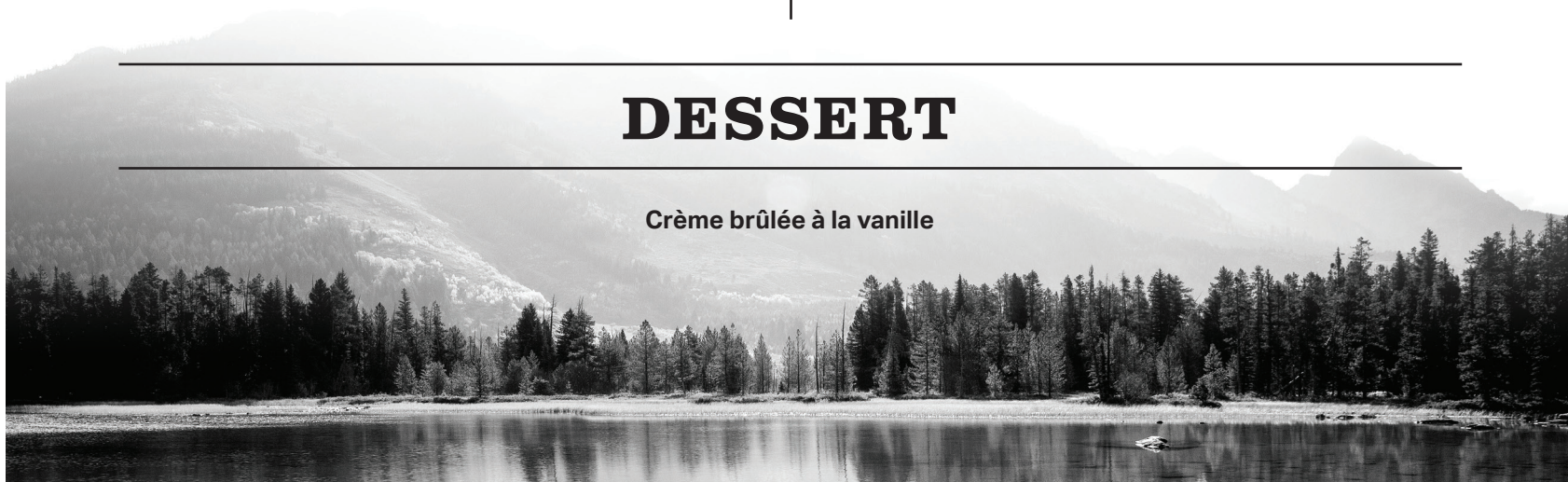
petits pois, asperges, dulse, vichyssoise et émincé de courge

---

## DESSERT

---

Crème brûlée à la vanille







---

# GROUP MENU

---

## 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

---

## 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

