



APÉRO

festif

25\$ / PERSONNE

Le forfait Apéro Festif est le choix idéal pour débiter votre soirée-souper ou simplement pour un moment de réseautage convivial.

3 BOUCHÉES CHOIX DU CHEF

1 CONSOMMATION AU CHOIX

(VIN BLANC OU ROUGE, BIÈRE OU COCKTAIL DE BASE)

*Disponible uniquement à L'Aurochs Lounge (+18 ans),
situé au 1er étage.*

de 14 h à 18 h

Minimum de 20 personnes requis pour ce forfait.



BOUCHÉES À LA CARTE

Un minimum de 2 douzaines par variété est requis. Prévoir un minimum de 3 bouchées par personne pour un cocktail 5 @ 7.

BOUCHÉES FROIDES:

TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE :
saumon frais, câpres, oignons rouges, jus de citron (Sans lactose, sans noix)

57 \$/DOUZAINE

TARTARE DE BOEUF CAB DE L'AUROCHS STEAKHOUSE :
boeuf CAB, dijonnaise, câpres, pois au wasabi, échalotes françaises, persil, cornichons (Sans lactose, sans noix)

57 \$/DOUZAINE

MINI CORNET SALÉ :
hummus, crumble aux olives, yogourt aux herbes (Végétarien)

42 \$/DOUZAINE

BROCHETTE DE CREVETTE & MELON :
émulsion à la menthe (Sans gluten, sans lactose)

57 \$/DOUZAINE

BOUCHÉES CHAUDES:

ARANCINI DE LA TOMATE BLANCHE :
champignons sauvages, fromage Louis d'Or, coulis de tomate (Végétarien)

48 \$/DOUZAINE

GYOZA :
choux, carottes, gingembre, vinaigrette wafu maison (Végan)

42 \$/DOUZAINE

TEMPURA DE CREVETTE :
herbes fraîches, pois de wasabi (Sans lactose)

57 \$/DOUZAINE

MINI BURGER DE BOEUF BRAISÉ :
salade de choux, chimichurri, mayonnaise à la fleur d'ail (Sans lactose, sans noix)

57 \$/DOUZAINE

BOUCHÉES SUCRÉES:

MACARONS VARIÉS :
assortiment de saveurs gourmandes

57 \$/DOUZAINE

MIGNARDISES VARIÉES :
petites douceurs pâtisseries assorties

57 \$/DOUZAINE

MINI NATAS :
tartelettes portugaises à la crème caramélisée

57 \$/DOUZAINE

PLATEAUX DE PARTAGE

PLATEAU DE CHARCUTERIE — 70\$
Locales de la Boucherie La Petite-Patrie

PLATEAU DE FROMAGES D'ICI — 70\$
Condiments maison et pains

PLATEAU D'HUÎTRES FRAÎCHES — 42\$ /DOUZAINE

DUO DE CHIPS MAISON ET POPCORN (SANS GLUTEN) — 35\$
Servi avec trempette aux artichauts

Pour un 5 à 7 gourmand, prévoyez 3 plateaux pour chaque groupe de 10 personnes. Pour une formule plus légère (grignotines), comptez 2 plateaux pour 10 personnes.

MENU DISPONIBLE LE MIDI



MIDI EXPRESS

59\$ / PERSONNE

ENTRÉES

POTAGE DE SAISON

Création selon les récoltes

SALADE DU MARCHÉ

Mélange de laitues variées et tomates du jardin

PLATS PRINCIPAUX

TATAKI DE THON AU SÉSAME

Tataki servi sur une julienne de légumes, fèves germées et épinards, émulsion au miso, sésame grillé et noix de cajou

TARTARE DE BOEUF CAB

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

MACREUSE GRILLÉE CAB

chimichurri, légumes et purée de pommes de terre

CÔTES LEVÉES AU FUMOIR

tendres et savoureuses, accompagnées de frites maison

DESSERT

CHOIX DU CHEF



MENU DISPONIBLE LE SOIR UNIQUEMENT



MENU DE GROUPE

85\$ / PERSONNE

L'EXPÉRIENCE ULTIME DE L'AUROCHS STEAKHOUSE, PARTAGEZ TOUS NOS CLASSIQUES AVEC VOS INVITÉS

****FORMULE LA PLUS POPULAIRE****

à partir de 8 personnes

SALADE CÉSAR

façon L'Aurochs

CALMARS FRITS À LA THAÏE

sauce asiatique, lime et graines de sésame

COCKTAIL DE CREVETTES

purée d'avocat et jalapenos et salade de mangues et tomates

SALADE DE TOMATES

tomates ancestrales et cersises, mazzarella du buffala, vinaigrette basilic et caméline

PLATEAU DÉCOUVERTE

Ribeye CAB, smoked meat CAB, côtes levées fumées, crevettes, mac'n cheese, salade de tomates Louis d'Or, pomme de terre Monte-Carlo, pains et cornichons

TARTARE DE BŒUF CAB OU TARTARE DE SAUMON

Choix à faire

FRITES MAISON

Nos fameuses frites à profusion!

PLATEAU DE DESSERTS

Mignardises pour tout le groupe

**TOUS LES ITEMS MENTIONNÉS DANS CE MENU SONT INCLUS ET SERVIS À VOTRE GROUPE.
DES AJOUTS PEUVENT ÊTRE FAITS SUR DEMANDE POUR BONIFIER L'EXPÉRIENCE.**





MENU DE GROUPE

69\$ / PERSONNE

ENTRÉES

POTAGE DE SAISON

Création selon les récoltes

WEDGE D'ICEBERG AUX PACANES

Coeur de laitue juteuse, pacanes caramélisées, éclats de pomme verte, fromage bleu et vinaigrette ranch

BEIGNETS DE MORUE

Émulsion au citron, bacon de mer et salade julienne de carottes

PLATS PRINCIPAUX

SHORT RIB DE BOEUF BRAISÉ

sauce moelle demi-glace, purée de pommes de terre à l'ail, oignons frits et légumes du moment

SAUMON GRILLÉ

Petits pois, asperges, dulse, 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

BAVETTE GRILÉE CAB

Tombée de poireaux et d'oignons, légumes et purée de pommes de terre

DESSERT

CHOIX DU CHEF





MENU DE GROUPE

79\$ / PERSONNE

ENTRÉES

POTAGE DE SAISON

création selon les récoltes

SALADE CÉSAR DE L'AUROCHS

coeur de laitue romaine, croutons, bacon, fromage & vinaigrette maison

LOBSTER CAKE PÔLÉ

homard, émulsion à la mélisse et rémoulade au zeste d'agrumes

TARTARE DE BOEUF CAB

dijonnaise, câpres, pois au wasabi, échalotes françaises, cornichons et persil

PLATS PRINCIPAUX

RAVIOLI AU BOEUF BRAISÉ

sauce foie gras à la truffe, mélange de champignons sauvages et chips de panais

MORUE NOIRE

carottes glacées, poireaux, tomates confites, asperges, pommes de terre rattes, crème de fenouil et huile de coriandre

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

salsa de tomates fraîches, légumes du moment, purée de pommes de terre à l'ail confit et sauce moutarde-porto

STEAK FRITES CAB 10oz

Sauce maison, légumes de saison et frites maison

DESSERT

GÂTEAU MOUSSE AU
CHOCOLAT





MENU 5 SERVICES

119\$ / PERSONNE

HUÎTRES NATURES

2 huîtres sur glace servies avec mignonette maison

ET

TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME

fine julienne de légumes, noix de cajou, et réduction de sauce soja au gingembre

ET

SALADE DE TOMATES & BOEUF FUMÉ

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

CONTRE-FILET 12oz

Purée d'ail confit, légumes du marché, champignons sautés champignon et sauce au cognac

OU

MORUE NOIRE LACQUÉE AU MISO

carottes glacées, poireaux, tomates confites, asperges, pommes de terre rate, crème de fenouil et huile de coriandre

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crumble et meringue





MENU RÉDUIT

GROUPES DE 12 À 18 PERS

ENTRÉES

HUÎTRES NATURE

4 – 16 | 8 – 32\$ | 12 – 48\$

selon l'arrivage

POTAGE DE SAISON – 9\$

Création selon les récoltes

SALADE DU MARCHÉ – 11\$

Mélange de laitues variées et tomates du jardin

SALADE CÉSAR – 15\$

Romaine, croûtons à l'ail maison et vinaigrette

César classique

CEVICHE D'HAMACHI – 18\$

Jus de concombre, lime et gingembre, radis melon, oignons rouges et coriandre fraîche

TARTARE DE BŒUF – 27\$ / REPAS 38\$

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

PLATS PRINCIPAUX

BURGER DE BOEUF – 28\$

brie fondant, roquette, oignons caramélisés, champignons sautés, aïoli à l'ail confit. Servi avec frites ou salade maison

TARTARE DE SAUMON – 33\$

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

CÔTES LEVÉES BBQ – 36\$

parfaitement fumées et servies avec frites maison

MORUE NOIRE LAQUÉE AU MISO – 49\$

carottes glacées, poireaux, tomates confites, asperges, pommes de terre rate, crème de fenouil et huile de coriandre

STEAK-FRITES 10 OZ – 55\$

Sauce maison et légumes de saison

FILET MIGNON 8 OZ – 78\$

Maigre et élégant tout en ayant la texture du beurre et une saveur subtile! Servi avec légumes du marché, frites maison et sauce au poivre

CARTE COMPLÈTE
DES DESSERTS



FESTIVE

aperitif

25\$ / PERSON

The Festive Apéro Package is the perfect choice to kick off your dinner evening or simply enjoy a casual networking moment

3 CHEF-SELECTED AMUSE-BOUCHE

1 DRINK OF YOUR CHOICE

(WHITE OR RED WINE, BEER, OR A BASIC COCKTAIL)

*Available exclusively at L'Aurochs Lounge (+18 years),
located on the 1st floor.*

From 2:00 PM to 6:00 PM

Minimum of 20 people required for this package.



AMUSE BOUCHE À LA CARTE

A minimum of 2 dozen per variety is required. For a 5 to 7 cocktail, plan for at least 3 bites per person.

COLD BITES:

CLASSIC SALMON TARTARE: FRESH SALMON, CAPERS, RED ONIONS, LEMON JUICE (DAIRY-FREE, NUT-FREE)

\$57/DOZEN

CAB BEEF TARTARE FROM L'AUROCHS STEAKHOUSE: CAB BEEF, DIJON MUSTARD, CAPERS, WASABI PEAS, FRENCH SHALLOTS, PARSLEY, PICKLES (DAIRY-FREE, NUT-FREE)

\$57/DOZEN

MINI SAVORY CONE: HUMMUS, OLIVE CRUMBLE, HERBED YOGURT (VEGETARIAN)

\$42/DOZEN

SHRIMP & MELON SKEWER: MINT EMULSION (GLUTEN-FREE, DAIRY-FREE)

\$57/DOZEN

HOT BITES:

ARANCINI FROM LA TOMATE BLANCHE: WILD MUSHROOMS, LOUIS D'OR CHEESE, TOMATO COULIS (VEGETARIAN)

\$48/DOZEN

GYOZA: CABBAGE, CARROTS, GINGER, HOUSE-MADE WAFU VINAIGRETTE (VEGAN)

\$42/DOZEN

SHRIMP TEMPURA: FRESH HERBS, WASABI PEAS (DAIRY-FREE)

\$57/DOZEN

MINI BRAISED BEEF BURGER: CABBAGE SALAD, CHIMICHURRI, GARLIC FLOWER MAYONNAISE (DAIRY-FREE, NUT-FREE)

\$57/DOZEN

SWEET BITES:

ASSORTED MACARONS: A VARIETY OF GOURMET FLAVORS

\$57/DOZEN

ASSORTED MINI PASTRIES: SELECTION OF SMALL DELICATE PASTRIES

\$57/DOZEN

MINI NATAS: PORTUGUESE CUSTARD TARTS, CARAMELIZED

\$57/DOZEN

SHARRING PLATTERS

CHARCUTERIE PLATTER — \$70

LOCALLY SOURCED FROM LA PETITE-PATRIE BUTCHERY

LOCAL CHEESE PLATTER — \$70

SERVED WITH HOUSE-MADE CONDIMENTS AND BREADS

FRESH OYSTER PLATTER — \$42/DOZEN

DUO OF HOUSE-MADE CHIPS & POPCORN (GLUTEN-FREE) — \$35

SERVED WITH ARTICHOKE DIP

For a gourmet 5 to 7 cocktail, we recommend 3 platters in total for every group of 10 people, or 2 platters per 10 people for light snacks.

MENU AVAILABLE FOR LUNCH



LUNCH EXPRESS

59\$ / PERSON

APPETIZERS

SOUP OF THE DAY

Daily made with our fresh produce

THE MARKET'S SALAD

Mix of various lettuces and garden tomatoes

MAINS

SESAME TUNA TATAKI

Tataki served over julienned vegetables, bean sprouts and spinach with miso emulsion, toasted sesame and cashews

GRILLED CAB CHUCK STEAK

Chimichurri, seasonal vegetables and house-made fries

BBQ RIBS

perfectly house smoked and served with homemade fries

BEEF TARTARE CAB

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

DESSERT

CHEF'S CHOICE



AVAILABLE ONLY AT NIGHT



GROUP MENU

85\$ / PERSONNE

THE ULTIMATE AUROCHS STEAKHOUSE EXPERIENCE, SHARE ALL OUR CLASSIC FAVOURITES WITH YOUR GUESTS

****MOST POPULAR PACKAGE****

STARTING FROM 8 GUESTS

CAESAR SALAD

L'Aurochs style

THAI-STYLE FRIED CALAMARI

coated with an Asian sauce, lime and sesame seeds

SRHIMP COCKTAIL

avocado and jalapeño purée with mango and tomato salad

FRESH TOMATO SALAD

heirloom and cherry tomatoes, mozzarella di bufala, basil and camelina vinaigrette

CHEF'S PLATTER

ribeye CAB, smoked CAB meat, house-smoked ribs, shrimp, macaroni and cheese, Louis d'Or, tomato salad, Monte-Carlo potatoes, served with breads & pickles

BEEF OR SALMON TARTARE

Choice to be made prior to the event

HOMEMADE FRENCH FRIES

Our famous fries!

DESSERT PLATTER

Assorted mignardises for the group

ALL ITEMS LISTED ON THIS MENU ARE INCLUDED AND WILL BE SERVED TO YOUR GROUP.
ADDITIONAL ITEMS MAY BE ADDED UPON REQUEST TO ENHANCE THE EXPERIENCE.





GROUP MENU

69\$ / PERSON

APPETIZERS

SEASONAL SOUP

a creation inspired by the harvests

ICEBERG WEDGE SALAD

juicy lettuce heart, caramelized pecans, green apple chunks, blue cheese, and ranch dressing

COD FRITTERS

lemon emulsion, sea bacon, and julienned carrot salad marinées, graines de lin.

MAINS

BRAISED BEEF SHORT-RIB

bone marrow demi-glace, garlic-infused mashed potatoes, crispy onion and seasonal vegetables

GRILLED SALMON

green peas, asparagus, dulce, vichyssoise, and thinly sliced squash

BEEF TARTARE CAB

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

GRILLED CAB FLANK STEAK

sautéed leeks and onions, seasonal vegetables and mashed potatoes

DESSERT

CHEF'S CHOICE





GROUP MENU

79\$ / PERSON

APPETIZERS

SEASONAL SOUP

a creation inspired by the harvests

L'AUROCHS CAESAR SALAD

romaine heart, croutons, bacon, cheese and house-made dressing

LOBSTER CAKE

lobster, lemon balm emulsion and citrus zest rémoulade

CAB BEEF TARTARE

dijon mustard, capers, wasabi peas, French shallots, pickles, and parsley

MAINS

BRAISED BEEF RAVIOLI

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

BLACK COD

glazed carrots, leeks, confit tomatoes, asparagus, Ratte potatoes, fennel cream, and coriander oil

GRILLED LAMB CHOPS

fresh tomatoes salsa, vegetables, garlic-infused mashed potatoes and mustard-Port sauce

STEAK FRITES CAB 10oz

house-made sauce, seasonal vegetables and house-made fries

DESSERT

CHOCOLATE CAKE





MENU 5 COURSES

119\$ / PERSON

FRESH OYSTERS

2 oysters on ice served with house mignonette

TUNA TATAKI IN A SESAME CRUST

served with finely julienned vegetables, cashew nuts, and a soy-ginger reduction

TOMATO SALAD & SMOKED BEEF

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

12OZ STRIPLOIN

Confit garlic mashed potatoes, market vegetables, sautéed mushrooms and cognac sauce

OR

MISO-GLAZED BLACK COD

Glazed carrots, leeks, confit tomatoes, asparagus, fingerling potatoes, fennel cream and coriander oil

CHOCOLAT FONDANT

Crumble and meringue





LIMITED MENU

GROUPS OF 12 TO 18 PERS

APPETIZERS

FRESH OYSTERS

4 – 16 | 8 – 32\$ | 12 – 48\$

according to arrival

SOUP OF THE DAY – 9\$

Daily made with our fresh produce

MARKET'S SALAD – 11\$

Mix of various lettuces and garden tomatoes

CAESAR SALAD – 15\$

L'Aurochs style

HAMACHI CEVICHE – 18\$

Ginger, lime and cucumber juice, rye chip, cilantro and onion

CAB BEEF TARTARE – 27\$ / MEAL 38\$

L' Aurochs' timeless classic. Dijonnaise, capers, wasabi peas, chives, French shallots, parsley and pickles

MAINS

BEEF BURGER – 28\$

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

SALMON TARTARE – 33\$

Green apples, dill and pistachio oil emulsion, almond crumble, beet caramel, and goat cheese mousse. Served with fries or house salad

BBQ HOMEMADE RIBS – 34\$

Prfectly smoked and served with homemade fries

MISO-GLAZED BLACK COD – 49\$

Glazed carrots, leeks, confit tomatoes, asparagus, fingerling potatoes, fennel cream, and coriander oil

STEAK FRITES 10 OZ – 39\$

House sauce and seasonal vegetables

THE FILET MIGNON 8 OZ – 78\$

Lean and elegant, yet buttery in texture with a subtle flavor! Served with market vegetables, house-made fries and pepper sauce

FULL DESSERT MENU FULL DESSERT