

1^{ER} ÉTAGE —
EXCLUSIF À
L'AUROCHS LOUNGE +18 ANS

MARDI CELLIER



CHAMPAGNES VINS
50%
VINS CHAMPAGNES

TOUS LES
MARDIS
VINS À MOINS DE 150\$

TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

SALADE MAISON

salade croquante Folia et vinaigrette maison

TATAKI DE BOEUF

mayo miso, laque ponzu-érable, pois au wasabi, enokis marinés et oignons verts

CARPACCIO DE BETTERAVES CHIOGGIA ET JAUNES

mousse de fromage de chèvre, noisettes torréfiées et salade de pousses

RAVIOLIS FRITS À LA TRUFFE

Raviolis farcis au boeuf, parmesan, huile de truffe et fines herbes

REPAS

RAVIOLIS AU HOMARD – 55\$

sauce bisque, concassé de tomates et salade tiède de fenouil à l'estragon

TATAKI DE THON AU SÉSAME - 45

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

BAVETTE CAB – 62\$

marinée pendant 48 heures selon un vieux classique que nous maîtrisons depuis plus de 18 ans.
Servie avec pommes de terre et légumes.

BROCHETTE SURF N TURF – 75\$

brochette de filet mignon, crevettes, chimichurri maison servie avec pommes de terre et légumes

HUÎTRES

HUÎTRES NATURE

4 – 17\$ | 8 – 34\$ | 12 – 51\$

selon l'arrivage

HUÎTRES ROCKEFELLER

4 – 26\$ | 8 – 52\$ | 12 – 78\$

selon l'arrivage

ENTRÉES

SASHIMI MORIAWASE – 32\$

(9 morceaux) saumon royal, thon, pétoncle

COCKTAIL DE CREVETTES – 23\$

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

TARTARE DE THON – 25\$ / REPAS 35\$

fraises, lime, concombres, émulsion gingembre, coriandre et sésame

LOBSTER CAKE PÔLÉ – 20\$

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

SALADE CÉSAR – 16\$

façon LAurochs

WEDGE D'ICEBERG AUP PACANES - 13\$

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

SALADE DE TOMATES – 16\$

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

CARPACCIO DE FILET MIGNON CAB – 25\$

pétales de tomates confites, huile de caméline, croûtons de pain, roquette et fromage Louis d'Or

CALMARS FRITS À LA THAÏE – 22\$

sauce asiatique, lime et graines de sésame

BRIE FONDANT – 32\$

noix de Grenoble caramélisées au sirop d'érable, chutney de bleuets et canneberges au porto. Servi avec pain.

PLATEAUX

à partir de 2 personnes !

AJOUTEZ
UN EXTRA
CREVETTES/HOMARD
<<

PLATEAU DU BOUCHER – 85\$

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

PLATEAU DE FRUITS DE MER – 190\$

Crevettes, huîtres, sashimi moriwase, queue de homard, 1/2 crabe des neiges, accras de morue et calmars frits

PLATEAU DÉCOUVERTE – 155\$

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

PLAISIR À PARTAGER

FRITES DE COURGETTES AU PARMESAN – 13\$

servies avec mayonnaise au cari

PLATEAU DE CHARCUTERIES – 26\$ OU 45\$

de la boucherie La Petite-Patrie et les condiments maison

FRAÎCHEUR DE LA MER – 25\$

Huîtres nature (4) et crevettes froides (4), accompagnées de mignonnette et sauce relevée

2 MINI-BURGERS AU BRIE FONDANT – 14\$

Roquette, oignons caramélisés, champignons sautés et aioli à l'ail confit

TARTARES

TARTARE DE BŒUF – 27\$ / REPAS 38\$

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

TARTARE DE SAUMON – 24\$ / REPAS 34\$

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

DUO DE TARTARES – 45\$

pour les indécis, duo de tartares de boeuf et de saumon

POISSONS



PÉTONCLES & CREVETTES

Pétoncles et crevettes sur une chaudière de maïs, cubes de pommes de terre et céleri-rave, petits pois, chorizo et chips de kale

57\$

SAUMON GINGEMBRE ET TERIYAKI

laque teriyaki, sauté de légumes croquants sauce gingembre et citronnelle sur un lit de nouilles de riz frites

46\$

HOMARD THERMIDOR

1/2 homard façon thermidor, servi avec asperges grillées et salade fraîcheur

55\$

STEAKS



CHAQUE STEAK EST ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES, POMME DE TERRE AU CHOIX (PURÉE, AU FOUR OU FRITES) ET D'UNE SAUCE : CHAMPIGNONS OU POIVRE

FILET 8oz

Maigre et élégant tout en ayant la texture du beurre et une saveur subtile.

79\$

RIBEYE 15oz

La pièce des vrais amateurs de viande. La plus goûteuse, elle offre un persillage généreux

76\$

CONTRE-FILET 12oz

Maigre et tendre, on doit sa popularité à sa saveur incomparable. Elle offre un grain fin avec une saveur incomparable.

70\$

LE COWBOY

Son os et son intense persillage lui permettent de conserver la plus grande partie de ses jus à la cuisson.

PRIX DU MARCHÉ

BAVETTE 8oz – 52\$

Marinée pendant 48 heures selon un vieux classique que nous maîtrisons depuis plus de 17 ans.

PIÈCE DU BOUCHER – 50\$

soigneusement choisie par nos chefs pour une qualité et une saveur incomparables.

BURGER DE BOEUF – 29\$

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

REMPLEZ VOS ACCOMPAGNEMENTS

Signatures

PURÉE À L'AIL – +3.50\$

SALADE DE TOMATES LOUIS D'OR – +4.50\$

Concombres, basilic et fromage Louis d'Or

MACARONI AU FROMAGE CHEDDAR ET BIÈRE – +9\$

Crème de poireaux et bacon

POMME DE TERRE MONTE-CARLO – +5.50\$

Crème sure, lardons, oignons verts et fromage

PÔLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES – +10\$

Champignons sauvages

PLATS

Signatures

STEAK-FRITES 10oz – 57\$

Sauce maison et légumes de saison

FILET MIGNON LOUIS HVI – 89\$

Foie gras poêlé, fricassée de champignons sauvages, purée de pommes de terre à la truffe

CÔTES LEVÉES AU FUMOIR – 37\$

Tendres et savoureuses, accompagnées de frites maison

RAVIOLIS AU HOMARD – 45\$

Sauce bisque, concassé de tomates et salade tiède de fenouil à l'estragon

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.



À SEC VIEILLIS À SEC
STEAKS STEAKS STEAKS
VIEILLIS À SEC
STEAKS STEAKS STEAKS

SAUCES *Signatures*

- POIVRE VERT DE MADAGASCAR – 9.50\$
- CHAMPIGNONS – 9.50\$
- COGNAC – +3/9.50\$

EXTRAS *Signatures*

- FROMAGE DE CHÈVRE – 6.50\$
- FROMAGE BLEU – 7.50\$
- CREVETTES GRILLÉES (3) – 18\$
- QUEUE DE HOMARD – 27\$



TABLE D'HÔTE

APPETIZERS

GARDEN SALAD

fresh Folia lettuce and homemade dressing

BEEF TATAKI

miso mayo, maple ponzu glaze, wasabi peas, marinated enoki mushrooms and green onions

CHIOGGIA AND GOLDEN BEET CARPACCIO

assorted beets, goat cheese mousse, toasted hazelnuts and baby greens

FRIED TRUFFLE RAVIOLI

beef ravioli, Parmesan cheese, truffle oil and fresh herbs

MAINS

LOBSTER RAVIOLI — 55\$

bisque sauce, crushed tomatoes, and warm fennel-tarragon salad

SESAME TUNA TATAKI - 45\$

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

BAVETTE CAB — 62\$

marinated for 48 hours according to an old classic that we have mastered for over 18 years! Served with vegetables and potatoes.

SURF & TURF SKEWER— 75\$

filet mignon and shrimp skewer, house-made chimichurri, served with potatoes and vegetables

OYSTERS

FRESH OYSTERS

4 — 17\$ | 8 — 34\$ | 12 — 51\$

according to arrival

ROCHEFELLER OYSTERS

4 — 26\$ | 8 — 52\$ | 12 — 78\$

according to arrival

APPETIZERS

SASHIMI MORIAWASE — 32\$

(9 pieces) Royal salmon, tuna and scallop

SRHIMP COCKTAIL — 23\$

avocado and jalapeño purée with mango and tomato salad

TUNA TARTARE — 25\$ / MEAL 35\$

strawberries, cucumbers, ginger emulsion, cilantro and sesame

PAN-SEARED LOBSTER CAKE — 20\$

lobster, lemon balm emulsion and citrus zest remoulade

THAI-STYLE FRIED CALAMARI — 22\$

coated with an Asian sauce, lime and sesame seeds

ICEBERG WEDGE WITH PECANS - 13\$

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

CAESAR SALAD — 16\$

L'Aurochs style

FRESH TOMATO SALAD— 16\$

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

FILET MIGNON CAB CARPACCIO — 25\$

candied tomato petals, camelina oil, croutons, greenhouse arugula et Louis d'Or cheese

BAKED BRIE — 32\$

maple-caramelized walnuts, blueberry and cranberry port chutney, served with bread

PLATTERS

for 2 people and up !

ADD AN
EXTRA
SHRIMP/LOBSTER TAIL
<<

BUTCHER'S PLATTER — 85\$

smoked CAB meat, house-smoked ribs, shrimp, macaroni and cheese, Louis d'Or tomato salad, Monte-Carlo potato, assorted breads and pickles

SEAFOOD PLATTER — 190\$

shrimp, oysters, sashimi moriwase, lobster tail, half snow crab, cod fritters, and fried calamari

CHEF'S PLATTER — 155\$

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

JOY TO SHARE

PARMESAN ZUCCHINI FRIES — 13\$

served with curry mayonnaise

CHARCUTERIE PLATTER — 26\$ OU 45\$

from Boucherie La Petite-Patrie
served with house-made condiments

FRESHNESS FROM THE SEA — 25\$

4 fresh oysters and 4 chilled shrimps
served with mignonette and a zesty sauce

2 MINI BRIE BURGERS — 14\$

Arugula, caramelized onions, sautéed mushrooms, and roasted garlic aioli.

TARTARES

SALMON TARTARE — 24\$ / MEAL 34\$

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

BEEF TARTARE — 27\$ / MEAL 38\$

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

TARTARE DUO — 45\$

for the indecisive: a duo of beef
and salmon tartares

FISH



SCALLOPS & SHRIMPS

seared scallops and shrimp served on a corn chowder with potato and celery root cubes, peas, chorizo, and crispy kale chips

57\$

GINGER TERIYAKI SALMON

teriyaki glaze, stir-fried crisp vegetables with ginger and lemongrass sauce, crunchy rice noodles

46\$

THERMIDOR-STYLE LOBSTER

½ Thermidor-style lobster, served with grilled asparagus and a fresh seasonal salad

55\$

STEAKS



ALL CUTS ARE SERVED WITH MARKET VEGETABLES AND POTATOES, EITHER MASHED, BAKED, OR HOMEMADE FRIES WITH A CHOICE OF MUSHROOM OR PEPPER SAUCE

FILET 8oz

Lean and elegant while having the texture of butter and a subtle flavor.

79\$

RIBEYE 15oz

The choice for true meat enthusiasts. The most flavorful, it boasts generous marbling.

76\$

STRIPLOIN 12oz

Lean and tender, its popularity stems from its flavor. It offers a fine grain with a robust texture and incomparable flavor.

70\$

THE COWBOY

Its bone and intense marbling allow it to retain most of its juices during cooking.

MP

BAVETTE 8oz – 52\$

Marinated for 48 hours according to an old classic that we have mastered for over 18 years.

BUTCHER'S CHOICE – 50\$

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

BEEF BURGER – 29\$

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

SIDES

Signatures

REPLACE
YOUR SIDE
←←

GARLIC MASH – +3.50\$

LOUIS D'OR TOMATO SALADE – +4.50\$

Cucumbers, basil, and Louis d'Or cheese

MONTE-CARLO POTATO – +5.50\$

Sour cream, bacon bits, green onions, and cheese

CHEDDAR AND BEER MACARONI AND CHEESE – +9\$

Leek and bacon cream

PAN-SEARED FARM MUSHROOMS – +10\$

wild mushrooms

PLATS

Signatures

STEAK-FRITES 10oz – 57\$

house sauce
and vegetables

FILET MIGNON LOUIS HVI – 89\$

pan-seared foie gras, sautéed
mushrooms, truffle mashed
potatoes and porto sauce.

BBQ RIBS – 37\$

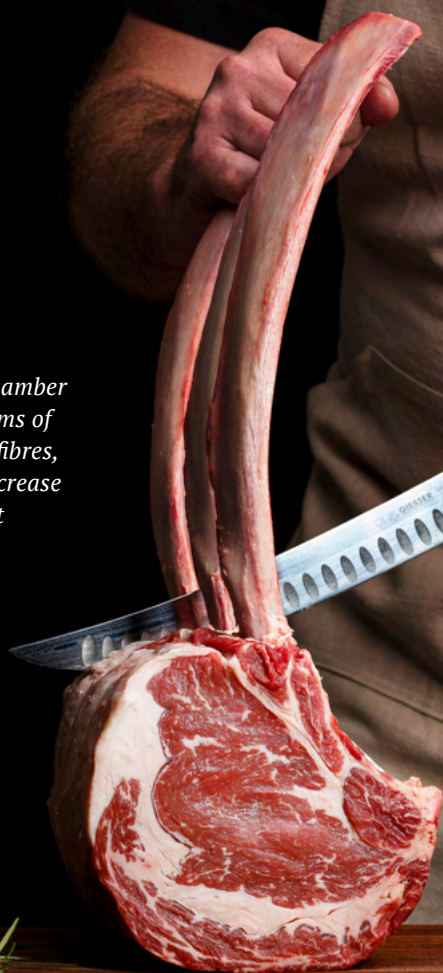
perfectly house smoked
and served with
homemade fries.

LOBSTER RAVIOLI – 45\$

bisque sauce, crushed tomatoes,
and warm fennel-tarragon salad

DRY AGED STEAKS

L'Aurochs' controlled environment dry chamber represents the ultimate experience in terms of flavor and tenderness. The drying of the fibres, the concentration of the juices and the increase in the percentage of fat create the perfect mixture to give you a unique experience.



DRY AGED DRY AGED
STEAKS STEAKS
STEAKS STEAKS
STEAKS STEAKS
STEAKS STEAKS

SAUCES

Signatures

MUSHROOM SAUCE – 9.50\$

MADAGASCAR GREEN PEPPERCORN SAUCE – 9.50\$

BRANDY SAUCE – +3/9.50\$

EXTRAS

Signatures

EXTRA GOAT CHEESE – 6.50\$

EXTRA BLUE CHEESE – 7.50\$

GRILLED SHRIMP (3) – 18\$

LOBSTER TAIL – 27\$

