

DISPONIBLE —
L'AUROCHS STEAKHOUSE



PROMO VINS



VINS À 150\$ ET MOINS

QUARTIER DIH30
WEB — RESTOSDIH30.COM
TEL — (450) 445-1031

ÉTABLISSEMENT
MEMBRE DU

GRUPE
Restos Dû30

STEAKHOUSE

TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

POTAGE DE SAISON

création selon les récoltes

WEDGE D'ICEBERG AUX PACANES

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

SALADE CÉSAR

romaine, croûtons, bacon et vinaigrette maison

CARPACCIO DE BETTERAVES CHIOGGIA ET JAUNES

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

BOULETTE D'AGNEAU BRAISÉE

sauce vin rouge et tomates, ail confit, origan, courge spaghetti effilochée et St-Vallier gratiné

PLATS

GUÉDILLE DE CREVETTES NORDIQUES

*Crevettes nordiques, crème à l'aneth, échalotes françaises et lime. Servi avec frites.
Extra guédille +8\$*

PARMENTIER DE BŒUF CAB

Bœuf Certified Angus Beef effiloché et mijoté, sauce au porto et foie gras, garniture bourguignonne, aligot de pommes de terre et fromage en grains

SALADE THAÏE AU POULET GRILLÉ

Vermicelles de riz, julienne de légumes croquants, poitrine de poulet grillée, vinaigrette thaïe parfumée, sésame, noix de cajou et suprêmes d'orange

BURGER DE BOEUF

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

HAMBURGER STEAK DE L'AUROCHS

Boulette farcie aux champignons et au cheddar, servie avec purée de pommes de terre, légumes rôtis, tombée de poireaux, oignons frits et sauce au foie gras

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

FORMULE TABLE D'HÔTE
35\$
FORMULE TABLE D'HÔTE

À LA CARTE

ENTRÉES

POTAGE DE SAISON — 9\$

création selon les récoltes

WEDGE D'ICEBERG AUX PACANES — 13\$

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

ESCARGOTS GRATINÉS À L'AIL RÔTI — 17\$

le grand classique depuis toujours, escargots gratinés servis avec une sauce demi-glace au boeuf maison

SALADE DE TOMATES— 16\$

tomates ancestrales et cerises, mozzarella di bufala, vinaigrette basilic et caméline

SALADE CÉSAR — 16\$

façon L'Aurochs

TARTARE DE THON — 25\$ / REPAS 35\$

fraise, lime, concombre, émulsion gingembre, coriandre et sésame

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

TARTARE DE BOEUF — 27\$ / REPAS 38\$

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

PLATS & STEAKS



CÔTES LEVÉES AU FUMOIR — 37\$

tendres et savoureuses, accompagnées de frites maison

SAUMON GINGEMBRE ET TERIYAKI — 46\$

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

BAVETTE 8OZ — 52\$

marinée pendant 48 heures selon un vieux classique que nous maîtrisons depuis plus de 18 ans. Accompagnée d'un choix de sauce, choix de pommes de terre et légumes de saison

FILET MIGNON LOUIS XVI — 89\$

Foie gras poêlé, fricassée de champignons sauvages, purée de pommes de terre à la truffe noire et sauce au porto réduit

STEAK-FRITES 10OZ — 57\$

accompagné d'une sauce maison, frites et légumes de saison

RIBEYE 15OZ — 76\$

la pièce des vrais amateurs de viande. La plus goûteuse, elle offre un persillage généreux. Accompagné d'un choix de sauce, choix de pommes de terre et légumes de saison.

CONTRE-FILET 12OZ — 70\$

maigre et tendre, on doit sa popularité à sa saveur incomparable. Accompagné d'un choix de sauce, choix de pommes de terre et légumes de saison

FILET MIGNON 8OZ — 79\$

maigre et élégant tout en ayant la texture du beurre et une saveur subtile. Accompagné d'un choix de sauce, choix de pommes de terre et légumes de saison.

LE COWBOY — PRIH DU MARCHÉ

son os et son intense persillage lui permettent de conserver la plus grande partie de ses jus à la cuisson. Accompagnée d'un choix de sauce, choix de pommes de terre et légumes de saison.

TABLE D'HÔTE

APPETIZERS

SEASONAL SOUP

chef's creation

ICEBERG WEDGE WITH PECANS

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

CAESAR SALAD

romaine lettuce, croutons, bacon and house-made dressing

CHIOGGIA AND GOLDEN BEET CARPACCIO

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

BRAISED LAMB MEATBALL

red wine and tomato sauce, confit garlic, oregano, shredded spaghetti squash and St-Vallier cheese

MAINS

NORDIC SHRIMP ROLL

Nordic shrimp, dill cream, french shallots and lime.

Served with fries.

Extra roll +8\$

CAB BEEF PARMENTIER

Slow-braised Certified Angus Beef, port and foie gras sauce, bourguignon garnish, potato aligot and cheese curds

THAI GRILLED CHICKEN SALAD

Rice vermicelli, julienned crunchy vegetables, grilled chicken breast, thai dressing, sesame seeds, cashews and orange supremes

BEEF BURGER

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

L'AUROCHS HAMBURGER STEAK

Cheddar and mushroom-stuffed beef patty served with mashed potatoes, roasted vegetables, braised leeks, crispy onions and foie gras sauce

SESAME TUNA TATAKI

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

TABLE D'HÔTE FORMULA TABLE D'HÔTE FORMULA
35^{\$}

À LA CARTE

APPETIZERS

SEASONAL SOUP — 9\$

chef's creation

ICEBERG WEDGE WITH PECANS - 13\$

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

GARLIC-ROASTED ESCARGOTS AU GRATIN— 17\$

escargots baked with roasted garlic, served with our house-made beef demi-glace

FRESH TOMATO SALAD— 16\$

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

CAESAR SALAD — 16\$

L'Aurochs style

TUNA TARTARE — 25\$ / MEAL 35\$

strawberries, cucumbers, ginger emulsion, cilantro and sesame

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\$

L'Aurochs classic. Dijon mustard, capers, wasabi peas, chives, shallots, parsley and pickles

MAINS & STEAKS



BBQ RIBS— 37\$

perfectly house smoked and served with homemade fries

GINGER TERIYAKI SALMON — 46\$

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

8 OZ FLANK STEAK — 52\$

marinated for 48 hours using a classic recipe we have mastered for over 18 years. Served with your choice of sauce, choice of potatoes and seasonal vegetables

FILET MIGNON LOUIS XVI — 89\$

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

STEAK-FRITES 100Z — 57\$

house sauce, fries and vegetables

RIBEYE 150Z — 76\$

the cut for true steak lovers. rich and flavorful with generous marbling. Served with your choice of sauce, choice of potatoes and seasonal vegetables.

STRIPLOIN 120Z — 70\$

lean and tender, prized for its incomparable flavor. Offers a fine grain and remarkable taste. Served with your choice of sauce, choice of potatoes and seasonal vegetables.

FILET MIGNON 8 OZ — 79\$

lean and elegant with a buttery texture and delicate flavor. Served with your choice of sauce, choice of potatoes and seasonal vegetables.

LE COWBOY — MARKET PRICE

its bone and intense marbling allow it to retain maximum juices during cooking. Served with your choice of sauce, choice of potatoes and seasonal vegetables.