APÉRO *festif*

25$ / PERSONNE

Le forfait Apéro Festif est le choix idéal pour débuter 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 3-4 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)*

58 $/DOUZAINE

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

58 $/DOUZAINE

MINI CORNET SALÉ : *hummus, tapenade d'olives, yogourt aux herbes (Végétarien)*

43 $/DOUZAINE

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

58 $/DOUZAINE

BOUCHÉES CHAUDES:

TRUFFLE ARANCINI : *boule de risotto à la truffe, fromage Louis D'or, concassé et roquette (Végétarien)*

49 $/DOUZAINE

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

45 $/DOUZAINE

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

58 $/DOUZAINE

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

58 $/DOUZAINE

BOUCHÉES SUCRÉES:

MACARONS VARIÉS : *assortiment de saveurs gourmandes*

45 $/DOUZAINE

MINI TARTELETTES VARIÉES : *petites douceurs pâtissières assorties*

58 $/DOUZAINE

MINI NATAS : *tartelettes portugaises à la crème caramélisée*

45 $/DOUZAINE

PLATEAUX DE PARTAGE

PLATEAU DE CHARCUTERIE – 72$
Locales de la Boucherie La Petite-Patrie

PLATEAU DE FROMAGES D'ICI – 72$
Condiments maison et pains

PLATEAU D'HUÎTRES FRAÎCHES – 51$ /DOUZAINE

DUO DE CHIPS MAISON ET POPCORN (SANS GLUTEN) – 36$
Servi avec trempette aux artichauts

MENU DISPONIBLE LE MIDI

MIDI EXPRESS

60$ / 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

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

BETTERAVES RÔTIES
crème fouettée au fromage bleu, roquette assaisonnée à l'huile de caméline, julienne de pomme verte et noix de Grenoble rôties

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

TARTARE DE BŒUF CAB OU TARTARE DE SAUMON
Choix à faire avant l'événement
(même pour tous)

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

FRITES MAISON
Nos fameuses frites à profusion!

DESSERT AU CHOIX DU CHEF !
un par personne

85$/PERSONNE

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 DISPONIBLE LE MIDI ET LE SOIR

MENU DE GROUPE

70$ / 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

CROQUETTES DE BŒUF BRAISÉ CAB
croquettes de joue de boeuf braisée, légèrement assaisonnées à l'huile de truffe et accompagnées d'une crème de parmesan et réduction au portos

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 PÔELÉ
couscous perlé à la méditerranéenne, légumes de saison et poireaux fondants

TARTARE DE SAUMON
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

MANHATAN CAB
beurre Maître d'hôtel, légumes et purée de pommes de terre

DESSERT

CHOIX DU CHEF



MENU DISPONIBLE LE MIDI ET LE SOIR

MENU DE GROUPE

80$ / 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 PÔELÉ
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 ET SAUCE FOIE GRAS
sauce foie gras à la truffe et mélange de champignons sauvage

PÉTONCLES & CREVETTES
pétoncles et crevettes sur une chaudrée de maïs, cubes de pommes de terre et céleri-rave, petits pois, chorizo et chips de kale

BAVETTE GRILLÉE CAB
Tombée de poirreaux et d'oignons, légumes et purée de pommes de terre

STEAK FRITES CAB 10oz
Sauce maison, légumes de saison et frites maison

DESSERT

CHOIX DU CHEF



MENU DISPONIBLE LE MIDI ET LE SOIR

MENU 5 SERVICES

HUÎTRE
huître sur glace et mousse d'oursin

ET

SALADE DE BETTERAVES RÔTIES
roquette assaisonnée à l'huile de caméline,
julienne de pomme verte et noix de Grenoble rôties

ET

TATAKI DE BOEUF EN CROÛTE DE CACAO
poivre rose et mayonnaise à l'ail noir

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

OU

FLÉTAN POCHÉ AU LAIT SAFRANÉ
purée de courge butternut, crème de poireaux citronnée, carottes nantaises à l'estragon et oseille sanguinee

---

GÂTEAU FROMAGE & CAROTTES
un incontournable à l'Aurochs Steakhouse depuis 2007

120$/PERSONNE



MENU DISPONIBLE LE MIDI ET LE SOIR

MENU RÉDUIT

GROUPES DE 12 À 18 PERS

ENTRÉES

HUÎTRES NATURE
4 – 17 | 8 – 34$ | 12 – 51$
selon l'arrivage

POTAGE DE SAISON – 10$
Création selon les récoltes

SALADE DU MARCHÉ – 12$
Mélange de laitues variées et tomates du jardin

SALADE CÉSAR – 16$
Romaine, croûtons à l'ail maison et vinaigrette César classique

CROQUETTES DE BŒUF BRAISÉ CAB – 15$
croquettes de joue de boeuf braisée, légèrement assaisonnées à l'huile de truffe et accompagnées d'une crème de parmesan et réduction au portos

TARTARE DE BŒUF – 27$ / REPAS 38$
le grand classique de L'Aurochs. Dijonnaise,câpres, pois au wasabi, ciboulette, échalotes françaises, persil et cornichons

PLATS PRINICPAUX

BURGER DE BOEUF – 29$
brie fondant, roquette, oignons caramélisés, champignons sautés, aïoli à l'ail confit. Servi avec frites ou salade maison

TARTARE DE SAUMON – 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. Servi avec frites ou salade maison

CÔTES LEVÉES BBQ – 37$
parfaitement fumées et servies avec frites maison

SAUMON PÔELÉ – 45$
couscous perlé à la méditerranéenne, légumes de saison et poireaux fondants

STEAK-FRITES 10 OZ – 57$
Sauce maison et légumes de saison

FILET MIGNON 8 OZ – 79$
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, BASIC COCKTAIL OR MOCKTAIL)

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.

À LA CARTE HORS D'OEUVRES

A minimum of 2 dozen per variety is required.
For a cocktail reception (5 à 7), plan on at least 3 to 4 bites per guest.

COLD BITES:

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

$58/DOZEN

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

$58/DOZEN

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

$43/DOZEN

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

$58/DOZEN

HOT BITES:

TRUFFLE RISOTTO BALL, LOUIS D'OR CHEESE, TOMATO CONCASSÉ AND ARUGULA(VEGETARIAN)

$49/DOZEN

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

$45/DOZEN

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

$58/DOZEN

BRAISED BEEF SLIDER, BRAISED BEEF, COLESLAW, GARLIC SCAPE MAYONNAISE (DAIRY-FREE, NUT-FREE)

$58/DOZEN

SWEET BITES:

ASSORTED MACARONS: A VARIETY OF GOURMET FLAVORS

$45/DOZEN

ASSORTED MINI TARTLETS, A SELECTION OF SWEET PASTRY BITES

$58/DOZEN

MINI NATAS: PORTUGUESE CUSTARD TARTS, CARAMELIZED

$45/DOZEN

SHARRING PLATTERS

CHARCUTERIE PLATTER — $72

LOCALLY SOURCED FROM LA PETITE-PATRIE BUTCHERY

LOCAL CHEESE PLATTER — $72

SERVED WITH HOUSE-MADE CONDIMENTS AND BREADS

FRESH OYSTER PLATTER — $51/DOZEN

DUO OF HOUSE-MADE CHIPS & POPCORN (GLUTEN-FREE) — $36

SERVED WITH ARTICHOKE DIP

MENU AVAILABLE FOR LUNCH

LUNCH EXPRESS

60$ / 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

THE ULTIMATE L'AUROCHS STEAKHOUSE EXPERIENCE -
SHARE ALL OF OUR SIGNATURE CLASSICS WITH YOUR GUESTS

OUR MOST POPULAR PACKAGE

starting from 8 guests

CAESAR SALAD
L'Aurochs style

ROASTED BEETS SALAD
arugula dressed with camelina oil, green apple julienne and toasted walnuts

THAI-STYLE FRIED CALAMARI
coated with an Asian sauce, lime and sesame seeds

SRHIMP COCKTAIL
avocado and jalapeño purée with mango and tomato salad

BEEF OR SALMON TARTARE
Choice to be made prior to the event

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

HOMEMADE FRENCH FRIES
Our famous fries!

DESSERT
one per guest

85$/GUEST

ALL ITEMS LISTED ON THIS MENU ARE INCLUDED AND SERVED TO YOUR GROUP.
ADDITIONAL SELECTIONS MAY BE ADDED UPON REQUEST TO ELEVATE THE EXPERIENCEE.



MENU AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

GROUP MENU

70$ / 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

BRAISED BEEF CHEEK CROQUETTE
Parmesan cream, port reduction and arugula lightly dressed with truffle oils

MAINS

BRAISED BEEF SHORT-RIB
bone marrow demi-glace, garlic-infused mashed potatoes, crispy onion and seasonal vegetables

PAN-SEARED SALMON
Mediterranean-style pearl couscous, seasonal vegetables and tender braised leeks

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

MANHATAN CAB
butter Maître D'hôtel, seasonal vegetables and mashed

DESSERT

CHEF'S CHOICE



MENU AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

GROUP MENU

80$ / 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 WITH FOIE GRAS SAUCE
truffle-infused foie gras sauce and wild mushroom medley

SCALLOPS & SHRIMPS
seared scallops and shrimp served on a corn chowder with potato and celery root cubes, peas, chorizo, and crispy kale chip

GRILLED CAB FLANK STEAK
sautéed leeks and onions, seasonal vegetables and mashed potatoes

STEAK FRITES CAB 10OZ
house-made sauce, seasonal vegetables and house-made fries

DESSERT

CHEF'S CHOICE



MENU AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

MENU 5 COURSES

FRESH OYSTER
on ice with sea urchin mousse

AND

ROASTED BEETS SALAD
arugula dressed with camelina oil, green apple julienne and toasted walnuts

AND

COCOA-CRUSTED BEEF TATAKI
pink peppercorn and black garlic mayonnaise

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

OR

SAFFRON MILK-POACHED HALIBUT
butternut squash purée, lemony leek cream, tarragon-glazed Nantes carrots and red-veined sorrel

---

CARROT CHEESECAKE
An L' Aurochs Steakhouse classic since 2007

120$/guest



MENU AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

LIMITED MENU

GROUPS OF 12 TO 18 PERS

APPETIZERS

FRESH OYSTERS
4 – 17 | 8 – 34$ | 12 – 51$
according to arrival

SOUP OF THE DAY – 10$
Daily made with our fresh produce

MARKET'S SALAD – 12$
Mix of various lettuces and garden tomatoes

CAESAR SALAD – 16$
L'Aurochs style

BRAISED BEEF CHEEK CROQUETTE – 15$
Parmesan cream, port reduction and arugula lightly dressed with truffle oils

CAB BEEF TARTARE – 27$ / MEAL 38$
L' Aurochs' timeless classic. Dijonnaise, capers, wasabi peas, chives, French shallots, parsley and pickles

MAINS

BEEF BURGER – 29$
Melted brie, arugula, caramelized onions, sautéed mushrooms, garlic confit aioli. Served with fries or house salad

SALMON TARTARE – 34$
Green apples, dill and pistachio oil emulsion, almond crumble, beet caramel, and goat cheese mousse. Served with fries or house salad

BBQ HOMEMADE RIBS – 37$
Prfectly smoked and served with homemade fries

PAN-SEARED SALMON – 45$
Mediterranean-style pearl couscous, seasonal vegetables and tender braised leeks

STEAK FRITES 10 OZ – 57$
House sauce and seasonal vegetables

THE FILET MIGNON 8 OZ – 79$
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