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

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

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 porto

PLATS

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, aïoli 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



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

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE — 17$
bière noire locale, lardons, fond de veau, pain de campagne, fromage OKA et cheddar

SALADE CÉSAR — 16$
façon L'Aurochs

GRAVLAX DE SAUMON AU GIN ET AUX AGRUMES— 16$
crème de chèvre, moutarde à l'aneth et zeste d'agrumes confits

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

SANDWICH AU RÔTI DE BŒUF — 21$
NOUVEAUTÉ SIGNATURE DE L'AUROCHS
Rôti de bœuf tranché finement, fromage provolone, poivrons rôtis, mayonnaise au raifort, servi avec son jus et frites maison

CÔTES LEVÉES AU FUMOIR — 37$
tendres et savoureuses, accompagnées de frites maison

SAUMON POÊLÉ — 45$
couscous perlé à la méditerranéenne, légumes de saison et poireaux fondants.

BAVETTE 8OZ — 52$
marinée pendant 48 heures selon un vieux classique que nous maîtrisons depuis 2007. 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 — PRIX 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

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

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

MAINS

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

FRENCH ONION SOUP – 17$
local dark beer, lardons, veal stock, country bread, Oka and cheddar cheeses

CAESAR SALAD – 16$
L'Aurochs style

GIN & CITRUS SALMON GRAVLAX– 16$
goat cheese cream, dill mustard and candied citrus zest

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

ROAST BEEF SANDWICH – 21$
NEW AUROCHS SIGNATURE
thinly sliced roast beef, provolone cheese, roasted peppers, horseradish mayonnaise, served with au jus and homemade fries

BBQ RIBS– 37$
perfectly house smoked and served with homemade fries

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

8 OZ FLANK STEAK – 52$
marinated for 48 hours using a classic recipe we have mastered since 2007. Served with your choice of sauce, choice of potatoes and seasonal vegetables

FILET MIGNON LOUIS XVI – 89$
pan-seared foie gras, sautéed mushrroms, truffle mashed potatoes and porto sauce

STEAK-FRITES 10OZ – 57$
house sauce, fries and vegetables

RIBEYE 15OZ – 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 12OZ – 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.