TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

SALADE MAISON
salade croquante Folia et vinaigrette maison

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

BETTERAVES RÔTIES
crème fouettée au fromage bleu, 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

REPAS

RAVIOLI AU BOEUF BRAISÉ ET SAUCE FOIE GRAS – 45$
sauce foie gras à la truffe et mélange de champignons sauvages

SAUMON GRILLÉ - 55
Boulgour à la méditerranéenne, légumes de saison et poireaux fondants

STEAK FRITES CAB – 67$
sauce maison et légumes de saison

BAVETTE DE VEAU – 58$
choix de pommes de terre, légumes de saison et sauce aux champignons sauvages

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

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

LOBSTER CAKE PÔELÉ – 20$
homard, émulsion à la mélisse et rémoulade au zeste d'agrumes

SALADE CÉSAR – 16$
façon L'Aurochs

WEDGE D'ICEBERG AUX PACANES - 13$
cœur de laitue juteuse, pacanes caramélisées, éclats pomme verte, fromage bleu et vinaigrette ranch

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

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

AJOUTEZ UN EXTRA CREVETTES/HOMARD <<

à partir de 2 personnes !

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 moriawase, queue de homard, 1/2 crabe des neiges, crevettes tempura 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

CREVETTES TEMPURA — 16$
mayonnaise ponzu épicée et julienne de daïkon

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 aïoli 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



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

49$

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

45$

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

57$

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 2007.

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, aïoli à l'ail confit. Servi avec frites ou salade maison.

REMPLACEZ VOS ACCOMPAGNEMENTS

Signatures

PUREE À L'AIL – +3.50$

SALADE DE TOMATES LOUIS D'OR – +4.50$
Concombres, basilic et fromage Louis d'Or

POMME DE TERRE MONTE-CARLO – +5.50$
Crème sure, lardons, oignons verts et fromage

MACARONI AU FROMAGE CHEDDAR ET BIÈRE – +9$
Crème de poireaux et bacon

PÔELÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES – +10$
Champignons sauvages

PLATS

Signatures

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

FILET MIGNON LOUIS XVI – 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

RAVIOLI AU BOEUF BRAISÉ ET SAUCE FOIE GRAS – 35$
sauce foie gras à la truffe et mélange de champignons sauvages



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

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

ROASTED BEETS
whipped blue cheese cream, 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 oil

MAINS

BRAISED BEEF RAVIOLI WITH FOIE GRAS SAUCE – 45$
truffle-infused foie gras sauce and wild mushroom medley

PAN-SEARED SALMON - 55
Mediterranean-style pearl couscous, seasonal vegetables and tender braised leeks

STEAK FRITES CAB – 67$
Certified Angus Beef, house sauce and seasonal vegetables

VEAL FLANK STEAK – 58$
choice of potatoes, seasonal vegetables and wild mushroom sauce

OYSTERS

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

ROCKEFELLER 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

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

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

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

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 moriawase, lobster tail, half snow crab, tempura shrimp 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

TEMPURA SHRIMP — 16$
spicy ponzu mayonnaise and daikon julienne

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$

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

49$

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

45$

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 since 2007.

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

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

BRAISED BEEF RAVIOLI WITH FOIE GRAS SAUCE – 35$
truffle-infused foie gras sauce and wild mushroom medley



DRY
AGED STEAKS

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

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$

