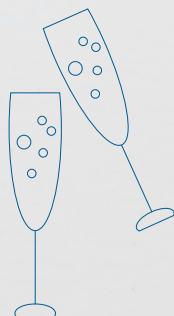




MENU DES FÊTES 2023

35\$
/pers.

LE CAFÉ DU THÉÂTRE
1 consommation + bouchées



Huître et sa mignonnette

Pizza, huile d'ail, feta et tomate confite

Saumon fumé, concombre, blini, crème d'aneth et chutney d'oignons rouges

Tartare de bœuf sur croûton

Recevez 10 % de vos achats
de nourriture en points sur
votre carte-fidélité

(100 \$ = 10 points = 10 \$)

Avec une telle remise, ce
serait fou d'aller ailleurs!



LE CAFÉ DU THÉÂTRE



MENU DES FÊTES 2023

MIDI **49\$** /pers.

ENTRÉES

Soupe de saison

= OU =

Salade César du Café

lardons fumés, Louis d'Or et croûtons rustiques

= OU =

Rillettes de canard

purée de pommes à la berce, canneberges, oignons perlés marinés, miel Les Jardins Apicoles des Frontières et pain brioché

PLATS PRINCIPAUX

Ravioli farcis au veau

jus de veau crémé à la sauge, champignons sauvages, épinards, oignons perlés, poireau grillé émincé et fromage Louis d'Or

= OU =

Tartare de saumon

Brunoise d'œufs cuits durs, câpres, échalotes françaises, jus de citron, ciboulette, persil et caviar de saumon; servi avec frites ou salade

= OU =

Cuisse de canard

mousseline de céleris-raves, pleurotes Marie-Anne rôtis et mini-légumes au beurre, sauce ail noir, noyer et mélisse et kale frit

DESSERT

Crème brûlée à la vanille

Recevez 10 % de vos achats de nourriture en points sur votre carte-fidélité

(100 \$ = 10 points = 10 \$)

Avec une telle remise, ce serait fou d'aller ailleurs!



LE CAFÉ DU THÉÂTRE



MENU DES FÊTES 2023

4 services

69\$
/pers.

AMUSE-BOUCHE

Saumon fumé sur craquelin de seigle

ENTRÉES

Salade frisée

pommes, lardons et vinaigrette au cidre et au gras de canard

= OU =

Crème de potiron gratinée au fromage Oka L'Artisan

courge musquée et croûton de pumpernickel

PLATS PRINCIPAUX

Ravioli farcis au veau

jus de veau crémé à la sauge, champignons sauvages, épinards, oignons perlés, poireau grillé émincé et fromage Louis d'Or

= OU =

Ombre de l'Arctique

petits pois, lentilles Béluga, pistaches, fleurons de chou-fleur, piments doux, poireau grillé émincé et fromage Louis d'Or

= OU =

Flanc de bœuf

purée de pommes de terre au beurre et au thym, sauce bordelaise, mini-légumes et oignons cipollini confits

DESSERT

Gâteau au fromage

avec coulis de fruits rouges et crumble vanillé

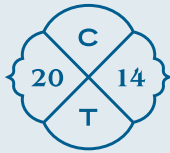
Recevez 10 % de vos achats
de nourriture en points sur
votre carte-fidélité

(100 \$ = 10 points = 10 \$)

Avec une telle remise, ce
serait fou d'aller ailleurs!



LE CAFÉ DU THÉÂTRE



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU GROUPE

50\$

LES ENTRÉES

SOUPE DES RÉCOLTES

Selon les récoltes de la semaine avec les aliments les plus frais

SALADE CÉSAR DU CAFÉ

Lardons fumés, Louis d'Or et croûtons rustiques

LES PLATS

CAVATELLI AU SAUMON FUMÉ

Sauce crème au vin blanc, oignons rouges, câpres, aneth, zeste de citron, tomates confites et roquette

CUISSE DE CANARD

mousseline de céleris-raves, pleurotes Marie-Anne rôtis et mini-légumes au beurre, sauce ail noir, noyer et mélisse et kale frit

LE STEAK TARTARE

Émulsion béarnaise, estragon, brunoise de courgettes, œuf de caille et chip de topinambour

LE DESSERT

SURPRISE CHOCOLATÉE