



2 / POUR  
40 \$

**SOUPE INCLUSE**



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

LUNDI  
Tartare au  
choix

MARDI  
Steak-frites

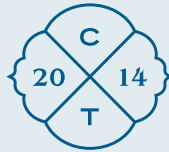
MERCREDI  
Joue  
de porc façon  
bourguignonne

JEUDI  
Coquille  
Saint-Jacques

VENDREDI  
Fish and Chips

SAMEDI  
Tagliatelle au  
canard

\* DU LUNDI  
AU SAMEDI. PLUS  
D'INFORMATIONS  
EN RESTAURANT.



# LE CAFÉ DU THÉÂTRE

\*À l'achat de 2 plats identiques.

## 2 POUR 40\$\*

### LUNDI

Tartare au choix

### MARDI

Steak-frites

### MERCREDI

Joue de porc façon  
bourguignonne

### JEUDI

Coquille  
Saint-Jacques

### VENDREDI

Fish and chips

### SAMEDI

Tagliatelle au  
canard

## TABLE D'HÔTE À PARTIR DE 19\$

### LES ENTRÉES

#### SOUPE DES RÉCOLTES

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

INCLUS

#### SALADE DU MARCHÉ

Mélange de laitue, tomates du jardin avec  
vinaigrette maison

INCLUS

#### SALADE CÉSAR DU CAFÉ

Lardons fumés, Louis d'Or et croûtons rustiques

+8<sup>00</sup>

#### SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Bière noire locale, fond de veau, pain de campagne  
fromage Oka et cheddar

+9<sup>00</sup>

#### SAUMON FUMÉ

Baies de genévrier, eau de pomme et de  
céleri gélifiée, craquelin de seigle, crème sure,  
radis, concombres et caviar de mulet

+10<sup>00</sup>

#### TARTARE DE SAUMON

Brunoise d'œufs cuits durs, câpres, échalotes  
françaises, jus de citron, ciboulette, persil et caviar  
de saumon

22<sup>00</sup>

#### LE STEAK TARTARE

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

22<sup>00</sup>

### LES PLATS

#### SOUPE-REPAS MINISTRONE

#### CHAMPIGNONS GRILLÉS ET TOFU

Mirepoix classique, tomates, haricots noirs et  
blancs, croûtons et basilic émincé

19<sup>00</sup>

#### CRÊPE JAMBON ET BRIE

pommes fraîches, épinards, noix de Grenoble  
et sauce à l'érable

20<sup>00</sup>

#### SANDWICH DU JOUR

Servi avec frites ou salade

21<sup>00</sup>

#### SALADE DE POULET GRILLÉ

Poulet de la ferme Poulet D'amours, épinards,  
romaine, légumes croquants, émulsion aux  
herbes fraîches et graines de chanvre torréfiées

24<sup>00</sup>

#### CAVATELLI AU SAUMON FUMÉ

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

27<sup>00</sup>

#### FETTUCINE AU CANARD CONFIT

Tomates cerises, petits pois, sauce demie-glace et  
crème, chanterelles, bette à carde, roquette,  
mozzarella fraîche et noisettes du Québec

29<sup>00</sup>

#### TARTARE DE SAUMON

Brunoise d'œufs cuits durs, câpres, échalotes  
françaises, jus de citron, ciboulette, persil et caviar  
de saumon

32<sup>00</sup>

#### LE STEAK TARTARE

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

32<sup>00</sup>

#### STEAK-FRITES

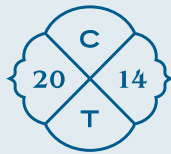
Légumes de saison, pommes de terre frites et  
sauce au poivre des dunes

34<sup>00</sup>

#### ARRIVAGE DE LA MER

Création de l'équipe

PM



# LE CAFÉ DU THÉÂTRE

## LÈVE-TARD

### PARFAIT DE YOGOURT

Granola, noix sablées, graines de chia, purée de pommes et rôties multigrains

20<sup>00</sup>

AJOUTEZ DES PETITS FRUITS →

+5<sup>00</sup>

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

Fromage cottage, graines de tournesol rôties et bagel St-Viateur au sésame

20<sup>00</sup>

### BAGEL AU SAUMON FUMÉ MAISON

Bagel St-Viateur au sésame, câpres, oignons rouges, tomates et fromage à la crème, servi avec fruits

20<sup>00</sup>

### TARTINE À L'AVOCAT ET AU SAUMON FUMÉ MAISON & ŒUF POCHÉ

Pain artisanal biologique aux graines de lin grillées, fromage aux fines herbes, avocat, tomates, saumon fumé maison et œuf poché

24<sup>00</sup>

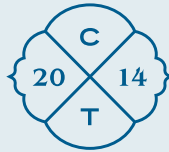
## NOS PLATS DU JOUR SONT EN SPÉCIAL

Du lundi au samedi\* dès 11h

2 / POUR 40\$

\*SAMEDI DÈS 16H, PARFAIT POUR UN REPAS AVANT SPECTACLE

Notre programme de fidélité demeure et vous pourrez accumuler des points en tout temps!  
Il vous est maintenant possible d'échanger un maximum de 20 \$ par jour, par carte.



# LE CAFÉ DU THÉÂTRE

## SEASONAL SOUP INCLUDED

### 2 FOR 40\$\*

<u>MONDAY</u>	<u>TUESDAY</u>	<u>WEDNESDAY</u>	<u>THURSDAY</u>	<u>FRIDAY</u>	<u>SATURDAY</u>
Choice of any tartare	Steak-frites	Pork cheek bourguignon	Coquille Saint-Jacques	Fish and chips	Duck confit tagliatelle

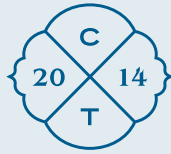
## CREATE YOUR OWN TABLE D'HOTE

### THE APPETIZERS

<b>SEASONAL SOUP</b> According to the harvests of the week with the freshest food	INCLUDED	
<b>MARKET SALAD</b> Mixture of lettuce, garden tomatoes with homemade vinaigrette	INCLUDED	
<b>HOMEMADE CESAR SALAD</b> Smoked lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons	+4 <sup>00</sup>	
<b>FRENCH ONION SOUP</b> Local dark beer, veal stock, bread, Oka cheese and cheddar	+9 <sup>00</sup>	
		<b>SMOKED SALMON</b> Juniper berries, rye cracker, sour cream, radishes, cucumbers and mullet caviar
		<b>SALMON TARTARE</b> Hard boiled eggs brunoise, capers, shallots, lemon juice, chives, parsley and salmon caviar
		<b>STEAK TARTARE</b> Béarnaise emulsion, tarragon, brunoise zucchini, quail egg and Jerusalem artichoke chip
		+10 <sup>00</sup>
		22 <sup>00</sup>
		22 <sup>00</sup>

### MAIN DISHES

<b>MINISTRONE MEAL SOUP</b> grilled mushrooms, tofu, classic mirepoix, tomatoes, black and whit beans, croutons and fresh basil	19 <sup>00</sup>	<b>FETTUCINE WITH DUCK CONFIT</b> Cherry tomatoes, peas, chard, arugula, demi-glace and cream sauce, fresh mozzarella and hazelnuts	29 <sup>00</sup>
<b>HAM AND BRIE CREPE</b> fresh apples, spinach, walnuts and maple sauce	20 <sup>00</sup>	<b>SALMON TARTARE</b> Hard boiled eggs brunoise, capers, shallots, lemon juice, chives, parsley and salmon caviar	32 <sup>00</sup>
<b>SANDWICH OF THE DAY</b> Served with fries or salad	21 <sup>00</sup>	<b>STEAK TARTARE</b> Béarnaise emulsion, tarragon, brunoise zucchini, quail egg and Jerusalem artichoke chip	32 <sup>00</sup>
<b>GRILLED CHICKEN SALAD</b> Chicken from the Poulet D'amours farm, spinach, romaine, crunchy vegetables, herb emulsion fresh and roasted hemp seeds	24 <sup>00</sup>	<b>STEAK-FRITES</b> Seasonal vegetables, fried potatoes and dune pepper sauce	34 <sup>00</sup>
<b>CAVATELLI WITH SMOKED SALMON</b> White wine cream sauce, red onions, capers, dill, lemon zest, tomatoes and arugula	27 <sup>00</sup>	<b>ARRIVAL FROM THE SEA</b> Creation from the team	MP



# LE CAFÉ DU THÉÂTRE

## LATE RISERS

### YOGURT PARFAIT

Granola, candied nuts, chia seeds, apple purée and multigrain toasts

ADD BERRIES →

20<sup>00</sup>

### HOMEMADE SMOKED SALMON BAGEL

St-Viateur sesame seed bagel, capers, red onions, tomatoes and cream cheese. Served with fruits

20<sup>00</sup>

### FRESH FRUIT PLATE

cottage cheese, roasted sunflower seeds and St-Viateur sesame bagel

20<sup>00</sup>

### AVOCADO, HOMEMADE SMOKED SALMON AND POACHED EGG TOAST



Toasted organic grilled flax seed artisan bread, fine herb cheese, avocado, tomatoes, homemade smoked salmon from our restaurant L'Aurochs and poached egg



24<sup>00</sup>

## DISHES OF THE DAY SPECIAL PRICE ALL WEEK

Monday to Saturday\* from 11 A.M

2 FOR 40\$

\*SATURDAY FROM 4 P.M. , PERFECT FOR A PRE-SHOW MEAL

Thank you for supporting your local businesses! Our loyalty program remains and you will be able to accumulate points at all times !  
You can now redeem a maximum of \$20 per day, per card..