



2 / POUR
40 \$

SOUPE INCLUSE



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

LUNDI
Tartare au
choix

MARDI
Steak-frites

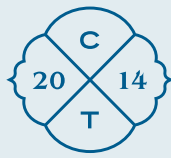
MERCREDI
Joue
de porc façon
bourguignonne

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

SOUPE DE SAISON INCLUSE

2 POUR 40\$*

MARDI

Steak-frites

MERCREDI

Joue de porc façon
bourguignonne

JEUDI

Coquille
Saint-Jacques

VENDREDI

Fish and chips

SAMEDI

Tagliatelle au canard

*À l'achat de 2 plats identiques.

LES ENTRÉES

TABLE D'HÔTE À PARTIR DE 24\$

SOUPE DES RÉCOLTES

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

INCLUS/7⁰⁰

SALADE CÉSAR DU CAFÉ

Lardons fumés, Louis d'Or et croûtons
rustiques

+5/13⁰⁰

ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Poireaux frits, mousse de pleurotes et
croûtons à l'ail

+9/14⁰⁰

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

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

+9/14⁰⁰

BEIGNET DE HOMARD AU SUMAC +10/16⁰⁰

Poudre de fenouil, pickle de chou-rave, sucrine,
mélange d'herbes et graines de lin

SAUMON FUMÉ MAISON

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

+10/15⁰⁰

FOIE GRAS POÊLÉ

Purée de pommes à la berce, salade
niçoise tiède aux lardons, sauce aux
camerises et pain brioché

18⁰⁰

TARTARE DE SAUMON

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

22⁰⁰

LE STEAK TARTARE

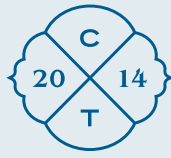
Émulsion béarnaise, estragon, brunoise de
courgettes, œuf de caille et chip de topinambour

22⁰⁰

LES PLATEAUX

Plateau de charcuteries et de fromages
du Québec
34⁰⁰

Plateau d'huitres fraîches
et mignonnette maison
3⁰⁰/unité



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

LES PLATS

SALADE DE POULET GRILLÉ
Poulet de la ferme Poulet D'amours, épinards, romaine, légumes croquants, émulsion aux herbes fraîches et graines de chanvre torrifiées

24⁰⁰

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

32⁰⁰

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

27⁰⁰

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

32⁰⁰

FETTUCINE AU CANARD CONFIT
Le grand classique du Café, tomates cerises, petits pois, sauce demie-glace et crème, chanterelles, bette à carde, roquette, mozzarella fraîche et noisettes du Québec

29⁰⁰

DORÉ AMANDINE
Beurre au zeste, légumes tournés, tombée d'épinards, pommes de terre rattes rôties et amandes torrifiées

34⁰⁰

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

34⁰⁰

JOUE DE VEAU BRAISÉE
Mousseline de céleri-rave, pleurotes Marie-Anne rôtis, mini-légumes au beurre, sauce à l'ail noir, noyer, mélisse et kale frit

35⁰⁰

PÉTONCLES POÊLÉS
Purée de pois verts, lentilles Béluga aux lardons et petits légumes, champignons sauvages, chutney de pommes Honey Crisp et beurre noisette à l'érable

38⁰⁰


Saucisse maison
servie avec un écrasé de pommes de terre

Pâtes du moment
sauce rosée

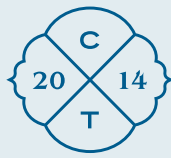
POUR VOS
GAMINS
12 ans et moins

15⁰⁰

Poutine de poulet frit


Breuvage inclus

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\$*

TUESDAY

Steak-frites

WEDNESDAY

Pork cheek
bourguignon

THURSDAY

Coquille
Saint-Jacques

FRIDAY

Fish and chips

SATURDAY

Duck confit
tagliatelle

*2 identical meals.

THE APPETIZERS

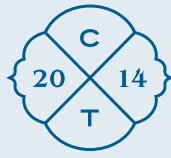
CREATE YOUR OWN TABLE D'HÔTE

SEASONAL SOUP According to the harvests of the week with the freshest food	INCLUDED/8 ⁰⁰	SMOKED SALMON Juniper berries, rye cracker, sour cream, radishes, cucumbers and mullet caviar	+10/15 ⁰⁰
HOMEMADE CESAR SALAD Smoked lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons	+5/13 ⁰⁰	PAN-SEARED FOIE GRAS Hogweed apple puree, warm niçoise salad with bacon, haskap berry sauce and brioche bread	18 ⁰⁰
SNAILS WITH WILD MUSHROOMS Fried leeks, oyster mushroom mousse and garlic croutons	+9/14 ⁰⁰	SALMON TARTARE Hard boiled eggs brunoise, capers, shallots, lemon juice, chives, parsley and salmon caviar	22 ⁰⁰
FRENCH ONION SOUP Local dark beer, veal stock, bread, Oka cheese and cheddar	+9/14 ⁰⁰	STEAK TARTARE Béarnaise emulsion, tarragon, brunoise zucchini, quail egg and Jerusalem artichoke chip	22 ⁰⁰
LOBSTER FRITTER WITH SUMAC Fennel powder, kohlrabi pickle, sucrine, blend of herbs and flax seeds	+10/16 ⁰⁰		

OUR PLATERS

Quebec's cold cuts meat and cheese
plater
34⁰⁰

Fresh oysters platter with homemade
mignonette
3⁰⁰/each



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MAIN DISHES

GRILLED CHICKEN SALAD

Chicken from the Poulet D'amours farm, spinach, romaine, crunchy vegetables, herb emulsion fresh and roasted hemp seeds

24⁰⁰

SALMON TARTARE

Hard boiled eggs brunoise, capers, shallots, lemon juice, chives, parsley and salmon caviar

32⁰⁰

CAVATELLI WITH SMOKED SALMON

White wine cream sauce, red onions, capers, dill, lemon zest, tomatoes and arugula

27⁰⁰

STEAK TARTARE

Béarnaise emulsion, tarragon, brunoise zucchini, quail egg and Jerusalem artichoke chip

32⁰⁰

FETTUCINE WITH DUCK CONFIT

Cherry tomatoes, peas, chard, arugula, demi-glace and cream sauce, fresh mozzarella and hazelnuts

29⁰⁰

DORÉ AMANDINE

Butter with zest, turned vegetables, spinach, potatoes and roasted almonds

34⁰⁰

STEAK-FRITES

Seasonal vegetables, fried potatoes and dune pepper sauce

34⁰⁰

BRAISED VEAL CHEEK

Celeriac mousseline, oyster mushrooms, mini-vegetables in butter, black garlic sauce, walnut, lemon balm and fried kale

35⁰⁰

SEARED SCALLOPS

Green pea puree, Beluga lentils with bacon and small vegetables, wild mushrooms, Honey Crisp apple chutney and butter

38⁰⁰

Homemade sausage
served with mashed
potatoes

Pasta of the day
rosé sauce

FOR YOUR
KIDS
12 and under
15⁰⁰

Fried chicken
poutine

Beverage
included

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..