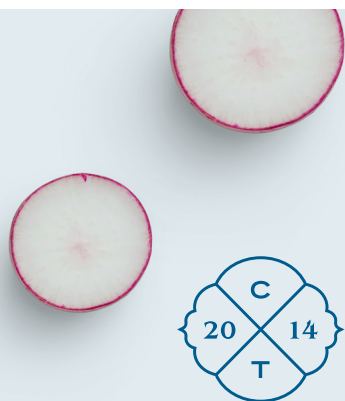




# LE CAFÉ DU THÉÂTRE

## 2 POUR 40\$\*

LUNDI  
Fettuccine de la  
Brasserie

MARDI  
Steak-frites

MERCREDI  
Tartare du moment

JEUDI  
Moules-frites

VENDREDI  
Fish and Chips

\*À l'achat de 2 plats identiques.

### LES ENTRÉES

**SOUPE DES RÉCOLTES**  
Selon les récoltes

INCLUS

**SALADE CÉSAR DU CAFÉ**  
Lardons, Louis d'Or et croûtons rustiques

+8/13<sup>00</sup>

**SALADE DU MARCHÉ**  
Mélange de laitue, tomates du jardin avec  
vinaigrette maison

INCLUS

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

22<sup>00</sup>

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE**  
Bière noire, lardons, fond de veau,  
pain de campagne, fromage Oka et cheddar

+10/15<sup>00</sup>

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

23<sup>00</sup>

**SAUMON FUMÉ MAISON**  
Baies de genévrier, eau de pomme et de  
céleri gélifiée, craquelin de seigle, crème sure,  
radis, concombres et caviar de mullet

+10/15<sup>00</sup>

### LES PLATS

**MOULES-FRITES**  
Moules marinières vapeur au vin blanc, ail,  
échalottes française et fines herbes. Servies avec frites

26<sup>00</sup>

**LE BOLOGNE GOURMAND**  
Sandwich au pain croissant rond garni de  
bologne CAB, œuf, tomates fraîches, fromage,  
cornichons, moutarde de Dijon et laitue croquante.  
Servi avec frites ou salade

19<sup>00</sup>

**FETTUCCHINE DE LA BRASSERIE**  
Sauce crème demi-glace, canard confit,  
tomates cerises, champignons, cipollinis,  
roquette et Louis d'Or

29<sup>00</sup>

**SANDWICH DU JOUR**  
Servi avec frites ou salade

21<sup>00</sup>

**CROQUE-MADAME**  
Pain de campagne, jambon, fromage Gruyère,  
béchamel, œuf au plat, beurre, et herbes  
fraîches. Servi avec salade

19<sup>00</sup>

**ARRIVAGE DE LA MER**  
Création de l'équipe

PM

**« STEAK AND EGG »**  
Steak CAB, œuf miroir, sauce à la moelle et  
oignons. Servi avec frites ou salade

32<sup>00</sup>

**TARTARE DE SAUMON**  
Brunoise d'œufs cuits durs, câpres, échalotes  
françaises, jus de citron, ciboulette, persil,  
caviar de saumon. Servi avec frites ou salade

32<sup>00</sup>

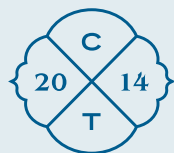
**SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ**  
Laitue romaine, lardons, Louis d'Or et  
croûtons rustiques

24<sup>00</sup>

**LE STEAK TARTARE**  
Émulsion béarnaise, estragon, œuf de caille,  
chips de topinambour. Servi avec frites ou salade

33<sup>00</sup>





# LE CAFÉ DU THÉÂTRE

## LÈVE-TARD

### PARFAIT DE YOGOURT

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

AJOUTEZ DES PETITS FRUITS →

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

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

20<sup>00</sup>

+5<sup>00</sup>

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>

### « STEAK AND EGG »

Steak CAB, œuf miroir, sauce à la moelle et oignons. Servi avec frites ou salade

32<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



25<sup>00</sup>

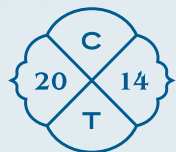
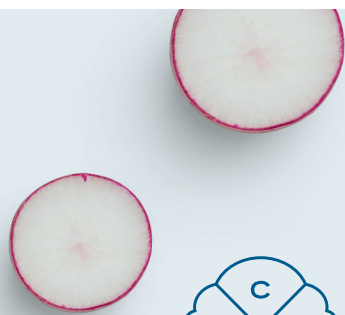
## NOS PLATS DU JOUR SONT EN SPÉCIAL TOUS LES MIDIS

Du lundi au vendredi de  
11h30 à 15h

2 / POUR 40\$

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

## 2 FOR 40\$\*

### MONDAY

Brasserie  
fettucine

### TUESDAY

Steak-frites

### WEDNESDAY

Choice of any  
tartares

### THURSDAY

Moules-frites

### FRIDAY

Fish and Chips

\*Offer valid with the purchase of two identical meals

## THE APPETIZERS

### SEASONAL SOUP

According to the harvests of the week with the freshest food

INCLUDED

### MARKET SALAD

Mixture of lettuce, garden tomatoes with homemade vinaigrette

INCLUDED

### FRENCH ONION SOUP

Dark beer, bacon bites, veal stock, country bread, Oka cheese and cheddar

+10/15<sup>00</sup>

### SMOKED SALMON

Juniper berries, rye cracker, sour cream, radishes, cucumbers and mullet caviar

+10/15<sup>00</sup>

### HOMEMADE CESAR SALAD

Lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons

+8/13<sup>00</sup>

### SALMON TARTARE

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

22<sup>00</sup>

### STEAK TARTARE

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

23<sup>00</sup>

## MAIN DISHES

### MOULES-FRITES

Steamed mussels in white wine, garlic, shallots and herbs. Served with fries.

26<sup>00</sup>

### BRASSERIE FETTUCCINE

Duck confit, creamy demi-glace sauce, cherry tomatoes, mushrooms, cipollini onions, arugula and Louis d'Or cheese

29<sup>00</sup>

### CROQUE-MADAME

Country bread, ham, Gruyère cheese, béchamel, fried egg, butter, and fresh herbs. Served with salad

19<sup>00</sup>

### « STEAK AND EGG »

CAB steak, sunny-side-up egg, bone marrow sauce, and onions. Served with fries or salad

32<sup>00</sup>

### GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

Romaine lettuce, lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons

24<sup>00</sup>

### LE BOLOGNE GOURMAND

Round croissant sandwich filled with CAB bologna, egg, fresh tomatoes, cheese, pickles, Dijon mustard, and crisp lettuce. Served with fries or salad.

19<sup>00</sup>

### SANDWICH OF THE DAY

Served with fries or salad

21<sup>00</sup>

### FRESH CATCH OF THE DAY

Direct from the sea

MP

### SALMON TARTARE

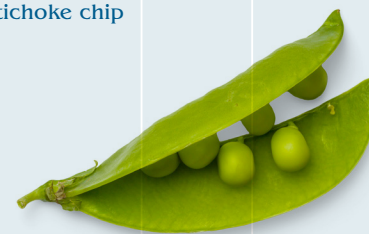
Hard boiled eggs brunoise, capers, shallots, lemon juice, chives, parsley and salmon caviar. Served with fries or salad

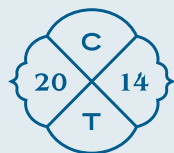
32<sup>00</sup>

### STEAK TARTARE

Béarnaise emulsion, tarragon, brunoise zucchini, quail egg and Jerusalem artichoke chips. Served with fries or salad

33<sup>00</sup>





# LE CAFÉ DU THÉÂTRE

## LATE RISERS

### YOGURT PARFAIT

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

ADD BERRIES →

### FRESH FRUIT PLATE

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

20<sup>00</sup>

+5<sup>00</sup>

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>

### STEAK AND EGG

CAB steak, sunny side-up egg, bone marrow sauce and onions, served with house salad or fries

32<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 and poached egg



25<sup>00</sup>

## OUR DAILY SPECIALS AVAILABLE EVERY LUNCHTIME

From Monday to Friday  
11:30 AM to 3:00 PM

2 / FOR 40\$

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.

