

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

L'INCONTOURNABLE DE LA SEMAINE FORMULE TABLE D'HÔTE

35\$*

Soupe de saison + plat de la semaine + crème brûlée

LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

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

15⁰⁰

SOUPE DE SAISON

Selon les récoltes

8⁰⁰

ESCARGOTS BOURGUIGNONS

Gratinés à l'Oka et lardons. Servi avec pain au beurre

14⁰⁰

SALADE DE BETTERAVES & CANARD

Canard fumé, copeaux de fromage de chèvre, graines de tournesol sablées à l'érable, oignon mariné et chip de kale

13⁰⁰

FOIE GRAS POÊLÉ ET PARFAIT DE FOIE GRAS

Pain au levain rôti, sauce à l'ail noir, chutney de fraises, crumble salé au thym et chips de tompinambour

24⁰⁰

SAUMON FUMÉ MAISON

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

15⁰⁰

SALADE CÉSAR DU CAFÉ

Lardons, Louis d'Or et croûtons rustiques

13⁰⁰

LES PLATEAUX

Plateau de charcuteries et de fromages
du Québec

34⁰⁰

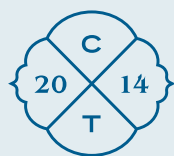
Plateau d'huitres fraîches
et mignonnette maison

3⁰⁰/unité

HUÎTRES À 1,50\$

AU BAR SEULEMENT EN TOUT TEMPS





LE CAFÉ DU THÉÂTRE

LES PLATS

FETTUCCINE DE LA BRASSERIE

Canard confit, sauce crème demi-glace, tomates cerises, champignons, cipollinis, roquette et Louis d'Or

29⁰⁰

RAVIOLIS AUX CREVETTES & PERNOD

Crevettes nordiques, sauge, fenouil, poires, graines de tournesol et sauce crémeuse au Pernod

36⁰⁰

POULET CORDON BLEU

Farci aux épinards, gruyère et prosciutto. Servi avec pommes de terre rattes rôties et légumes de saison au beurre.

32⁰⁰

DORÉ AMANDINE

Beurre au zeste, légumes tournés, tombée d'épinards, pommes château et amandes torréfiées

36⁰⁰

COQUILLE SAINT-JACQUES

Purée de pommes de terre, méli-mélo de fruits de mer, gratinée de cheddar vieilli et Oka

34⁰⁰

MOULES-FRITES

Moules marinières vapeur au vin blanc, échalottes françaises, ail et fines herbes. Servies avec frites.

26⁰⁰

FOIE DE VEAU DE LAIT

Lard confit & poêlé, compressé de pommes de terre, sauce porto-framboise et mini légumes au beurre

34⁰⁰

JOUE DE BOEUF

Sauce au romarin et miel, écrasé de pommes de terre, oignons confits, romanesco et huile verte

38⁰⁰

TARTARE DE SAUMON

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

32⁰⁰

LE STEAK TARTARE

Émulsion béarnaise, estragon, œuf de caille, chips de topinambour. Servi avec frites ou salade

33⁰⁰

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ

Laitue romaine, lardons, Louis d'Or et croûtons rustiques

24⁰⁰

Saucisse maison
servie avec un écrasé de
pommes de terre

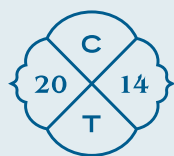
Pâtes du moment
sauce rosée

POUR VOS
GAMINS
12 ans et moins
15⁰⁰

**Poutine de
poulet grillé**
sauce maison


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

THIS WEEK'S HIGHLIGHT SET COURSE MENU

35\$*

Seasonal Soup + Dish of the Week + Crème Brûlée

THE APPETIZERS

FRENCH ONION SOUP

Local dark, bacon bites, veal stock, country bread, Oka cheese and cheddar

15⁰⁰

HOMEMADE CESAR SALAD

Lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons

13⁰⁰

SEASONAL SOUP

According to the harvests

8⁰⁰

BEETROOT & SMOKED DUCK SALAD

Smoked duck, goat cheese shavings, maple-sugared sunflower seeds, marinated onion and kale chips

13⁰⁰

BURGUNDY SNAILS

Gratinéed with Oka cheese, bacon bites served with butter croutons

14⁰⁰

SMOKED SALMON

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

15⁰⁰

PAN-SEARED FOIE GRAS

AND FOIE GRAS PARFAIT

Roasted sourdough bread, black garlic sauce, strawberry chutney, savory thyme crumble and sunchoke chips

24⁰⁰

OUR PLATERS

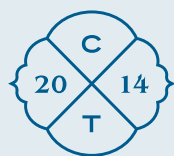
Quebec's cold cuts meat and cheese plater
34⁰⁰

Fresh oysters platter with homemade mignonette
3⁰⁰/each

OYSTERS AT 1,50\$

AVAILABLE AT THE BAR ONLY, AT ALL TIMES





LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MAIN DISHES

BRASSERIE FETTUCCINE

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

29⁰⁰

SHRIMP & PERNOD RAVIOLI

Nordic shrimp, sage leaves, fennel bulbs, pears, sunflower seeds, Pernod sauce

36⁰⁰

CHICKEN CORDON BLEU

Stuffed with spinach, gruyère, prosciutto, roasted fingerling potatoes and seasonal vegetables

32⁰⁰

DORÉ AMANDINE

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

36⁰⁰

COQUILLE SAINT-JACQUES

Scallop, seafood, mashed potatoes, creamy sauce, cheddar & Oka au gratin

34⁰⁰

MOULES-FRITES

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

26⁰⁰

BEEF CHEEK

Rosemary and honey sauce, mashed potatoes, caramelized onions, romanesc and green herb oil

38⁰⁰

VEAL LIVER

Confit & pan-seared bacon, compressed potatoes, port-wine raspberry sauce and mini vegetables in butter

34⁰⁰

SALMON TARTARE

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

32⁰⁰

STEAK TARTARE

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

33⁰⁰

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

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

24⁰⁰

Homemade sausage
served with mashed
potatoes

Pasta of the day
rosée sauce

FOR YOUR
KIDS
12 and under
15⁰⁰

**Chicken
poutine**
homemade sauce


**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.