

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

L'INCONTURNABLE 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	15 ⁰⁰	SOUPE DE SAISON Selon les récoltes	8 ⁰⁰
ESCARGOTS BOURGUIGNONS Gratinés à l'Oka et lardons. Servi avec pain au beurre	14 ⁰⁰	SALADE DE BETTERAVES & CANARD Canard fumé, copeaux de fromage de chèvre, graines de tournesol sablées à l'érable, oignon mariné et chip de kale	13 ⁰⁰
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	24 ⁰⁰	SAUMON FUMÉ MAISON Baies de genévrier, eau de pomme et de céleri gélifiée, craquelin de seigle, crème sure, radis, concombres et caviar de mulot	15 ⁰⁰
SALADE CÉSAR DU CAFÉ Lardons, Louis d'Or et croûtons rustiques	13 ⁰⁰		

LES PLATEAUX

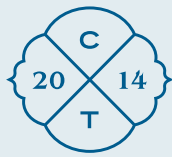
Plateau de charcuteries et de fromages
du Québec
34⁰⁰

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

FETTUCINE DE LA BRASSERIE Canard confit, sauce crème demi-glace, tomates cerises, champignons, cipollinis, roquette et Louis d'Or	29 ⁰⁰	FOIE DE VEAU DE LAIT Lard confit & poêlé, compressé de pommes de terre, sauce porto-framboise et mini légumes au beurre	34 ⁰⁰
RAVIOLIS AUX CREVETTES & PERNOD Crevettes nordiques, sauge, fenouil, poires, graines de tournesol et sauce crèmeuse au Pernod	36 ⁰⁰	JOUE DE BOEUF Sauce au romarin et miel, écrasé de pommes de terre, oignons confits, romanesco et huile verte	38 ⁰⁰
POULET CORDON BLEU Farci aux épinards, gruyère et prosciutto. Servi avec pommes de terre rattes rôties et légumes de saison au beurre.	32 ⁰⁰	TARTARE DE SAUMON Brunoise d'œufs cuits durs, câpres, échalotes françaises, jus de citron, ciboulette et persi. Servi avec frites ou salade	32 ⁰⁰
DORÉ AMANDINE Beurre au zeste, légumes tournés, tombée d'épinards, pommes château et amandes torréfiées	36 ⁰⁰	LE STEAK TARTARE Émulsion béarnaise, estragon, œuf de caille, chips de topinambour. Servi avec frites ou salade	33 ⁰⁰
COQUILLE SAINT-JACQUES Purée de pommes de terre, méli-mélo de fruits de mer, gratinée de cheddar vieilli et Oka	34 ⁰⁰	SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ Laitue romaine, lardons, Louis d'Or et croûtons rustiques	24 ⁰⁰
MOULES-FRITES Moules marinières vapeur au vin blanc, échalottes françaises, ail et fines herbes. Servies avec frites.	26 ⁰⁰		



Saucisse maison
servie avec un écrasé de pommes de terre

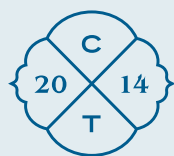
Pâtes du moment
sauce rosée

POUR VOS
GAMINS
12 ans et moins
15⁰⁰

Poutine de poulet grillé
sauce maison


Brevage
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

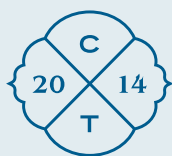
Quebec's cold cuts meat and cheese platter
34⁰⁰

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 and parsley
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.