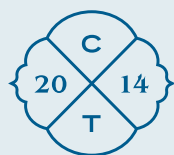


Lundi au vendredi  
11h30 à 15h



# LE CAFÉ DU THÉÂTRE

## LÈVE-TARD

### PARFAIT DE YOGOURT

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

20<sup>50</sup>

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

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

21<sup>00</sup>

### «STEAK AND EGG»

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

36<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

26<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

23<sup>00</sup>

## 2 POUR 40\$\*

### LUNDI

Guédille au homard

### MARDI

Steak-frites

### MERCREDI

Tartare de saumon

### JEUDI

Moules-frites

### VENDREDI

Fish and Chips

\*À l'achat de 2 plats identiques.

## LES ENTRÉES

### SOUPE DES RÉCOLTES

Selon les récoltes

INCLUS

### SALADE DU MARCHÉ

Laitue Folia et vinaigrette maison

INCLUS

### SALADE DE TOMATES ANCESTRALES

concombre, tomates, oignons rouges et mousse de burrata

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

### LE STEAK TARTARE

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

24<sup>00</sup>

### SAUMON FUMÉ MAISON

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

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

### SALADE CÉSAR DU CAFÉ

Lardons, Louis d'Or et croûtons rustiques

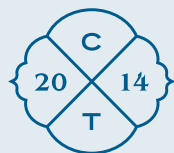
+8/14<sup>00</sup>

### TARTARE DE SAUMON

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

23<sup>00</sup>

Lundi au vendredi  
11h30 à 15h



# LE CAFÉ DU THÉÂTRE

## LES PLATS

### MOULES-FRITES

Moules marinières vapeur au vin blanc, ail, échalotes française et fines herbes. Servies avec frites

27<sup>00</sup>

### FETTUCINE DE LA BRASSERIE

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

30<sup>00</sup>

### CROQUE-MADAME

Pain de campagne, jambon, fromage Gruyère, béchamel, œuf miroir, beurre, et herbes fraîches. Servi avec salade

22<sup>00</sup>

### « STEAK AND EGG »

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

36<sup>00</sup>

### SALADE DU PÊCHEUR

Crevettes et chair de homard, fenouil, tomates, oignons marinés, suprême d'orange, mélange de laitue maison et émulsion au safran.

33<sup>00</sup>

### SALADE COBB

Oeuf dur, poulet, bacon, avocat, laitue romaine, tomates, concombres et croûtons

29<sup>00</sup>

### SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ

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

25<sup>00</sup>

### SANDWICH DU JOUR

Servi avec frites ou salade

22<sup>00</sup>

### LE SMOKED MEAT GOURMAND

Sandwich au pain croissant rond garni de smoked meat CAB, œuf crevé, tomate, fromage, cornichons, moutarde de Dijon et laitue croquante. Servi avec frites ou salade

22<sup>00</sup>

### GUÉDILLE AU HOMARD

Mayonnaise au citron et oignons verts, laitue Folia, et radis. Servie avec frites ou salade

28<sup>00</sup>

### DORÉ AMANDINE

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

37<sup>00</sup>

### TARTARE DE SAUMON

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

34<sup>00</sup>

### LE STEAK TARTARE

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

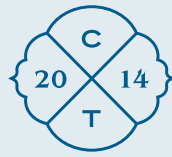
35<sup>00</sup>

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

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.

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



# LE CAFÉ DU THÉÂTRE

## LATE RISERS

### YOGURT PARFAIT

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

20<sup>50</sup>

### FRESH FRUIT PLATE

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

21<sup>00</sup>

### HOMEMADE SMOKED

#### SALMON BAGEL

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

Served with fruits.

23<sup>00</sup>

### STEAK AND EGG

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

36<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.

26<sup>00</sup>

## 2 FOR 40\$\*

### MONDAY

Lobster Roll

### TUESDAY

Steak-frites

### WEDNESDAY

Salmon tartare

### 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

### HEIRLOOM TOMATO SALAD

cucumbers, tomatoes, red onions and burrata mousse

+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.

+8/14<sup>00</sup>

### SALMON TARTARE

Hard-boiled eggs brunoise, capers, shallots, lemon juice, chives and parsley.

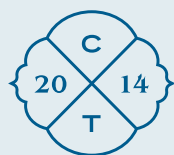
23<sup>00</sup>

### STEAK TARTARE

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

24<sup>00</sup>

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



# LE CAFÉ DU THÉÂTRE

## MAIN DISHES

### MOULES-FRITES

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

27<sup>00</sup>

### BRASSERIE FETTUCCINE

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

30<sup>00</sup>

### CROQUE-MADAME

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

22<sup>00</sup>

### « STEAK AND EGG »

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

36<sup>00</sup>

### FISHERMAN'S SALAD

Shrimp and lobster meat, fennel, tomatoes, pickled onions, orange supremes, house greens and saffron emulsion

33<sup>00</sup>

### COBB SALAD

Hard-boiled egg, chicken, bacon, avocado, romaine lettuce, tomatoes, cucumbers and croutons

29<sup>00</sup>

### GRILLED CHICKEN CESAR SALAD

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

25<sup>00</sup>

### LE SMOKED MEAT GOURMAND

Round croissant sandwich filled with CAB smoked meat, egg, tomato, cheese, pickles, Dijon mustard, and crisp lettuce. Served with fries or salad.

22<sup>00</sup>

### SANDWICH OF THE DAY

Served with fries or salad

22<sup>00</sup>

### LOBSTER ROLL

lemon and green onion mayonnaise, Folia lettuce and radish. served with fries or salad

28<sup>00</sup>

### DORÉ AMANDINE

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

37<sup>00</sup>

### SALMON TARTARE

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

34<sup>00</sup>

### STEAK TARTARE

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

35<sup>00</sup>

## OUR DAILY SPECIALS AVAILABLE EVERY LUNCHTIME

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.