

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU GROUPE

37\$

LES ENTRÉES

SALADE DU MARCHÉ
Vinaigrette maison

POTAGE DU MOMENT
Selon les récoltes

LES PLATS

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

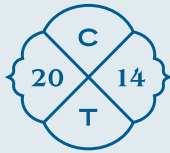
SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ
Laitue romaine de nos serres, croûtons rustiques, Louis d'Or, bacon rôti et vinaigrette crémeuse maison

TARTARE DE SAUMON
Brunoise d'oeufs cuits durs, câpres, échalotes françaises, jus de citron, ciboulette et persil. Servi avec frites ou salade

AGNOLOTTI AUX ÉPINARDS
Tomates cerises, pesto de basilic, roquette, noisettes et sauce à la courge

LE DESSERT

Crème brûlée



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU GROUPE

47\$

LES ENTRÉES

SOUPE DE SAISON
Selon les récoltes

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

CARPACCIO DE BOEUF
Aillade à l'amande, chicoré, suprêmes d'orange, jus de citron, huile d'olive et tuile de
parmesan

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

LES PLATS

AGNOLOTTI AUX ÉPINARDS
Tomates cerises, pesto de basilic, roquette, noisettes et sauce à la courge

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

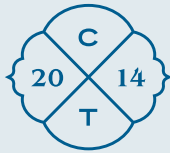
POULET CORDON BLEU
Farci aux épinards, gruyère, prosciutto, pommes de terre rattes rôties, légumes
de saison au beurre

LE STEAK TARTARE
Émulsion béarnaise, estragon, oeuf de caille, brunoise de courgettes et chips de topinambour.
Servi avec frites ou salade

BAVETTE DE VEAU
Sauce au vin rouge et échalotes, purée de pomme de terre, asperges et pommes paille

LES DESSERTS

Surprise Chocolatée



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU ENFANT

15,50\$

LES PLATS

SAUCISSES CHIPOLATA

Servi avec pomme de terre et légumes

POUTINE AU POULET

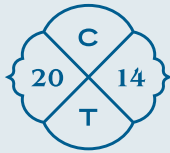
Frites maison, fromage, poulet & sauce

PÂTES DU MOMENT

Sauce rosée

BREUVAGE INCLUS

12 ans et moins



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

GROUP MENU

37\$

APPETIZERS

GARDEN SALAD
homemade dressing

SEASONAL SOUP

According to the harvests of the week with the freshest ingredients

MAINS

BRASSERIE FETTUCCINE

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

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

Romaine lettuce from our greenhouse, roasted bacon, Louis d'Or cheese, rustic croutons

SALMON TARTARE

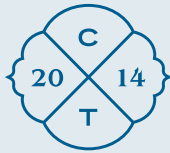
Hard-boiled eggs brunoise, capers, shallots, lemon juice, chives and parsley
Served with fries or salad

SPINACH AGNOLOTTI

Cherry tomatoes, basil pesto, arugula, hazelnuts and squash sauce

DESSERT

CRÈME BRULÉE



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

GROUP MENU

47\$

APPETIZERS

SEASONAL SOUP

According to the harvests of the week with the freshest ingredients

CESAR SALAD

Smoked lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons

BEEF CARPACCIO

Almond ailade, chicory, orange supremes, lemon juice, olive oil and Parmesan cheese tuile

SMOKED SALMON

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

MAINS

SPINACH AGNOLOTTI

Cherry tomatoes, basil pesto, arugula, hazelnuts and squash sauce

DORÉE AMANDINE

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

CHICKEN CORDON BLEU

Stuffed with spinach, gruyère, prosciutto, roasted fingerling potatoes, seasonal vegetables in butter

STEAK TARTARE

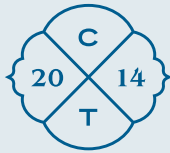
Béarnaise emulsion, tarragon, quail egg, zucchini brunoise, and Jerusalem artichoke chips. Served with fries or salad

GRILLED VEAL STEAK

Red wine and shallot sauce, mashed potatoes, asparagus and shoestring potatoes

DESSERT

CHOCOLATE SURPRISE



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

KIDS MENU

15,50\$

MAINS

CHIPOLATA SAUSAGES

Served with potatoes and vegetables

CHICKEN POUTINE

Homemade fries, cheese, chicken, and sauce

PASTA OF THE MOMENT

Rose sauce

BREUVAGE INCLUDED

from 12 years and under