



EN JUIN

L'ASPERGE SORT DE TERRE

PRÊTE POUR LES
APPLAUDISSEMENTS



TABLE D'HÔTE
DU SOIR

LE CAFÉ DU
THÉÂTRE



TABLE D'HÔTE DU SOIR

ENTRÉE

Asperges au beurre, œuf mollet, chorizo fumé, mozzarella fraîche, pommes paille et huile à l'estragon

PLAT PRINCIPAL

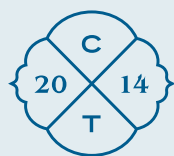
Flétan poêlé sur nage crémeuse aux asperges, salsa de rubans d'asperges, pommes de terre rôties, têtes d'asperges et tuile à l'encre de seiche

DESSERT

Mini-profiteroles, crème glacée à la vanille et caramel au Grand Marnier

55\$

Établissement membre
du Groupe Restos Dix30



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

SALADE CÉSAR DU CAFÉ

Lardons, Louis d'Or et croûtons rustiques

14⁰⁰

SALADE DE TOMATE ANCESTRALES

concombres, tomates, oignons rouges et mousse de burrata

15⁰⁰

SOUPE DE SAISON

Selon les récoltes

9⁰⁰

PIEUVRE GRILLÉE

Chimichurri, pomme fraîche, pommes de terre rattes, kale grillé et coulis d'argousiers

18⁰⁰

SAUMON FUMÉ MAISON

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

15⁰⁰

CARPACCIO DE BŒUF

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

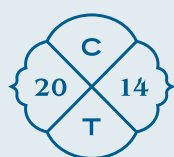
17\$

LES PLATEAUX

Plateau de charcuteries
et de fromages du Québec
35⁰⁰

Plateau d'huîtres fraîches
et mignonnette maison
3⁵⁰/unité

HUÎTRES À 1,50\$
AU BAR SEULEMENT EN TOUT TEMPS



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

LES PLATS

FETTUCCHINE DE LA BRASSERIE

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

30⁰⁰

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE

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

46⁰⁰

AGNOLOTTI AUX ÉPINARDS

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

24⁰⁰

SALADE LANDAISE

Magret de canard fumé en tranche, tomates, mélange de laitues, croustons, pommes de terre rattes, noisettes, vinaigre aux échalote et au Xeres

30⁰⁰

SALADE DU PÊCHEUR

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

33⁰⁰

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ

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

25⁰⁰

MOULES-FRITES

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

27⁰⁰

FOIE DE VEAU DE LAIT

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

35⁰⁰

POULET CORDON BLEU

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

33⁰⁰

DORÉ AMANDINE

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

37⁰⁰

TARTARE DE SAUMON

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

34⁰⁰

LE STEAK TARTARE

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

35⁰⁰

Poutine de poulet grillé
sauce maison

Pâtes du moment
sauce rosée

POUR VOS
GAMINS

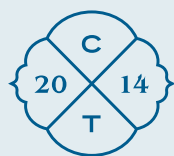
12 ans et moins

15⁵⁰

Saucisse maison
servie avec un écrasé de pommes de terre


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

SEASONAL SOUP

According to the harvests.

9⁰⁰

GRILLED OCTOPUS

Chimichurri, fresh apples, fingerling potatoes, grilled kale and sea buckthorn coulis

18⁰⁰

HOMEMADE CESAR SALAD

Lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons .

14⁰⁰

BEEF CARPACCIO

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

17⁰⁰

HEIRLOOM TOMATO SALAD

burrata mousse, cucumbers, tomatoes and red onions

15⁰⁰

SMOKED SALMON

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

15⁰⁰

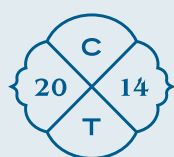
OUR PLATERS

Quebec's cold cuts meat
and cheese plater
35⁰⁰

Fresh oysters platter with
homemade mignonette
3⁵⁰/each

OYSTERS AT 1,50\$

AVAILABLE AT THE BAR ONLY, AT ALL TIMES



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MAIN DISHES

BRASSERIE FETTUCCINE 30⁰⁰
Duck confit, creamy demi-glace sauce, cherry tomatoes, mushrooms, cipollini onions, arugula and Louis d'Or cheese

GRILLED FLANK STEAK 46⁰⁰
Red wine and shallot sauce, mashed potatoes, asparagus and shoestring potatoes

SPINACH AGNOLOTTI 24⁰⁰
Cherry tomatoes, basil pesto, arugula, hazelnuts and squash sauce

LANDAISE SALAD 30⁰⁰
Sliced smoked duck breast, tomatoes, mix of lettuce, croutons, fingerling potatoes, hazelnuts and shallot and Xérès vinaigrette

FISHERMAN'S SALAD 33⁰⁰
Shrimp and lobster meat, fennel, tomato, pickled onions, orange supremes, house greens and saffron emulsion

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD 25⁰⁰
Romaine lettuce, lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons

CHICKEN CORDON BLEU 33⁰⁰
Stuffed with spinach, gruyère cheese, prosciutto, roasted fingerling potatoes and seasonal vegetables

DORÉ AMANDINE 37⁰⁰
Butter with zest, turned vegetables, spinach, potatoes and roasted almonds

MOULES-FRITES 27⁰⁰
Steamed in white wine, garlic, shallots and fresh herbs. Served with fries

VEAL LIVER 35⁰⁰
Confit and pan-seared bacon, compressed potatoes, port-wine raspberry sauce and mini vegetables in butter

SALMON TARTARE 34⁰⁰
Hard-boiled eggs brunoise, capers, shallots, lemon juice, chives and parsley
Served with fries or salad

STEAK TARTARE 35⁰⁰
Béarnaise emulsion, tarragon, quail egg, zucchini brunoise, and Jerusalem artichoke chips.
Served with fries or salad

Homemade sausage
served with mashed potatoes

Pasta of the day
rosée sauce

FOR YOUR
KIDS
12 and under

15⁵⁰

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.