



EN AOÛT

LE MAÏS

SE FAIT ÉPLUCHER POUR SON
PLUS GRAND RÔLE DE L'ÉTÉ



TABLE D'HÔTE
DU SOIR

LE CAFÉ DU
THÉÂTRE



TABLE D'HÔTE DU SOIR

ENTRÉE

TORTILLAS CROUSTILLANTES DE MAÏS ET FLÉTAN

Tortillas de maïs frites, farcies de flétan, maïs sucré, échalotes, ail, zeste de citron et coriandre. Servies sur une crème sure citronnée et accompagnées d'une salsa de maïs, tomates et oignons

PLAT PRINCIPAL

TRI-TIP CAB GRILLÉ AU CHIMICHURRI

Triangle de bas de surlonge Certified Angus Beef grillé, servi sur un sauté de maïs fumé au beurre, fromage St-Vallier poêlé et mayonnaise au piment d'Espelette

DESSERT

GÂTEAU DE MAÏS TIÈDE

Gâteau de maïs légèrement caramélisé, crème glacée à la vanille et caramel à la fleur de sel

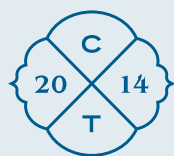
55\$

Établissement membre
du Groupe Restos Dix30

TOMATE BLANCHE
RISTORANTE • TERRAZZA

L'AUROCHS
LOUNGE + 18 ANS

L'AUROCHS
LE STEAKHOUSE™



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

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

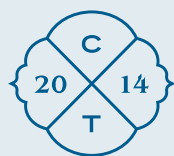
17\$

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

FETTUCCINE 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, croutons, 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 croûtons 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

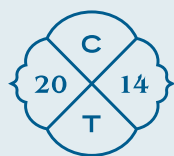
Pâtes
du moment
sauce rosée

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

HOMEMADE CESAR SALAD

Lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons .

14⁰⁰

HEIRLOOM TOMATO SALAD

burrata mousse, cucumbers, tomatoes and red onions

15⁰⁰

GRILLED OCTOPUS

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

18⁰⁰

BEEF CARPACCIO

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

17⁰⁰

SMOKED SALMON

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

15⁰⁰

OUR PLATERS

Quebec's cold cuts meat
and cheese plater

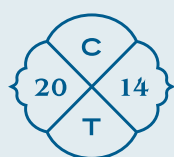
35⁰⁰

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

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

30⁰⁰

GRILLED FLANK STEAK

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

46⁰⁰

SPINACH AGNOLOTTI

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

24⁰⁰

LANDAISE SALAD

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

30⁰⁰

FISHERMAN'S SALAD

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

33⁰⁰

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

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

25⁰⁰

CHICKEN CORDON BLEU

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

33⁰⁰

DORÉ AMANDINE

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

37⁰⁰

MOULES-FRITES

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

27⁰⁰

VEAL LIVER

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

35⁰⁰

SALMON TARTARE

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

34⁰⁰

STEAK TARTARE

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

35⁰⁰

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.