

EN OCTOBRE

LA COURGE

FAIT SON CINÉMA



TABLE D'HÔTE
DU SOIR

LE CAFÉ DU
THÉÂTRE



TABLE D'HÔTE DU SOIR

ENTRÉE

TERRINE DE POULET

Terrine maison aux pistaches, canneberges et raisins secs, purée de courges, gel de camerise et pain rustique grillé

PLAT PRINCIPAL

TARTE FINE AU BŒUF EFFILOCHÉ ET À LA CITROUILLE

Purée de pommes de terre, ketchup maison aux poires du Verger Charbonneau, demi-glace à la muscade et salade de courges Delicata et roquette

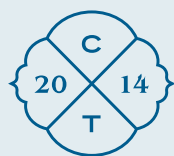
DESSERT

TARTELETTE À LA CITROUILLE

Crèmeux au chocolat blanc, graines de citrouille sablées et gel de citrouille

45\$

Établissement membre
du Groupe Restos Dix30



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 BETTERAVES & CANARD

Canard fumé, copeaux de fromage de chèvre, graines de tournesol sablées à l'érable, oignon mariné et chip de kale

13⁰⁰

SOUPE DE SAISON

Selon les récoltes

9⁰⁰

ESCARGOTS BOURGUIGNONS

Escargots en sauce bourguignonne, gratinés aux fromages Oka et cheddar, servis avec pain au beurre

14⁰⁰

SAUMON FUMÉ MAISON

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

15⁰⁰

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Soupe à l'oignon à la bière et au bacon, gratinée aux fromages Oka et cheddar

15\$

COQUILLE SAINT-JACQUES

Pétoncles et crevettes, purée de pommes de terre et béchamel, gratinés aux fromages Oka et cheddar

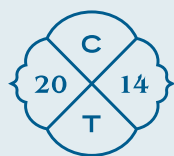
19⁰⁰

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

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ

Jarret d'agneau, sauce gastrique à l'orange, gratin dauphinois, carottes au beurre et tuiile au thym

47⁰⁰

CASSOULET CLASSIQUE DU CAFÉ

Cuisse de canard, saucisse de Toulouse et lardons, servis avec carottes et sauce à l'ail noir

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

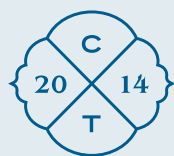
Pâtes
du moment
sauce rosée

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

SEAFOOD COQUILLE SAINT-JACQUES

scallop, seafood, mashed potatoes, creamy sauce, cheddar & Oka au gratin

19⁰⁰

FRENCH ONION SOUP

Local dark, bacon bites, veal stock, country bread, Oka cheese and cheddar

15⁰⁰

BEETROOT & SMOKED DUCK SALAD 13⁰⁰

Smoked duck, goat cheese shavings, maple-sugared sunflower seeds, marinated onion and kale chips

BURGUNDY SNAILS

Gratinée with Oka cheese, bacon bites served with butter crouton

14⁰⁰

SMOKED SALMON

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

15⁰⁰

OUR PLATERS

Quebec's cold cuts meat
and cheese plater

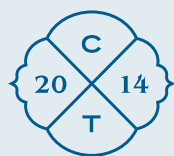
35⁰⁰

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 FETTUCCHINE

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

BRAISED LAMB SHANK

lamb shank, orange gastrique, dauphinoise potatoes, buttered carrots and thyme tuile

47⁰⁰

CAFÉ'S CLASSIC CASSOULET

duck leg, Toulouse sausage and lardons, served with carrots and black garlic sauce

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.