Lundi au vendredi
11h30 à 15h

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

LÈVE-TARD

PARFAIT DE YOGOURT 20⁵⁰
Granola, noix sablées, graines de chia, purée de pommes et rôties multigrains

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 21⁰⁰
Fromage cottage, graines de tournesol rôties et bagel St-Viateur au sésame

«STEAK AND EGG» 36⁰⁰
Steak CAB, œuf miroir, sauce à la moelle et oignons. Servi avec frites ou salade

TARTINE À L'AVOCAT ET AU SAUMON FUMÉ MAISON & ŒUF POCHÉ 26⁰⁰
Pain artisanal biologique aux graines de lin grillées, fromage aux fines herbes, avocat, tomates, saumon fumé maison et œuf poché

BAGEL AU SAUMON FUMÉ MAISON 23⁰⁰
Bagel St-Viateur au sésame, câpres, oignons rouges, tomates et fromage à la crème, servi avec fruits

2 POUR 40$*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fettuccine de la Brasserie	Steak-frites	Tartare de saumon	Moules-frites	Fish and Chips

*À l'achat de 2 plats identiques.

LES ENTRÉES

SOUPE DES RÉCOLTES INCLUS
Selon les récoltes

SALADE DU MARCHÉ INCLUS
Laitue Folia et vinaigrette maison

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE +10/15⁰⁰
Soupe à l'oignon à la bière et au bacon, gratinée aux fromages Oka et cheddar

LE STEAK TARTARE 24⁰⁰
Émulsion béarnaise, estragon, brunoise de courgettes, œuf de caille et chips de topinambour

SAUMON FUMÉ MAISON +10/15⁰⁰
Baies de genévrier, eau de pomme et de céleri gélifiée, craquelin de seigle, crème sure, radis et concombres

SALADE CÉSAR DU CAFÉ +8/14⁰⁰
Lardons, Louis d'Or et croûtons rustiques

TARTARE DE SAUMON 23⁰⁰
Brunoise d'œufs cuits durs, câpres, échalotes françaises, jus de citron, ciboulette et persil

Lundi au vendredi
11h30 à 15h

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

LES PLATS

MOULES-FRITES 27^{00}
Moules marinières vapeur au vin blanc, ail, échalotes française et fines herbes.
Servies avec frites

FETTUCCINE DE LA BRASSERIE 30^{00}
Sauce crème demi-glace, canard confit, tomates cerises, champignons, cipollinis, roquette et Louis d'Or

CROQUE-MADAME 22^{00}
Pain de campagne, jambon, fromage Gruyère, béchamel, œuf mirroir, beurre, et herbes fraîches. Servi avec salade

« STEAK AND EGG » 36^{00}
Steak CAB, oeuf miroir, sauce à la moelle et oignons. Servi avec frites ou salade

SALADE COBB 29^{00}
Oeuf dur, poulet, bacon, avocat, laitue romaine, tomates, concombres et croûtons

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ 25^{00}
Laitue romaine, lardons, Louis d'Or et croûtons rustiques.

SAUMON DU JOUR 34^{00}
Accompagnements du moment, selon l'inspiration du chef

SANDWICH DU JOUR 22^{00}
Servi avec frites ou salade

LE SMOKED MEAT GOURMAND 22^{00}
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

TARTARE DE SAUMON 34^{00}
Brunoise d'œufs cuits durs, câpres, échalotes françaises, jus de citron, ciboulette et persil
Servi avec frites ou salade

LE STEAK TARTARE 35^{00}
Émulsion béarnaise, estragon, œuf de caille, brunoise de courgettes et chips de topinambour.
Servi avec frites ou salade

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 20^{50}
Granola, candied nuts, chia seeds, apple purée and multigrain toasts.

FRESH FRUIT PLATE 21^{00}
cottage cheese, roasted sunflower seeds and St-Viateur sesame bagel.

HOMEMADE SMOKED SALMON BAGEL 23^{00}
St-Viateur sesame seed bagel, capers, red onions, tomatoes and cream cheese.

Served with fruits.

STEAK AND EGG 36^{00}
CAB steak, sunny side-up egg, bone marrow sauce and onions, served with house salad or fries.

AVOCADO, HOMEMADE SMOKED SALMON AND POACHED EGG TOAST 26^{00}
Toasted organic grilled flax seed artisan bread, fine herb cheese, avocado, tomatoes, homemade smoked salmon and poached egg.

2 FOR 40$*

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Brasserie Fettuccine	Steak-frites	Salmon tartare	Moules-frites	Fish and Chips

*Offer valid with the purchase of two identical meals

THE APPETIZERS

SEASONAL SOUP INCLUDED
According to the harvests of the week with the freshest food.

MARKET SALAD INCLUDED
Mixture of lettuce, garden tomatoes with homemade vinaigrette.

FRENCH ONION SOUP +10/15^{00}
Local dark, bacon bites, veal stock, country bread, Oka cheese and cheddar

SMOKED SALMON +10/15^{00}
Juniper berries, rye cracker, sour cream, radishes, cucumbers and mullet caviar.

HOMEMADE CESAR SALAD +8/14^{00}
Lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons.

SALMON TARTARE 23^{00}
Hard-boiled eggs brunoise, capers, shallots, lemon juice, chives and parsley.

STEAK TARTARE 24^{00}
Béarnaise emulsion, tarragon, zucchini brunoise, quail egg and Jerusalem artichoke chip.

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

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MAIN DISHES

MOULES-FRITES 27.00
Steamed mussels in white wine, garlic, shallots and herbs. Served with fries.

BRASSERIE FETTUCCINE 30.00
Duck confit, creamy demi-glace sauce, cherry tomatoes, mushrooms, cipollini onions, arugula and Louis d'Or cheese

CROQUE-MADAME 22.00
Country bread, ham, Gruyère cheese, béchamel, mirror egg, butter and fresh herbs. Served with salad

« STEAK AND EGG » 36.00
CAB steak, sunny-side-up egg, bone marrow sauce, and onions. Served with fries or salad

COBB SALAD 29.00
Hard-boiled egg, chicken, bacon, avocado, romaine lettuce, tomatoes, cucumbers and croutons

GRILLED CHICKEN CESAR SALAD 25.00
Romaine lettuce, lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons

LE SMOKED MEAT GOURMAND 22.00
Round croissant sandwich filled with CAB smoked meat, egg, tomato, cheese, pickles, Dijon mustard, and crisp lettuce. Served with fries or salad.

SANDWICH OF THE DAY 22.00
Served with fries or salad

SALMON OF THE DAY 34.00
With seasonal accompaniments, inspired by the chef

SALMON TARTARE 34.00
Hard-boiled eggs brunoise, capers, shallots, lemon juice, chives and parsley
Served with fries or salad

STEAK TARTARE 35.00
Béarnaise emulsion, tarragon, quail egg, zucchini brunoise, and Jerusalem artichoke chips.
Served with fries or salad

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.