

L'AUROCHS

MENU
Gourmand



35\$

ENTRÉES

SALADE VERTE

CHAUDRÉE DE PALOURDES

Pommes de terre, mirepoix, palourdes, fumet, crème et huître frite

POLPETTE DE BŒUF WAGYU

Ragoût de champignons, Parmesan St-Laurent, oignons perlés rôtis et oignons frits

PLATS

**FILET D'ÉPAULE DE BOEUF CAB
MARINÉ ET GRILLÉ**

Mariné selon un vieux classique, pommes de terre Gabrielle aux herbes, choux-fleurs frits et chimichurri

SAUMON GRILLÉ

Crème au safran, tomates confites, fèves de Lima, pomme de terre, chou kale grillé

POULET STYLE JERK GRILLÉ

Ferme Poulet D'Amours

Laqué d'une sauce BBQ au scotch maison, salade de choux, écrasé de pommes de terre à l'ail & crème sure et cornichon

DESSERT

**TARTE AU SUCRE, CAMEL AU WHISKY
ET CHANTILLY**

45\$

ENTRÉES

SALADE VERTE

LOBSTER CAKE

Aïoli au paprika et au citron, salade de fenouil, roquette, tomates et agrumes

CARPACCIO DE BISON

Riz soufflé, tomates sur vigne, manchego, mâche, mayonnaise au raifort et purée d'oignons rouges au vin

PLATS

MANHATTAN DE BŒUF GRILLÉ

Pommes de terre duchesse, fondant de brie, pétoncle, noisettes rôties, fagot de haricots au bacon « vaudois »

CREVETTES GRILLÉES

Gnocchi façon Romanoff, tomates, épinards, pancetta, vodka, crème et parmesan

GRILLADES D'AGNEAU DU QUÉBEC

Côtelette, merguez, kefta, sauce yaourt menthe, oignons rouges grillés, tomates confites, purée de choux-fleurs au zeste et pistaches

DESSERT

GÂTEAU AU FROMAGE ET FRAMBOISES

MENU *Végétalien* SANS GLUTEN

30\$

ENTRÉES

TARTARE DE BETTERAVES

Clémentines, pommes, quinoa, salicorne, menthe, émulsion à la moutarde et chips de sarrasin

PLATS

CHILI AUX LENTILLES ET CHAMPIGNONS RÔTIS

Haricots, lentilles, tomates, poivrons, coriandre, ail, oignons, coulis d'aubergines aigre-doux, courge spaghetti

DESSERT

GÂTEAU AU CHOCOLAT AVEC CRÈME GLACÉE AU THÉ ET PISTACHES

À LA CARTE

Nos grillades sont servies avec un choix de purée de pommes de terre nature, pomme de terre au four nature ou frites ainsi que d'un choix de légumes saisonniers ou d'une salade maison.

SALADE CÉSAR 14

TARTARE DE BOEUF

Le grand classique de L'Aurochs. Dijonnaise, câpres, pois au wasabi, ciboulette, échalotes françaises, persil et cornichons

ENTRÉE (70g) 19

REPAS (120g) 30

TARTARE DE SAUMON

Pommes vertes, émulsion à l'aneth et huile de pistache, crumble d'amandes, caramel de betteraves et mousse au fromage de chèvre

ENTRÉE (70g) 18

REPAS (120g) 28

PLATEAU D'HUÎTRES SELON L'ARRIVAGE

CHOIX DE 4 8 12

NATURE 15 30 45

ROCKEFELLER 17 34 51

BAVETTE L'AUROCHS 35

Bavette de boeuf marinée 48h selon un vieux classique. Servie avec échalotes, pommes de terre purée nature et légumes du marché

STEAK-FRITES 36

Servi avec frites et beurre maître d'hôtel.

CONTREFILET NEW YORK 48

Maigre et tendre, le contrefilet doit sa popularité à sa saveur. Cette coupe offre un grain fin avec une texture robuste et une saveur incomparable

RIBEYE 56

La pièce des vrais amateurs de viande. La plus goûteuse, cette pièce riche offre un persillage généreux

FILET MIGNON 49

LE COWBOY PM

La pièce idéale à partager. Son os et son intense persillage lui permettent de conserver la plus grande partie de ses jus à la cuisson

LE PLATEAU DU BOUCHER 119

queue de homard, brochette de filet mignon, Tomahawk de porc Berkshire, calmars frits, 1/2 côte levée, rondelles d'oignons, poutine l'Aurochs et accompagnements variés

LES À-CÔTÉS

ASPERGES AU BEURRE citron et parmesan 7

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

Sauvages & huile de truffe blanche 9

MACARONI AU FROMAGE CHEDDAR ET À LA BIÈRE ... 8

Gruyère, cheddar fort et cheddar vieilli, bière blonde

FOIE GRAS POÊLÉ 14

QUEUE DE HOMARD 20

VESTIBULE

MENU
Gourmand



25\$

4 SERVICES

UNE ENTRÉE, DEUX PLATS
AINSI QU'UN DESSERT

ENTRÉE

CRÈME DE POTIRONS

Yogourt à la cardamome et amandes

PLATS

RICE CAKE

Tartare de saumon, sauce épicée, cake de riz, sauce wafu, salade de légumes croquants, algues et arachides

SASHIMI DE THON & PÉTONCLE

Jus ponzu, suprêmes d'orange, concombres, radis, chips d'artichauts et caviar

DESSERT

CHURROS, SAUCE CHOCOLAT ET GUIMAUVES

35\$

4 SERVICES

UNE ENTRÉE, DEUX PLATS
AINSI QU'UN DESSERT

ENTRÉE

**SALADE DE BETTERAVES ET FROMAGE
DE CHÈVRE**

Estragon, endives, pacanes, épinards et miel à la lavande

PLATS

OMBLE DE L'ARCTIQUE

Omble laqué, poireaux, pommes de terre et Bruxelles au charbon

SHORT RIB DE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC

Sauce moelle et chips d'artichauts

DESSERT

VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT

MENU *Végétalien* SANS GLUTEN

30\$

ENTRÉES

TARTARE DE BETTERAVES

Clémentines, pommes, quinoa, salicorne, menthe, émulsion à la moutarde et chips de sarrasin

PLATS

CHILI AUX LENTILLES ET CHAMPIGNONS RÔTIS

Haricots, lentilles, tomates, poivrons, coriandre, ail, oignons, coulis d'aubergines aigre-doux, courge spaghetti

DESSERT

GÂTEAU AU CHOCOLAT AVEC CRÈME GLACÉE AU THÉ ET PISTACHES

À LA CARTE

TARTARE DE BOEUF

Échalotes, courgettes, béarnaise, oeuf de caille et chips de topinambours

ENTRÉE (70g)..... 16
REPAS (120g)..... 28

TARTARE DE SAUMON

Concombres, sésame, échalotes, coriandre et émulsion soya et érable

ENTRÉE (70g)..... 15
REPAS (120g)..... 27

PLATEAU D'HUÎTRES PM

BAVETTE DE BOEUF 6 OZ 32
Sauce à la moelle servie avec frites et échalotes frites

SHORT RIB DE VEAU 28
Légumes, grelots, sauce au cognac, chips de topinambours

PLATEAU DE CHARCUTERIES 30
Sélection de notre charcutier

TOMATE BLANCHE

MENU *Gourmand*



35\$

ENTRÉES

SALADE DE ROQUETTE

Radicchio, tomates sur vigne, pommes, betteraves, noix de Grenoble, crudo de flétan et vinaigrette au parmesan, citron et miel

ARANCINI

Fromage caciocavallo, sauce arrabiata, parmesan et roquette

PLATS

CAVATELLI ALLA GIGI

Pancetta, champignons, sauce rosée, roquette et basilic

RISOTTO

Crevettes d'Argentine, poireaux, épinards, parmesan, fenouil, petits pois et fond de volaille

BAVETTE DE VEAU DE LAIT GRILLÉE DE LA FERME JOALIN

Purée de pommes de terre au parmesan, légumes grillés, sauce marsala et gremolata

DESSERT

TARTELETTE AUX PACANES

45\$

ENTRÉES

TOMATES MOZZARELLA

Tomates Savoura, mozzarella di bufala, basilic, réduction de balsamique et huile d'olive

TARTARE DE SAUMON

Assaisonné d'une émulsion aux agrumes, échalotes, pistaches rôties, canneberges séchées et zeste d'orange

PLATS

RAVIOLI PORCINIS

Bœuf Wagyu du Québec braisé, champignons sauvages, pancetta, poireaux, tomates confites et épinards

MORUE D'ISLANDE POËLÉE

Sauce romesco, lentilles Béluga aux poireaux, légumes rôtis, sauce vierge aux bourgots et noix de pin

JOUE DE BOEUF À LA MILANAISE

Risotto au safran & moelle, gremolata, parmesan et légumes de saison

DESSERT

TIRAMISU

MENU *Végétalien* SANS GLUTEN

30\$

ENTRÉES

TARTARE DE BETTERAVES

Clémentines, pommes, quinoa, salicorne, menthe, émulsion à la moutarde et chips de sarrasin

PLATS

CHILI AUX LENTILLES ET CHAMPIGNONS RÔTIS

Haricots, lentilles, tomates, poivrons, coriandre, ail, oignons, coulis d'aubergines aigre-doux, courge spaghetti

DESSERT

GÂTEAU AU CHOCOLAT AVEC CRÈME GLACÉE AU THÉ ET PISTACHES

À LA CARTE

SALADE CÉSAR (POUR 2) 26
Laitue romaine, vinaigrette César classique

CALMARS FRITS 16
Mayonnaise basilic et vinaigrette miel & lime

TARTARE DE SAUMON TOMATE BLANCHE
Assaisonné d'une émulsion aux agrumes, échalotes, pistaches rôties, canneberges séchées et zeste d'orange

ENTRÉE (70g) 15
REPAS (120g) 27

LASAGNE 22
Fines pâtes aux œufs, sauce bolognaise maison, ricotta, basilic, parmesan et mozzarella

SPAGHETTI BOLOGNAISE 19
Le classique

**ESCALOPE DE VEAU DE LAIT
AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES** 33

FILET MIGNON DE BOEUF À LA ROSSINI 49
Purée de pommes de terre au parmigiano reggiano, chanterelles, foie gras et sauce porto

LES PIZZAS ROSSO

avec sauce tomate maison

MARGHERITA 17
Fior di latte, basilic frais

CRUDO 21
Fior di latte, prosciutto di Parma, basilic frais

SALCICCIA 24
Saucisses italiennes grillées, porcinis, tomates confites, olives, sopressata, fior di latte

MÉDITERRANÉENNE (VÉGÉ) 21
Sauce tomate, olives, oignons rouges, tomates, fior, feta, origan, roquette, huile, basilic

MEATLOVER 24
Sauce bolognaise, poivrons rouges, oignons, polpette de veau, fior, parmesan, basilic et chair de saucisses italiennes

LES PIZZAS BIANCO

FIGUES 22
Fromage de chèvre, figues, pesto, oignons caramélisés, pancetta, roquette

CHAMPIGNONS 24
Tapenade champignons et ricotta, pancetta, fior di latte, tomates confites, roquette et huile de truffe

CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU *Gourmand*



25\$

ENTRÉES

VELOUTÉ DE POISSON

Croûton, mayonnaise safranée et ail

TERRINE AU CANARD

Moutarde à l'abricot, légumes marinés, confiture d'oignons et pain rustique

PLATS

POULET CORDON-BLEU

Pommes de terre Gabrielle, légumes de saison et sauce forestière

TRUITE DU QUÉBEC

Bisque de homard aux poivrons rôtis, choux-fleurs, pomme de terre et tombée de fenouil

SAUCISSE GRILLÉE

Choucroute, poitrine de porc, écrasé de pommes de terre et betteraves marinées

DESSERT

CAKE AMANDES PRALINÉES ET PURÉE DE POMMES

35\$

ENTRÉES

GRAVLAX DE SAUMON BIO

Betteraves, oignons perlés, verdure, blini maison, crème sure citronnée, caviar, radis et graines de citrouille

SOUPE À L'OIGNON

Gratinée au fromage Oka

PLATS

BAVETTE DE BŒUF

Pommes de terre Gabrielle aux fines herbes, légumes de saison, poêlée de champignons du moment et sauce à l'ail noir

MAGRET DE CANARD

Sauce pomme moutarde, risotto d'épeautre et champignons, artichauts, chou et chapelure

COQUILLE SAINT-JACQUES

Façon Café du Théâtre, le tout gratiné comme il se doit

DESSERT

TARTE AUX PAGANES, MERINGUE ET CARMEL SALÉ

MENU *Végétalien* SANS GLUTEN

30\$

ENTRÉES

TARTARE DE BETTERAVES

Clémentines, pommes, quinoa, salicorne, menthe, émulsion à la moutarde et chips de sarrasin

PLATS

CHILI AUX LENTILLES ET CHAMPIGNONS RÔTIS

Haricots, lentilles, tomates, poivrons, coriandre, ail, oignons, coulis d'aubergines aigre-doux, courge spaghetti

DESSERT

GÂTEAU AU CHOCOLAT AVEC CRÈME GLACÉE AU THÉ ET PISTACHES

À LA CARTE

TARTARE DE SAUMON

Brunoise d'œufs cuits durs, câpres, oignons rouges, jus de citron, ciboulette et persil

ENTRÉE (70g)..... 15
REPAS (120g)..... 27

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE AU COGNAC

St-Rémy, émulsion à la moutarde de Dijon, câpres, cornichons, échalotes et sauce Worcestershire et Tabasco

ENTRÉE (70g)..... 16
REPAS (120g)..... 28

SÉLECTION D'HUÎTRES DU MOMENT

Servies avec mignonnette classique et quartiers de citron

CHOIX DE	4	8	12
HUÎTRES.....	15	28	36

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 20

Un parfait mélange entre nos charcuteries maison et des produits fins du Québec *Ajoutez une sélection de

EXTRA FROMAGES..... +8