

# TABLE D'HÔTE

## ENTRÉES

### POTAGE DE SAISON

*création selon les récoltes*

### WEDGE D'ICEBERG AUX PACANES

*cœur de laitue juteuse, pacanes caramélisées, pomme verte, fromage bleu et vinaigrette ranch*

### SALADE CÉSAR

*romaine, croûtons, bacon et vinaigrette maison*

### CARPACCIO DE BETTERAVES

#### CHIOGGIA ET JAUNES

*variété de betteraves, mousse de fromage de chèvre, noisettes torréfiées et salade de pousses*

### BOULETTE D'AGNEAU BRAISÉE

*sauce vin rouge et tomates, ail confit, origan, courge spaghetti effilochée et St-Vallier gratiné*

## PLATS

### MAC N' CHEESE AU PORC EFFILOCHÉ

*Sauce crémeuse façon mac n' cheese, porc effiloché aux notes de pommes et d'érable, chapelure cajun croustillante et ciboulette fraîche*

### PARMENTIER DE BŒUF CAB

*Bœuf Certified Angus Beef effiloché et mijoté, sauce au porto et foie gras, garniture bourguignonne, aligot de pommes de terre et fromage en grains*

### POUTINE AU SHORT RIB CAB

*Frites dorées, fromage en grains, short rib Certified Angus Beef braisé, sauce poutine signature de L'Aurochs et oignons verts*

### SALADE THAÏE AU POULET GRILLÉ

*Vermicelles de riz, julienne de légumes croquants, poitrine de poulet grillée, vinaigrette thaï parfumée, sésame, noix de cajou et suprêmes d'orange*

### BURGER DE BOEUF

*Brie fondant, roquette, oignons caramélisés, champignons sautés, aioli à l'ail confit. Servi avec frites ou salade maison*

### HAMBURGER STEAK DE L'AUROCHS

*Boulette farcie aux champignons et au cheddar, servie avec purée de pommes de terre, légumes rôtis, tombée de poireaux, oignons frits et sauce au foie gras*

### TATAKI DE THON AU SÉSAME

*Tataki servi sur une julienne de légumes, fèves germées et épinards, émulsion au miso, sésame grillé et noix de cajou*

TABLE D'HÔTE FORMULE TABLE D'HÔTE FORMULE  
**35\$**

# À LA CARTE

## ENTRÉES

### POTAGE DE SAISON — 8\$

*création selon les récoltes*

### WEDGE D'ICEBERG AUX PACANES — 12\$

*cœur de laitue juteuse, pacanes caramélisées, éclats de pomme verte, fromage bleu et vinaigrette ranch*

### ESCARGOTS GRATINÉS À L'AIL RÔTI — 16\$

*le grand classique depuis toujours, escargots gratinés servis avec une sauce demi-glace au boeuf maison*

### SALADE DE TOMATES— 15\$

*tomates ancestrales et cerises, mozzarella di bufala, vinaigrette basilic et caméline*

### SALADE CÉSAR — 15\$

*façon LAurochs*

### CEVICHE D'HAMACHI — 18\$

*jus de concombre, lime et gingembre, radis melon, oignons rouges et coriandre fraîche*

### TARTARE DE SAUMON — 23\$ / REPAS 33\$

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

### TARTARE DE BOEUF — 27\$ / REPAS 38\$

*le grand classique de LAurochs. Dijonnaise, câpres, pois au wasabi, ciboulette, échalotes françaises, persil et cornichons*

## PLATS & STEAKS



### CÔTES LEVÉES AU FUMOIR — 36\$

*tendres et savoureuses, accompagnées de frites maison*

### SAUMON EN CROÛTE D'AMANDES ET FINES HERBES — 45\$

*petits pois, légumes, dulce, vichyssoise et émincé de courge*

### BAVETTE 80Z — 50\$

*marinée pendant 48 heures selon un vieux classique que nous maîtrisons depuis plus de 18 ans. Accompagnée d'un choix de sauce, choix de pommes de terre et légumes de saison*

### FILET MIGNON LOUIS HVI — 89\$

*Foie gras poêlé, fricassée de champignons sauvages, purée de pommes de terre à la truffe noire et sauce au porto réduit*

### STEAK-FRITES 100Z — 55\$

*accompagné d'une sauce maison et légumes de saison*

### RIBEYE 150Z — 75\$

*la pièce des vrais amateurs de viande. La plus goûteuse, elle offre un persillage généreux. Accompagné d'un choix de sauce, choix de pommes de terre et légumes de saison*

### CONTRE-FILET 120Z — 69\$

*maigre et tendre, on doit sa popularité à sa saveur incomparable. Elle offre un grain fin avec une saveur incomparable. Accompagné d'un choix de sauce, choix de pommes de terre et légumes de saison*

### FILET MIGNON 80Z — 78\$

*maigre et élégant tout en ayant la texture du beurre et une saveur subtile. Accompagné d'un choix de sauce, choix de pommes de terre et légumes de saison*

### LE COWBOY — PRIH DU MARCHÉ

*son os et son intense persillage lui permettent de conserver la plus grande partie de ses jus à la cuisson. Accompagnée d'un choix de sauce, choix de pommes de terre et légumes de saison*