



TABLE D'HÔTE

BON APPÉTIT

① ENTRÉES

Potage du moment ou salade maison

Salade César
Façon L'Aurochs

Escargots gratinés à l'ail rôti +5\$
Demi-glace au boeuf

Cocktail de crevettes 8 /12 +10\$
Crevettes pochées, servies avec sauce cocktail maison, citron et raifort

PLATS PRINCIPAUX ②

Saumon grillé - 42\$

Asperges, pommes de terre Gabrielle, rabioles rôties, huile vierge aux poireaux fumés et salade de cresson

La pièce du boucher - P.M.

Servie avec purée de pommes de terre, haricots au beurre et sauce au choix du chef

Steak-frites - 46\$

Servi avec frites et beurre maître d'hôtel.

Avec sauce au poivre vert ou aux champignons + 1.50\$

Côtes levées - 44\$

DESSERT ③

Dessert du moment

VEGAN

TABLE D'HÔTE VEGAN - 37\$

Tartare de betteraves rôties

Échalotes ciselées, ciboulette, aneth, amandes, pommes vertes, émulsion citron et sambal

Burger Beyond Meat

Cheddar vegan, chou mariné, mayo, coriandre, oignon blanc, tomate et laitue. Accompagné de frites de pommes de terre douces

Dessert du Moment

Surprise du chef!

LES ENTRÉES

Fondue au parmesan - 16\$

Lardons de canard fumé, concassé de tomates et roquette

Lobster cake croustillant - 18\$

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

Tataki de boeuf aux épices - 16\$

Riz soufflé, tomates cerises, parmesan, mâche, mayonnaise au raifort et purée d'oignons rouges au vin

Escargots gratinés à l'ail rôti - 14\$

Demi-glace au boeuf

Calmars frits à la thaïe - 17\$

Mélange d'herbes, oignons verts, lime et graines de sésame, enrobés d'une sauce asiatique

Pieuvre grillée - 18\$

Purée de pois chiches, fenouil rôti, yaourt aux herbes, noisettes torréfiées & pain naan

Salade de Iceberg, pacanes et fromage bleu - 15\$

Quartier de laitue Iceberg, pacanes caramélisées, pommes Granny Smith, chips de saucisson et vinaigrette au bleu

Salade César - 14\$

Façon L'Aurochs

Cocktail de crevettes 8/12 - 21\$

Crevettes pochées, servies avec sauce cocktail maison, citron et raifort

Saumon deux façons - 16\$

Saumon fumé et gravlax maison, citrons confits, oignons rouges marinés, radis, ciboulette, crème fraîche à l'estragon

Plateau d'huîtres selon l'arrivage

choix de 4, 8 ou 12

nature: **15\$ / 30\$ / 45\$**

Rockefeller: **17\$ / 34\$ / 51\$**

LES TARTARES

« EN ENTRÉE OU EN REPAS, CHOISISSEZ UN DE NOS INCONTOURNABLES! »

Tartare de saumon - 18\$ / 28\$

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

Tartare de bœuf - 19\$ / 30\$

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

Tartare de thon - 19\$ / 30\$

Avocat, gingembre, huile de sésame, sauce soya, émulsion épicée

LES POISSONS



Ocean Wise
A Vancouver Aquarium Conservation Program

EN S'ASSOCIANT À OCEAN WISE CANADA, L'Aurochs pose un geste significatif pour l'environnement. L'Aurochs s'engage par le fait même à éliminer de sa carte la majorité des espèces de poissons et fruits de mer menacés et en voie d'extinction. Le restaurant évite également les espèces pêchées ou élevées dans des conditions nuisibles à l'environnement. Nos océans étant surexploités, il est grand temps que chacun fasse sa part afin de préserver la faune marine. En mangeant à L'Aurochs, vous contribuez à encourager la pêche éco-responsable.

Duo de pieuvre et crevettes grillées - 41\$

Purée de pois chiches aux zestes de citron, sauté de pommes de terre Gabrielle rôties, oignons rouges et fines herbes

Flétan grillé - 45\$

Salade d'orzo, maïs, palourdes, chorizo, poivrons, fenouil et sauce bisque safran

Homard Thermidor façon L'Aurochs demi - 32\$ entier - 58\$

Chair de homard, béchamel au gruyère et asperges au beurre. Le tout accompagné de pain de maïs à l'ail

PLATEAU DE FRUITS DE MER

SELON L'ARRIVAGE DU MARCHÉ ET L'INSPIRATION
DU CHEF, NOUS VOUS CONCOCTERONS UN PLATEAU
DE FRUITS DE MER SURPASSANT VOS ATTENTES!

[Prix du marché]

NOTRE BURGER

**SERVI AVEC UN CHOIX DE
POMMES DE TERRE FRITES
OU SALADE MAISON**

Burger Ranch L'Aurochs - 21\$

8 oz de bœuf, pain brioché, laitue iceberg, tomates, oignons rouges, jalapeño et sauce ranch & BBQ maison

LES SALADES

Salade thaïe au poulet grillé - 26\$

Pois sucrés, vermicelles, julienne de légumes, coriandre, champignons enoki marinés, mangue, épinards, oignons verts, noix de cajou et suprêmes d'orange

Salade de pieuvre grillée - 28\$

Mélange de laitue, tomates, concombres, oignons rouges confits et vinaigrette citron et origan



LES VIANDES

« UN GROS STEAK POUR 2 SERA TOUJOURS MEILLEUR QUE 2 PETITS STEAKS »

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

LE PLATEAU DU BOUCHER

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.

119\$

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

Contre-filet New York - 48\$

Maigre et tendre, le contre-filet 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 préféré des québécois, le filet mignon est maigre et élégant tout en ayant la texture du beurre et une saveur subtile

Le Cowboy - P.M.

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

LES STEAKS VIEILLIS À SEC

Notre chambre à environnement contrôlé à sec de L'Aurochs représente l'ultime expérience en termes de saveurs et de tendreté. L'assèchement des fibres, la concentration des sucres et l'augmentation du pourcentage de gras créent le mélange parfait afin de vous faire vivre une expérience unique.

Informez-vous auprès de votre serveur pour connaître les pièces actuellement disponibles

LES AUTRES

Steak-frites - 36\$

Servi avec frites et beurre maître d'hôtel.

Avec sauce au poivre vert de Madagascar ou aux champignons +2\$

Côtes levées au bourbon - 32\$

Marinées dans une sauce BBQ au bourbon maison, servies avec frites et salade de choux maison

Poutine L'Aurochs au short rib - 27\$

Short rib braisé, servi sur poutine classique au fromage St-Henri, tombée d'échalotes et sauce au whisky fumée

Extra foie gras poêlé +14\$

**N'OUBLIEZ
PAS NOS TARTARES**

VOIR LA PAGE DES ENTRÉES.

LES À-CÔTÉS

① PATATES

Au four

Frites maison

Purée nature

Purée à l'ail rôti - 5\$

Purée au fromage de chèvre - 7\$

Pommes de terre douces frites - 5\$

Pomme de terre "Monte Carlo" - 9\$

Poutine L'Aurochs - 9\$

② ACCOMPAGNEMENTS

Légumes du marché

Salade maison

Poêlée de champignons sauvages
& huile de truffe blanche - 9\$

Salade César - 4\$

Épinards à la crème - 6\$

Riz pilaf - 5\$

Asperges au beurre, citron et parmesan - 7\$

Macaroni au fromage cheddar et à la bière - 8\$
Gruyère, cheddar fort et cheddar vieilli, bière blonde

Cassolette de Bruxelles rôtis au parmesan - 9\$

SAUCES & BEURRES ③

Sauce aux champignons

Sauce au poivre vert de Madagascar

Sauce au bleu - 5\$

Sauce au cognac - 5\$

Beurre maître d'hôtel - 3\$

Beurre au scotch - 3\$

Beurre lime jalapeño - 3\$

EXTRAS ④

Fromage bleu - 5\$

Fromage de chèvre - 5\$

Fromage halloumi - 5\$

L'Aurochs - 12\$

tombée d'échalotes françaises au bacon
et vin rouge, fromage bleu Stilton

Foie gras poêlé - 14\$

Louis XVI - 21\$

Foie gras, champignons sauvages poêlés et truffe

**Partagez des accompagnements
supplémentaires entre amis!**

SURF & TURF

Crevette 8/12 - [Prix du marché]

Queue de homard - 20\$

CUISSON

Bleu - Saignant - Medium saignant

Medium - Medium bien - Bien cuit

Chicago: saisi à la plancha sur les deux
côtés, votre steak préféré est fini au grill afin
d'atteindre votre cuisson de choix. Nos chefs
recommandent une cuisson saignante!

Pittsburgh: saisi à la plancha sur un seul côté,
l'autre face de votre pièce de
viande est cuite sur notre grill.



STEAKS VIEILLIS À SEC

PORTERHOUSE

Le grand des grands. Vous aurez la chance de goûter et partager le contre-filet à l'os ainsi que le plus tendre des filets mignons - **P.M.**

RIBSTEAK

Le pur bonheur. Sans aucun doute la pièce recommandée par L'Aurochs pour les grands amateurs de viande. - **P.M.**

