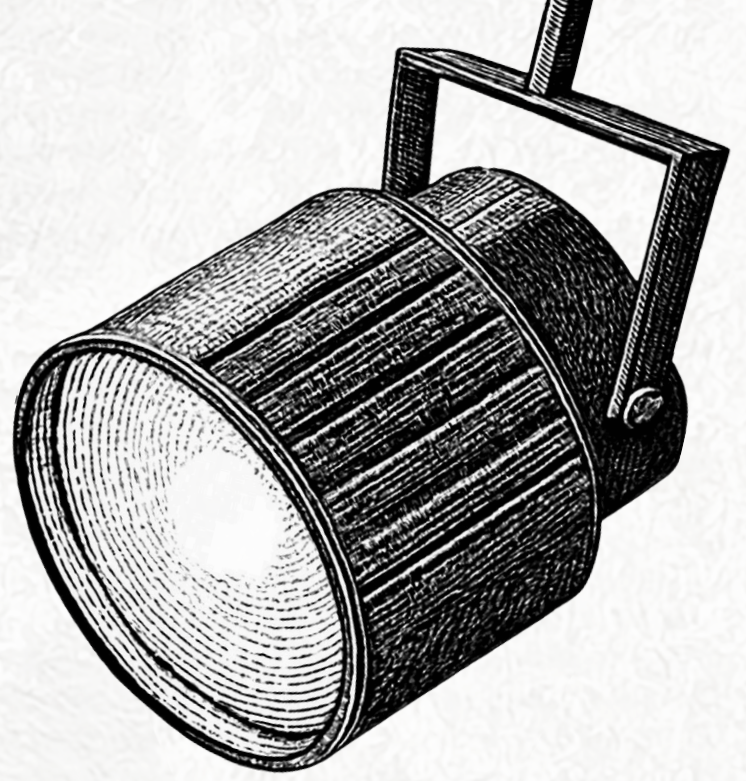


Menu

CAFE THEATRE



ENTRÉES / STARTERS

Clam Chowder au saumon / Salmon Clam Chowder 18

Jus de palourde, lait frais, crème fraîche, céleri, carottes, oignons, pommes de terre, maïs, saumon / Clam juice, fresh milk, crème fraîche, celery, carrot, onions, potato, corn, salmon

Quiche Lorraine 16.5

Crème, lait, oeufs, lardons, emmental / Cream, milk, eggs, lardons, emmental cheese

Soupe à l'oignon / Onion Soup 18.5

Bouillon de poulet, oignons, pain, emmental / Chicken broth, onions, bread, emmental cheese

Soupe du jour / Soup of the Day 12

BURGERS & SANDWICHES

Burger classique / Classic Burger 23.5

🌾 Option sans gluten / Gluten-free option

Bœuf haché (180g), tomates, cornichons, oignons caramélisés, fromage, laitue, sauce moutarde, pain brioché / Ground beef (180g), tomatoes, pickles, caramelized onions, cheese, lettuce, mustard sauce, brioche bread

Burger au brie / Brie Burger 25

🌾 Option sans gluten / Gluten-free option

Bœuf hachée (180g), tomates, oignons caramélisés, sauce dijonnaise, laitue, pain brioché, brie / Ground beef (180g), tomatoes, caramelized onions, dijonnaise sauce, lettuce, brioche bread, brie cheese

Le Spicy / Spicy Burger 21.5

🌾 Option sans gluten / Gluten-free option

Poulet pané, coleslaw, jalapeños, sauce végétarienne épicée, sauce buffalo fruitée, pain brioché / Breaded chicken, coleslaw, jalapeños, spicy vegetarian sauce, fruity buffalo sauce, brioche bread

SALADES / SALADS

Salade Gravlax / Gravlax Salad 23

🌾 Option sans gluten / Gluten-free option

Salade verte, saumon fumé, tomates, concombre, radis, tomates cerises, avocat, câpres frites, sauce pesto / Green salad, smoked salmon, tomatoes, cucumber, radishes, cherry tomatoes, avocado, fried capers, pesto sauce

Salade César au poulet / Chicken Caesar Salad 22

🌾 Option sans gluten / Gluten-free option

Poulet frit, salade romaine, croûtons de pain, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce césar / Fried chicken, romaine salad, bread croutons, cherry tomatoes, parmesan shavings, caesar sauce

Salade Méditerranéenne / Mediterranean Salad 18.5

🌾 Sans gluten / Gluten-free 🌱 Végétarien / Vegetarian

Légumes du jour, avocat, noix, quinoa, sauce végétarienne / Vegetables of the day, avocado, nuts, quinoa, vegetarian sauce

Croque-Monsieur 18.5

Pain sourdough, sauce béchamel, jambon, emmental / Sourdough bread, béchamel sauce, ham, emmental cheese

Supplément Croque-Madame / Croque-Madame supplement +1.5

Shawarma poulet/mixte / Chicken/Mixed Shawarma 19.5

Poulet, bœuf haché, houmous, oignons confits, tomates, concombre, laitue, sauce shawarma, pain pita / Chicken, ground beef, hummus, confit onions, tomatoes, cucumber, lettuce, shawarma sauce, pita bread

La Rocheuse / Rocky Burger 26.5

🌾 Option sans gluten / Gluten-free option

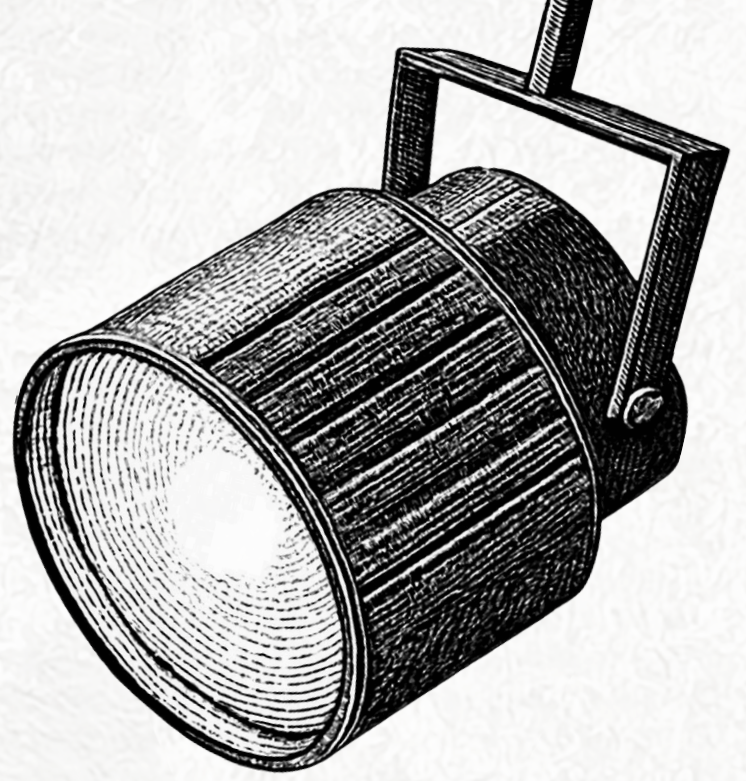
Bœuf hachée (180g), potato bun, tomates séchées, fromage à raclette, laitue, sauce fromagère / Ground beef (180g), potato bun, dried tomatoes, raclette cheese, lettuce, cheese sauce

Supplément bacon / Bacon supplement +2 Supplément ananas / Pineapple supplement +1.5

Tous nos burgers/sandwiches sont servis avec un accompagnement au choix : frites / coleslaw / salade verte (+2) / poutine (+5). Option sans gluten disponible (+2).
All our burgers/sandwiches come with your choice of: fries / coleslaw / green salad (+2) / poutine (+5). Gluten-free option available (+2).

Menu

CAFE THEATRE



PLATS / MAIN DISHES

Brochettes de poulet mariné / Marinated Chicken Skewers 24

 Sans gluten / Gluten-free

Poulet mariné, salade, crudités, légumes du jour / Marinated chicken, salad, crudités, vegetables of the day

Pâtes à la crème de truffe / Truffle Cream Pasta 23

 Végétarien / Vegetarian

Pâtes, crème, champignons, crème de truffe, parmesan / Pasta, cream, mushrooms, truffle oil, parmesan cheese

Pâtes Carbonara / Carbonara Pasta 20

Pâtes, jambon, jaunes d'oeufs, parmesan, crème / Pasta, ham, egg yolks, parmesan cheese, cream

Saucisse de Toulouse / Toulouse Sausage 21

Saucisse de Toulouse grillée avec lentilles à l'ancienne / Grilled Toulouse sausage with traditional-style lentils

Blanquette de veau / Veal Blanquette 31

Veau, carottes, champignons, navets, riz pilaf / Veal, carrots, mushrooms, turnips, pilaf rice

DESSERTS

Gâteau ananas renversé / Pineapple Upside-Down Cake 11

Gâteau moelleux garni de tranches d'ananas caramélisées / Moist cake topped with caramelized pineapple slices

Brownie au chocolat et noix / Walnuts Chocolate Brownie 12

Brownie au chocolat et aux noix, servi avec une boule de glace / Chocolate and walnuts brownie, served with a scoop of ice cream

Crêpe / Crepe 12

Au choix : au sucre, au sirop d'érable, au coulis de fruits ou au Nutella / Your choice of: sugar, maple syrup, fruit coulis, or Nutella

Tarte aux amandes / Almond Tart 13

Tarte fondante à la crème d'amande avec amandes effilées / Tender tart with almond cream and topped with sliced almonds

Pour n'importe quel dessert, ajoutez une boule de glace vanille ou chocolat / For any dessert, add a scoop of vanilla or chocolate ice cream +3

Steak du boucher / Butcher's cut steak 35

 Option sans gluten / Gluten-free option

Steak du boucher (300g) avec sauce au poivre, frites et salade / Butcher's cut steak (10oz) with peppercorn sauce, fries, and salad

Poutine 17

Frites, fromage à poutine, oignons caramélisés, crème sure / Fries, poutine cheese, caramelized onions, sour cream

Fish & Chips 23

2 pièces de poisson, frites, coleslaw, sauce tartare, citron / 2 pieces of fish, fries, coleslaw, tartar sauce, lemon

Saumon au four / Baked Salmon 28

 Option sans gluten / Gluten-free option

Saumon grillé au four avec légumes du jour / Baked salmon with vegetables of the day

MENU ENFANT / KIDS MENU

Burger au fromage / Cheeseburger 12

Servi avec frites / Served with fries

Tenders au poulet / Chicken Tenders 12

Servi avec frites / Served with fries

Petite Poutine / Small Poutine 12

Frites, fromage, sauce à poutine / Fries, cheese, poutine sauce

Tous les plats enfant sont accompagnés d'une boule de glace vanille ou chocolat. / All kids dishes are served with a scoop of vanilla or chocolate ice cream.

Base Menu

BOISSONS SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

Eau plate ou pétillante / Still or Sparkling Water	4
Soda (33cl) <i>Coke / Diet Coke / Root Beer / Ginger Ale / Fuze Tea</i>	4.5
Jus de fruits / Fruit Juice <i>Pomme, mangue, ananas, orange, pêche / Apple, mango, pineapple, orange, peach</i>	5.2
Budweiser <i>Bière sans alcool / Non-Alcoholic Beer</i>	5
Virgin Margarita / Paloma / Chili Mango / Mojito	9

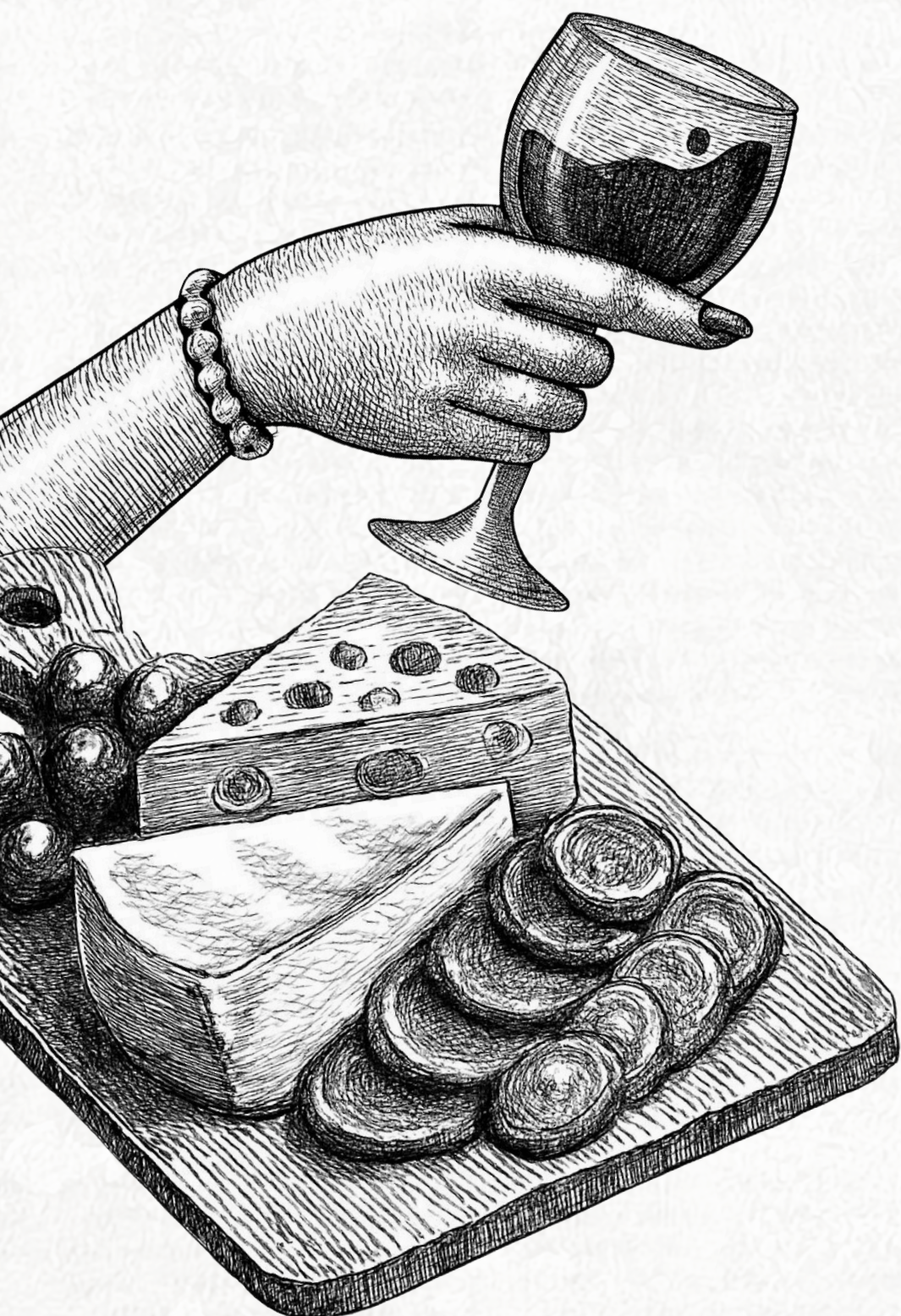
CAFÉS ET THÉS / COFFEE & TEA

Café / Coffee	3.5
Espresso	3.5
Americano / Lungo / Cortado	4
Thé ou tisane / Tea or Herbal Tea	4
Café au lait	4.5
Cappuccino / Flat White / Latte Macchiato	5

À PARTAGER / SHAREABLES

Planche mixte / Mixed Board <i>Charcuterie & fromages / Charcuterie & Cheeses</i>	25
Pain pita avec houmous / Pita bread with hummus	8.5
Beignets d'oignons / Onion Rings	5
Bâtonnets de mozzarella / Mozza Sticks	5

Aidez-nous en laissant un avis !
Help us by leaving a review!



Base Menu

BIÈRES / BEERS

BOUTEILLES ET CANETTES / BOTTLES & CANS

Corona – Blonde 4.5%	8
Industrial Park Ale – IPA 6%	9
Chambly – Blanche/White 5%	9
Electric Avenue – Blonde 4.8%	9
Barracks Brown – Brown Ale 5%	9

PRESSION (DEMI/PINTE) / ON TAP (HALF/PINT)

Velvet Fog – Wheat Ale 4.5%	7 / 11
-----------------------------	--------

COCKTAILS

Mojito Classique / Classic Mojito <i>Rhum blanc, soda, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert / White rum, soda, fresh mint, cane sugar, lime</i>	15
Mojito Mangue ou Ananas / Mango or Pineapple Mojito <i>Rhum blanc, menthe fraîche, sucre de canne, jus de mangue ou ananas, citron vert / White rum, fresh mint, cane sugar, mango or pineapple juice, lime</i>	15
Cosmopolitain / Cosmopolitan <i>Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry / Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice</i>	15
Caïpirinha / Caipirinha <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne / Cachaça, lime, cane sugar</i>	15
Dry Martini <i>Gin, vermouth dry, olives vertes / Gin, dry vermouth, green olives</i>	15
Old Fashioned <i>J.P. Wiser's Old Fashioned, zeste d'orange / J.P. Wiser's Old Fashioned, orange zest</i>	15
Pornstar Martini <i>Vodka, jus de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille, shot de prosecco / Vodka, passion fruit purée, lime juice, vanilla syrup, shot of prosecco</i>	15
London Mule <i>Gin, ginger beer, jus de citron vert / Gin, ginger beer, lime juice</i>	15
Aperol Spritz <i>Aperol, prosecco, soda</i>	15
St-Germain Spritz <i>Liqueur St-Germain, prosecco, soda / St-Germain liqueur, prosecco, soda</i>	15
Bellini Framboise / Raspberry Bellini <i>Crème de framboise, prosecco, framboises fraîches / Raspberry liqueur, prosecco, fresh raspberries</i>	15

VINS / WINES

ROUGE / RED

Casillero del Diablo <i>Cabernet Sauvignon, Chili 2022</i>	6oz / 9oz / Btl 9 / 13.5 / 36.5
Gabriel Meffre, Plan de Dieu <i>Côtes du Rhône, France 2023</i>	10 / 15 / 40.5

BLANC / WHITE

Como Sur, Bicicleta Reserva <i>Viognier, Chili 2023</i>	6oz / 9oz / Btl 8 / 12 / 32.5
Maison Nicolas <i>Chardonnay, France 2023</i>	9 / 13 / 35

PÉTILLANT / SPARKLING

Prosecco	6oz / 9oz / Btl 10 / 14.5 / 50
----------	-----------------------------------

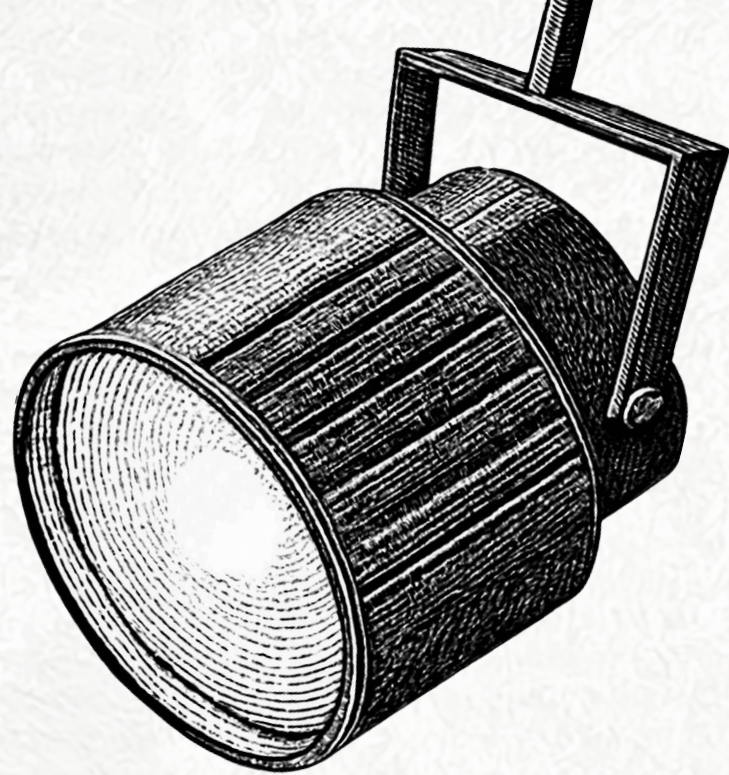
APERITIFS

Gin Tonic <i>Gin, eau tonique, citron vert / Gin, tonic water, lime</i>	12
Kir Royal <i>Vin pétillant, crème de cassis / Sparkling wine, blackcurrant liqueur</i>	14
Kir Cassis ou Framboise / Blackcurrant or Raspberry Kir <i>Vin blanc, crème de cassis ou framboise / White wine, blackcurrant or raspberry liqueur</i>	9
Mimosa <i>Vin pétillant, jus d'orange / Sparkling wine, orange juice</i>	12
Ricard <i>Ricard, eau fraîche / Ricard, cold water</i>	9
Shot <i>Vodka / Whisky / Rhum / Tequila / Gin...</i>	10



Brunch

CAFE THEATRE



PLATS / MAIN DISHES

Œufs Bénédict / Eggs Benedict

19.5

2 œufs pochés, pain sourdough grillé, bacon fumé, sauce hollandaise maison et chou kale à l'ail / 2 poached eggs, sourdough bread, bacon, homemade hollandaise sauce, garlic kale

Tartine Nordique / Nordic Toast

21

Pain sourdough grillé, fromage à la crème, 2 œufs pochés, saumon fumé, câpres frites, oignons rouges confits, tranche de citron, sauce hollandaise et chou kale / Grilled sourdough bread, cream cheese, 2 poached eggs, smoked salmon, fried capers, caramelized red onions, lemon slice, hollandaise sauce and kale

Tartine Végétarienne / Vegetarian Toast

18.5

Pain sourdough grillé, avocat, chou kale sauté, champignons poêlés et tomates cerises sur pain sourdough grillé / Avocado, sautéed kale, mushrooms, cherry tomatoes on grilled sourdough bread

Le Café Théâtre / Café Théâtre

23.5

Saucisse, bacon et œuf au plat, écrasé de pommes de terre façon rösti, accompagné d'une gaufre au Nutella et chantilly / Sausage, bacon and fried egg, rösti-style mashed potatoes, accompanied by a Nutella waffle topped with whipped cream

Benny Ham

20.5

2 œufs pochés sur pain sourdough grillé, tranches de jambon grillé, sauce hollandaise citronnée, chou kale à l'ail / 2 poached eggs, grilled sourdough bread, ham, lemon hollandaise, garlic kale

Bol Gourmand / Brunch Bowl

22

Chou kale à l'ail, champignons, brocolis, patates douces, tomates, 2 œufs pochés, saucisses, fromage halloumi grillé / Garlic kale, mushrooms, broccolis, yam, tomatoes, 2 poached eggs, sausages, grilled halloumi cheese

Gaufre au Poulet / Chicken Waffle

19

Gaufre maison, steak de poulet croustillant, sauce hollandaise citronnée et sirop d'érable / Homemade waffle, crispy chicken, hollandaise lemon sauce, maple syrup

Gaufre Classique / Classic Waffle

17.5

Gaufre maison, coulis de fruits rouges, crème chantilly et sirop d'érable / Homemade waffle, berry coulis, whipped cream, maple syrup

MENU ENFANT / KIDS MENU

Tartine bacon et œuf frit / Bacon & Fried Egg Toast

10

Tartine garnie de bacon et d'un œuf frit / Toast garnished with bacon and a fried egg

Crêpe jambon fromage / Ham & Cheese Crepe

10

Crêpe garnie de jambon et fromage / Crepe garnished with ham and cheese

Petite gaufre / Small Waffle

10

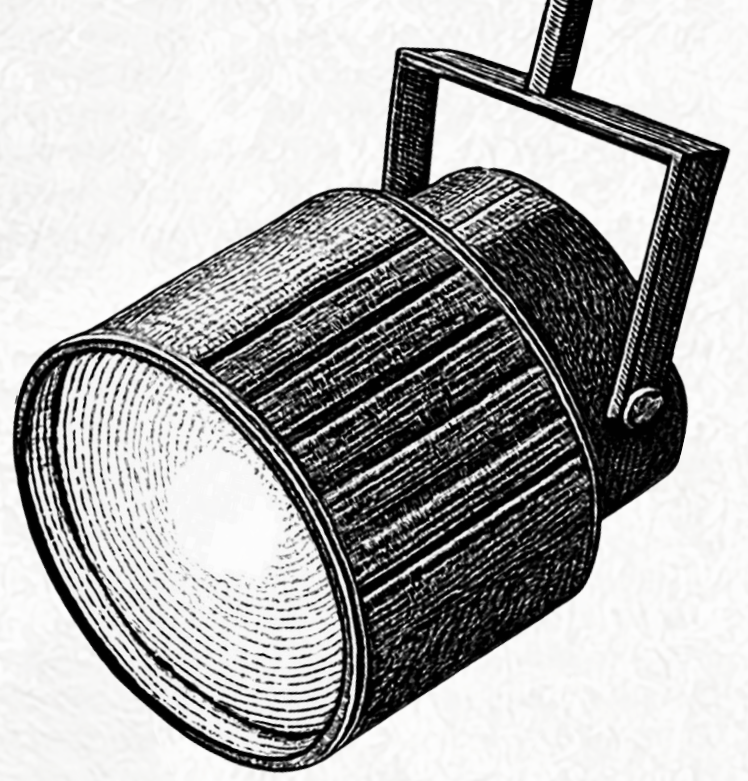
Au choix : au coulis de fruits, sirop d'érable ou chantilly / Your choice of: fruit coulis, maple syrup or whipped cream



Tous les plats du brunch sont servis avec café à volonté. / All the brunch dishes are served with unlimited coffee.

Brunch

CAFE THEATRE



CRÊPES / CREPES

Crêpe forestière / Forest Crepe 23

Poulet, champignons sautés à la crème, sauce fromagère, fromage, persil / Chicken, sautéed mushrooms in cream, cheese sauce, cheese, parsley

Crêpe jambon œuf / Ham & Egg Crepe 19

Jambon, sauce fromagère, fromage, œuf, persil / Ham, cheese sauce, egg, parsley

Crêpe fruits et chantilly / Fruit & Whipped Cream Crepe 20

Fruits frais, crème chantilly, amandes effilées / Fresh fruits, whipped cream, almonds

Crêpe Nutella et fraises / Nutella & Strawberries Crepe 18

Nutella, fraises, amandes effilées / Nutella, strawberries, almonds

Crêpe nature / Plain Crepe 11

Crêpe / Crepe 12

Au choix : au sucre, au sirop d'érable, au coulis de fruits ou au Nutella / Your choice of: sugar, maple syrup, fruit coulis, or Nutella

DESSERTS

Gâteau ananas renversé / Pineapple Upside-Down Cake 11

Gâteau moelleux garni de tranches d'ananas caramélisées / Moist cake topped with caramelized pineapple slices

Brownie au chocolat et noix / Walnuts Chocolate Brownie 12

Brownie au chocolat et aux noix, servi avec une boule de glace / Chocolate and walnuts brownie, served with a scoop of ice cream

Tarte aux amandes / Almond Tart 13

Tarte fondante à la crème d'amande avec amandes effilées / Tender tart with almond cream and topped with sliced almonds

Pour n'importe quel dessert, ajoutez une boule de glace vanille ou chocolat / For any dessert, add a scoop of vanilla or chocolate ice cream +3

Aidez-nous en laissant un avis !
Help us by leaving a review!

