

RESTAURANT

Menu



VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN



OPTION SANS-GLUTEN DISPONIBLE / GLUTEN FREE OPTION AVAILABLE

(VEUILLEZ SIGNALER TOUTE ALLERGIE GRAVE / PLEASE REPORT ANY SEVERE ALLERGIES)

À PARTAGER / SHAREABLES

- PLANCHE MIXTE / MIXED BOARD **POUR 2 / FOR 2** 24.5
CHARCUTERIE & FROMAGES, CORNICHONS / CHARCUTERIE & CHEESES, PICKLES.
- PAIN PITA & HOUMOUS / PITA BREAD & HOUMOUS 10

ENTRÉES / STARTERS

- QUICHE LORRAINE 16.5
CRÈME, LAIT, OEUFS, LARDONS, EMMENTAL, SALADE /
CREAM, MILK, EGGS, LARDONS, EMMENTAL CHEESE, SALAD.
- SOUPE À L'OIGNON / ONION SOUP 18.5
BOUILLON DE POULET, OIGNONS, PAIN, EMMENTAL /
CHICKEN BROTH, ONIONS, BREAD, EMMENTAL CHEESE.
- ASSIETTE DE TOASTS NORDIQUES 18.5
NORDIC TOASTS BOARD
PAIN SOUDOUGH GRILLÉ, FROMAGE FRAIS, SAUMON /
GRILLED SOURDOUGH BREAD, CREAM CHEESE, SALMON.

PLATS FROIDS / COLD DISHES

- SALADE GRAVLAX / GRAVLAX SALAD 23
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 MÉDITERRANÉENNE / MEDITERRANEAN SALAD 18.5
LÉGUMES DU JOUR, AVOCAT, NOIX, QUINOA, SAUCE VÉGÉTARIENNE /
VEGETABLES OF THE DAY, AVOCADO, NUTS, QUINOA, VEGETARIAN SAUCE.
EXTRAS: SAUMON/SALMON +8, POULET/CHICKEN +7, JAMBON SERRANO/SERRANO HAM +4
- SALADE CAFÉ THÉÂTRE / CAFE THEATRE SALAD 23.5
ROQUETTE, TOMATES CERISES, JAMBON SERRANO, FRUITS DES BOIS, NOIX, ORANGE, BLEU,
SAUCE MIEL-MOUTARDE / ARUGULA, CHERRY TOMATOES, SERRANO HAM, WILD BERRIES, NUTS,
ORANGE, BLUE CHEESE, HONEY-MUSTARD SAUCE

BURGERS & SANDWICHES

- BURGER CLASSIQUE / CLASSIC BURGER 22.5
BOEUF HACHÉ (180 G), TOMATES, CORNICHONS, OIGNONS CARAMELISÉS, FROMAGE, LAITUE,
SAUCE MOUTARDE, PAIN BRIOCHÉ / GROUND BEEF (6 OZ), TOMATOES, PICKLES, CARAMELIZED ONIONS, CHEESE,
LETTUCE, MUSTARD SAUCE, BRIOCHE BREAD.
EXTRAS: BACON +2 / BRIE +3 / RACLETTE +3 / BLEU +3
- SPICY BURGER 21.5
POULET PANÉ, COLESLAW, JALAPENOS, SAUCE VÉGÉTARIENNE ÉPICÉE, SAUCE BUFFALO FRUITÉE,
PAIN BRIOCHÉ / BREADED CHICKEN, COLESLAW, JALAPENOS, SPICY VEGETARIAN SAUCE,
FRUITY BUFFALO SAUCE, BRIOCHE BREAD.
EXTRA: BACON +2

PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

- PÂTES À LA CRÈME DE TRUFFE / TRUFFLE CREAM PASTA 23
PÂTES, CRÈME, CHAMPIGNONS, HUILE DE TRUFFE, PARMESAN /
PASTA, CREAM, MUSHROOMS, TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE.
EXTRAS: JAMBON SERRANO / SERRANO HAM +4, POULET/CHICKEN +7
- PÂTES CARBONARA / CARBONARA PASTA 20
PÂTES, JAMBON, JAUNES D'OEUF, PARMESAN, CRÈME /
PASTA, HAM, EGG YOLKS, PARMESAN CHEESE, CREAM.
- BLANQUETTE DE VEAU / VEAL BLANQUETTE 29
VEAU, CAROTTES, CHAMPIGNONS, RIZ PILAF /
VEAL, CARROTS, MUSHROOMS, PILAF RICE.
- STEAK DU BOUCHER / BUTCHER'S CUT STEAK 36
STEAK DU BOUCHER (280 G), FRITES ET SALADE / BUTCHER'S CUT STEAK (10 OZ), FRIES, AND SALAD.
- POUTINE 17
FRITES, FROMAGE EN GRAIN, OIGNONS CARAMELISÉS, CRÈME SURE/
FRIES, POUTINE CHEESE, CARAMELIZED ONIONS, SOUR CREAM.
EXTRAS: SAUCISSE / SAUSAGE +3, PORC EFFILOCHÉ / PULLED PORK +4, POULET / CHICKEN +7
- FISH AND 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
SAUMON GRILLÉ AU FOUR AVEC LÉGUMES DU JOUR / BAKED SALMON WITH VEGETABLES OF THE DAY.

CRÊPES / CREPES

- JAMBON, FROMAGE, OEUF / HAM, CHEESE & EGGS 21
JAMBON, BÉCHAMEL, FROMAGE, OEUF, PERSIL /
HAM, BÉCHAMEL SAUCE, CHEESE, EGG, PARSLEY.
EXTRA: FROMAGE BLEU / BLUE CHEESE +3
- CHAMPIGNON POULET / MUSHROOMS & CHICKEN 23
POULET, CHAMPIGNONS SAUTÉS À LA CRÈME, CRÈME FROMAGÈRE, FROMAGE, PERSIL /
CHICKEN, SAUTÉED MUSHROOMS IN CREAM, CHEESE SAUCE, CHEESE, PARSLEY.

- CROQUE MONSIEUR 18.5
PAIN AU LEVAIN, SAUCE BÉCHAMEL, JAMBON, EMMENTAL /
SOURDOUGH BREAD, BÉCHAMEL SAUCE, HAM, EMMENTAL CHEESE.
SUPPLÉMENT CROQUE-MADAME (OEUF) / CROQUE-MADAME EXTRA (EGG) +1.5
EXTRA: BLEU +3 / BRI +3

*TOUS NOS BURGERS / SANDWICHES SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :
FRITES / SALADE VERTE +2 / POUTINE +5
ALL OUR BRUGERS / SANDWICHES COME WITH YOUR CHOICE OF SIDE :
FRIES / GREEN SALAD +2 / POUTINE +5*

DESSERTS

Menu

DESSERTS

GÂTEAU ANANAS RENVERSÉ / PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CAKE 11

GÂTEAU MOELLEUX GARNI DE TRANCHES D'ANANAS CARAMELISÉES /
MOIST CAKE TOPPED WITH CARAMELIZED PINEAPPLE SLICES

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

FLAN PÂTISSIER 12

FLAN ONCTUEUX À LA VANILLE, À LA TEXTURE FONDANTE, DÉLICATEMENT CARAMELISÉ /
CREAMY BOURBON VANILLA FLAN WITH A MELT-IN-YOUR-MOUTH TEXTURE, DELICATE CARAMELIZED CRUST.

CRÊPE OU GAUFRE / CREPE OR WAFFLE 12

AU CHOIX : SUCRE, SIROP D'ÉRABLE, NUTELLA OU COULIS DE FRUITS /
YOUR CHOICE : SUGAR, MAPLE SYRUP, NUTELLA OR FRUITS COULIS.

POUR TOUTS NOS DESSERTS, AJOUTEZ AU CHOIX UNE BOULE DE GLACE VANILLE OU CHOCOLAT +3
FOR ANY DESSERTS, ADD A SCOOP OF THE ICE CREAM OF YOUR CHOICE : VANILLA OR CHOCOLATE +3

MERCI POUR
VOTRE
Visite

Suivez-nous pour ne rien manquer !



Follow us so you don't miss a thing !

CAFE THEATRE
Cité des Rocheuses

BOISSONS

DRINKS

Menu

SANS ALCOOL / SOFT

FROID / COLD

SODA 4.5

COKE, COKE DIET, GINGER ALE, FUZE TEA

JUS / JUICE 5.2

POMME, MANGUE, ANANAS, ORANGE /
APPLE, MANGO, PINEAPPLE, ORANGE

BUDWEISER 0% 8

VIRGIN MARGARITA / PALOMA / 9

CHILI MANGO / MOJITO

CHAUD / HOT

CAFÉ / COFFEE 4

ESPRESSO 3.5

AMERICANO / LUNGO / CORTADO 4

CAFÉ AU LAIT / LATTE 5

CAPPUCCINO 5

FLAT WHITE / LATTE MACCHIATO 5

THÉ ET INFUSIONS 5

TEA OR HERBAL TEA

THÉ MENTHE FRAICHE 6.5

FRESH MINT TEA



AIDEZ-NOUS EN LAISSANT UN AVIS !
HELP US BY LEAVING A REVIEW!



1 BOISSON GAZEUSE OFFERTE !
1 FREE SODA DRINK!

BAR Menu

BIÈRES / BEERS

BOUTEILLES & CANETTES / BOTTLES & CANS

CORONA - BLONDE 4.5%	10
INDUSTRIAL PARK ALE - IPA 6%	10
CHAMBLY - BLANCHE/WHITE 5%	10
BARRACKS BROWN- BROWN ALE 5%	10

PRESSION / ON TAP

ELECTRIC AVENUE - BLONDE 4.8%	8	12
IPA	8	12

VINS / WINES

ROUGE / RED

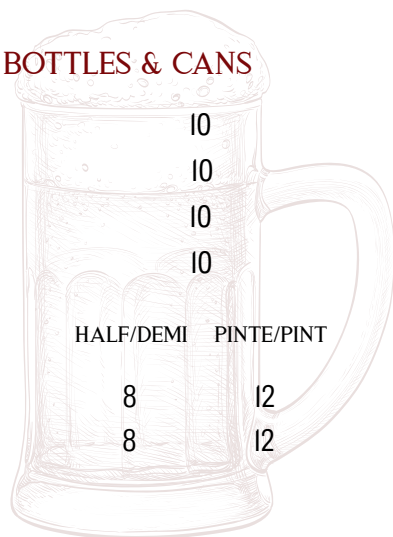
	6OZ	9OZ	BTL
GABRIEL MEFFRE, PLAN DE DIEU CÔTES DU RHÔNE, FRANCE 2023	11.5	17.5	50
CHÂTEAU ROQUEFORT BORDEAUX, FRANCE 2022	12.5	19	55
VIN DU MOIS DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR	11.5	17.5	/

BLANC / WHITE

	6OZ	9OZ	BTL
MAISON NICOLAS CHARDONNAY, FRANCE 2023	11.5	17.5	50
VIN DU MOIS DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR	11.5	17.5	/

PETILLANT / SPARKLING

	6OZ	9OZ	BTL
PROSECCO	12	18	60



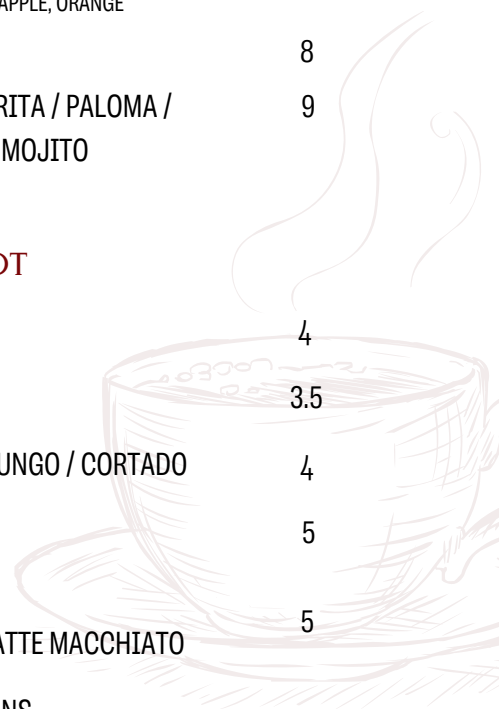
SANS ALCOOL / SOFT

FROID / COLD

SODA COKE, COKE DIET, GINGER ALE, FUZE TEA	4.5
JUS / JUICE POMME, MANGUE, ANANAS, ORANGE / APPLE, MANGO, PINEAPPLE, ORANGE	5.2
BUDWEISER 0%	8
VIRGIN MARGARITA / PALOMA / CHILI MANGO / MOJITO	9

CHAUD / HOT

CAFÉ / COFFEE	4
ESPRESSO	3.5
AMERICANO / LUNGO / CORTADO	4
CAFÉ AU LAIT	5
CAPPUCCINO FLAT WHITE / LATTE MACCHIATO	5
THÉ ET INFUSIONS TEA OR HERBAL TEA	5
THÉ MENTHE FRAICHE FRESH MINT TEA	6.5



Suivez-nous / Follow us

Café Théâtre Calgary



WWW.CAFETHEATRE.CA

COCKTAILS

SIGNATURES

CAFÉ THÉÂTRE

DOUX ET FLEURI / SOFT AND FLOWERY
GIN, SAINT-GERMAIN, LIME, SIROP SIMPLE

AMARETTO SOUR - THE FRENCH MADELEINE

DÉLICAT ET SUCRÉ/DELICATE AND SWEET
AMARETTO, CITRON, SIROP / AMARETTO, LEMON, SYRUP

WHISKEY SOUR

ÉQUILIBRÉ, ACIDULÉ, RAFRAÎCHISSANT / BALANCED, TANGY, REFRESHING
WHISKEY CANADIEN, CITRON, SIROP / CANADIAN WHISKEY, LEMON, SYRUP

OLD FASHIONED

ÉLÉGANCE BRUTE / RAW ELEGANCE
WHISKEY, BITTER, ORANGE, SUCRE / WHISKEY, BITTER, ORANGE, SUGAR

SAINT-GERMAIN SPRITZ

FLORAL ET PÉTILLANT / FLORAL AND SPARKLING
SAINT-GERMAIN, PROSECCO, SODA

BELLINI FRAMBOISE/ RASPBERRY BELLINI

VELOURS ACIDULÉ / SOUR VELVET
CRÈME DE FRAMBOISE, PROSECCO, FRAMBOISES / RASPBERRY LIQUEUR, PROSECCO, RASPBERRY

CLASSIQUES / CLASSICS

MOJITO CLASSIQUE, MANGUE OU ANANAS

MOJITO CLASSIC, MANGO OR PINEAPPLE

RHUM BLANC MENTHE FRAICHE, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT - JUS DE MAGUE OU D'ANANAS
WHITE RUM, FRESH MINT, CANE SUGAR, LIME - MANGO OR PINEAPPLE JUICE

APÉROL SPRITZ

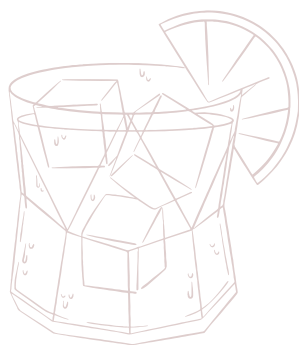
APEROL, PROSECCO, SODA

COSMOPOLITAIN / COSMOPOLITAN

VODKA, COINTREAU, CITRON VERT, CRANBERRY / VODKA, COINTREAU, LIME, CRANBERRY

CAÏPIRINHA

CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE/ CACHAÇA, LIME, CANE SUGAR



BAR Menu

APERITIFS

GIN TONIC

GIN, TONIC, CITRON VERT/LIME

KIR ROYAL

VIN PÉTILLANT, CRÈME DE CASSIS / SPARKLING WINE, CASSIS LIQUEUR

KIR CASSIS OU FRAMBOISE

KIR BLACKCURRANT OR RASPBERRY

VIN BLANC, CRÈME DE CASSIS OU FRAMBOISE /
WHITE WINE, CASSIS OR RASPBERRY LIQUEUR

DRY MARTINI

MIMOSA

PROSECCO, JUS D'ORANGE / PROSECCO, ORANGE JUICE

RICARD

BAILEYS

CALVADOS

SHOOTERS

À PARTAGER / SHAREABLES

PLANCHE MIXTE / MIXED BOARD

CHARCUTERIE & FROMAGES, CORNICHONS/ CHARCUTERIE & CHEESES, PICKLES.

PAIN PITA & HOUMOUS / PITA BREAD & HOUMOUS

MERCI POUR
VOTRE
Visite



AIDEZ-NOUS EN LAISSANT UN AVIS !
HELP US BY LEAVING A REVIEW !



1 BOISSON GAZEUSE OFFERTE !
1 FREE SODA DRINK !

