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 — 26.5
CHARCUTERIE & FROMAGES, CORNICHONS, PAIN TOASTÉ/ CHARCUTERIE & CHEESES, PICKLES, TOASTS.

PAIN PITA & HOUMOUS / PITA BREAD & HOUMOUS — 12

CHICKEN WINGS (10 PC) — 18.5
AU CHOIX / YOUR CHOICE : NATURE / DRY - SUCRÉ ÉPICÉ / SWEET AND SPICY - HOT

ENTRÉES / STARTERS

SOUPE À L'OIGNON / ONION SOUP — 18.5
BOUILLON DE POULET, OIGNONS, PAIN, EMMENTAL /
CHICKEN BROTH, ONIONS, BREAD, EMMENTAL CHEESE.

ASSIETTE DE TOASTS NORDIQUES — 19
NORDIC TOASTS BOARD
PAIN SOUDOUGH GRILLÉ, FROMAGE FRAIS, SAUMON /
GRILLED SOURDOUGH BREAD, CREAM CHEESE, SALMON.

SALADES / SALADS & QUICHES

QUICHE LORRAINE — 19
CRÈME, LAIT, OEUFS, LARDONS, EMMENTAL, SALADE MIXTE /
CREAM, MILK, EGGS, LARDONS, EMMENTAL CHEESE, MIXT SALAD.

SALADE GRAVLAX / GRAVLAX SALAD — 24
SALADE VERTE, SAUMON, TOMATES, CONCOMBRE, RADIS,
TOMATES CERISES, AVOCAT, CÂPRES FRITES, SAUCE PESTO /
GREEN SALAD, SALMON, TOMATOES, CUCUMBER, RADISHES,
CHERRY TOMATOES, AVOCADO, FRIED CAPERS, PESTO SAUCE.

SALADE MÉDITÉRRANÉENNE / MEDITERRANEAN SALAD — 19
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 THÉATRE / 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

PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

PÂTES À LA CRÈME DE TRUFFE / TRUFFLE CREAM PASTA — 24
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 — 22
PÂTES, JAMBON, JAUNES D'OEUFS, PARMESAN, CRÈME /
PASTA, HAM, EGG YOLKS, PARMESAN CHEESE, CREAM.

BLANQUETTE DE VEAU / VEAL BLANQUETTE — 31.5
VEAU, CAROTTES, CHAMPIGNONS, RIZ PILAF /
VEAL, CARROTS, MUSHROOMS, PILAF RICE.

STEAK DU BOUCHER / BUTCHER'S CUT STEAK — 38
STEAK DU BOUCHER (280 G) , FRITES ET SALADE / BUTCHER'S CUT STEAK (10 OZ), FRIES, AND SALAD.

POUTINE — 18
FRITES, FROMAGE EN GRAIN, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CRÈME SURE/
FRIES, POUTINE CHEESE, CARAMELIZED ONIONS, SOUR CREAM.
EXTRAS : SAUCISSE / SAUSAGE +3 , PORC EFFILOCHÉ / PULLED PORK +4 , POULET / CHICKEN +7

FISH AND CHIPS — 22 (1PC) / 28 (2PC)
POISSON, FRITES, COLESLAW, SAUCE TARTARE, CITRON /
FISH, FRIES, COLESLAW, TARTAR SAUCE, LEMON.

SAUMON AU FOUR / BAKED SALMON — 30
SAUMON GRILLÉ AU FOUR AVEC LÉGUMES DU JOUR, SAUCE VIERGE /
BAKED SALMON WITH VEGETABLES OF THE DAY, VIRGIN SAUCE.

CRÊPES / CREPES

JAMBON, FROMAGE, OEUF / HAM, CHEESE & EGGS — 22
JAMBON, BÉCHAMEL, FROMAGE, OEUF, PERSIL /
HAM, BÉCHAMEL SAUCE, CHEESE, EGG, PARSLEY.
EXTRA : FROMAGE BLEU / BLUE CHEESE +3

CHAMPIGNON POULET / MUSHROOMS & CHICKEN — 24
POULET, CHAMPIGNONS SAUTÉS À LA CRÈME, CRÈME FROMAGÈRE, FROMAGE, PERSIL /
CHICKEN, SAUTÉED MUSHROOMS IN CREAM, CHEESE SAUCE, CHEESE, PARSLEY.

BURGERS & SANDWICHES

BURGER CLASSIQUE / CLASSIC BURGER — 23
BOEUF HACHÉ (180 G), TOMATES, CORNICHONS, OIGNONS CARAMELISÉS, FROMAGE CHEDDAR, LAITUE,
SAUCE MOUTARDE, PAIN BRIOCHÉ / GROUND BEEF (6 OZ), TOMATOES, PICKLES, CARAMELIZED ONIONS,
CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, MUSTARD SAUCE, BRIOCHE BREAD.
EXTRAS : BACON +2 / BRIE +3 / BLEU +3

SPICY BURGER — 22.5
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

CROQUE MONSIEUR — 19.5
PAIN AU LEVAIN, SAUCE BÉCHAMEL, JAMBON, EMMENTAL /
SOURDOUGH BREAD, BÉCHAMEL SAUCE, HAM, EMMENTAL CHEESE.
SUPPLÉMENT CROQUE-MADAME (OEUF) / CROQUE-MADAME EXTRA (EGG) +1.5
LE CROQUE-MONSIEUR EST SERVI AVEC UNE SALADE VERTE : FRITE +5 / POUTINE +5
THE CROQUE-MONSIEUR IS SERVED WITH A GREEN SALAD: FRIES +5 / POUTINE +5
EXTRA : BLEU +3 / BRIE +3

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

DESSERTS *Menu*

DESSERTS

GÂTEAU ANANAS RENVERSÉ / PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CAKE 11

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

ACOMPAGNÉ D'UNE BOULE DE GLACE À LA VANILLE - COMES WITH A SCOOP OF VANILLA 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

ACOMPAGNÉ D'UNE BOULE DE GLACE À LA VANILLE - COMES WITH A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM

FLAN PÂTISSIER 12

FLAN ONCTUEUX À LA VANILLE, À LA TEXTURE FONDANTE, DÉLICATEMENT CARAMÉLISÉ /
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.

EXTRA : BANANE/BANANA +2.5

POUR TOUS 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

FROID / COLD

SODA / POP 4.5
COKE, COKE 0%, GINGER ALE, FUZE TEA, SPRITE

JUS / JUICE 4.9
POMME, MANGUE, ANANAS, ORANGE /
APPLE, MANGO, PINEAPPLE, ORANGE

CORONA 0% 8

OLÉ PALOMA 9

CHAUD / HOT

CAFÉ / COFFEE 4

ESPRESSO 3.5

AMERICANO / LUNGO / CORTADO 4

CAFÉ AU LAIT 5

CAPPUCCINO
FLAT WHITE / LATTE MACCHIATO 5

CAFÉ FRAPPÉ 7

THÉ ET INFUSIONS
TEA OR HERBAL TEA 5

THÉ VERT/GREEN TEA – THÉ NOIR/BLACK TEA – THÉ NOIR EARL GREY/BLACK TEA EARL GREY – INFUSION ORANGE ET PÊCHE/HEBAL TEA PEACH AND ORANGE – INFUSIONN GRENADE ET FRAMBOISE/HERBAL TEA POMEGRANATE AND RASPBERY – INFUSION CAMOMILLE / HERBAL TEA CAMOMILLE

THÉ MENTHE FRAICHE 6.5
FRESH MINT TEA

EXTRA : BAILEYS SHOT +12 / SIROP DE VANILLE (VANILLA SYRUP) +2

★★★★★

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
CHAMBLY - BLANCHE/WHITE 5%	10
BARRACKS BROWN - BROWN ALE 5%	10

PRESSION / ON TAP

	16 OZ
ELECTRIC AVENUE - BLONDE 4.8%	10
HORNS IN THE HAZE - IPA 5%	10
SUNDAY FUZZ - GOLDEN PEACH 5%	10

VINS / WINES

ROUGE / RED

	6OZ	9OZ	BTL
GABRIEL MEFFRE, PLAN DE DIEU CÔTES DU RHÔNE, FRANCE 2023	9.5	15.5	48
CHÂTEAU ROQUEFORT BORDEAUX, FRANCE 2022	10.5	17	53
VIN DU MOIS DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR	9.5	15.5	/

BLANC / WHITE

	6OZ	9OZ	BTL
MAISON NICOLAS CHARDONNAY, FRANCE 2023	9.5	15.5	48
LES ALLIÉS SANCERRE, FRANCE 2024	13	19	63
VIN DU MOIS DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR	9.5	15.5	/

ROSÉ

	6OZ	9OZ	BTL
ROSÉ PASTEL - 2025	10.5	17	58

PETILLANT / SPARKLING

	6OZ	9OZ	BTL
PROSECCO	10	16	58

ALCOOLS (1OZ)

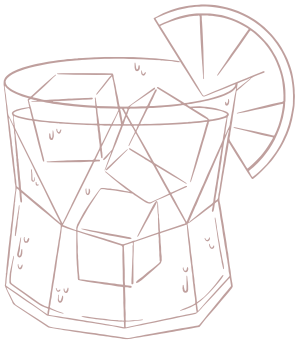
GIN CITADELLE	10
VODKA	7
TEQUILA	9
CACHAÇA	7
RHUM BLANC/WHITE	7
RHUM BRUN/BROWN - ÉPICÉ/SPICY	8
CROWN ROYAL	8
WHISKY ALBERTA PREMIUM	7
WHISKY MCCLELLAND'S	13
MAKER'S MARK	12
SORTILEGE MAPPLE WHISKY	7
RUPERT'S MAPPLE WHISKY	7
AMARETTO	9
COINTREAU	10
GRAND MARNIER	12
CALVADOS	15
FIREBALL	7

SANS ALCOOL / SOFTS

SODA / POP COKE, COKE 0%, GINGER ALE, FUZE TEA, SPRITE	4.5
JUS / JUICE POMME, MANGUE, ANANAS, ORANGE / APPLE, MANGO, PINEAPPLE, ORANGE	4.9
CORONA 0%	8
OLÉ LIME , ANANAS/PINEAPPLE , PAMPLEMOUS/GRAPEFRUIT	9
VIRGIN MOJITO	9.5
MANGO POMME MANGUE, POMME/APPLE, LIME, SODA, MENTHE/MINT	9

BAR Menu

COCKTAILS



SIGNATURES

CAFÉ THÉATRE 2.25 OZ — 17
DOUX ET FLEURI / SOFT AND FLOWERY
GIN, SAINT-GERMAIN, LIME, SIROP SIMPLE

AMARETTO/WHYSKY SOUR 1.5 OZ — 15
DÉLICAT ET SUCRÉ/DELICATE AND SWEET
AMARETTO/WHISKY, CITRON, SIROP / AMARETTO, LEMON, SYRUP

LA CONFESSION / THE CONFESSION 1.75 OZ — 20
RICHE, BOISÉ & SOYEUX / *RICH, WOODY & SILKY*
WHISKY À L'ÉRABLE / MAPPLE WHISKY, GRAND MARNIER, JUS DE CANNEBERGE / CRANBERRY JUICE, JUS DE CITRON/LEMON JUICE , BITTER

OLD FASHIONED 1 OZ — 15
ÉLÉGANCE BRUTE / RAW ELEGANCE
WHISKEY, BITTER, ORANGE, SUCRE / WHISKEY, BITTER, ORANGE, SUGAR

SAINT-GERMAIN SPRITZ 2 OZ — 15
FLORAL ET PÉTILLANT / FLORAL AND SPARKLING
SAINT-GERMAIN, PROSECCO, SODA

BELLINI FRAMBOISE/ RASPBERRY BELLINI 0.5 OZ — 14
VELOURS ACIDULÉ / SOUR VELVET
CRÈME DE FRAMBOISE, PROSECCO, FRAMBOISES / RASPBERRY LIQUEUR, PROSECCO, RASPBERRY

CLASSIQUES / CLASSICS

MOJITO CLASSIQUE, POMME (+1) MANGUE (+1) OU ANANAS (+1) — 15
MOJITO CLASSIC, APPLE (+1), MANGO (+1) OR PINEAPPLE (+1) 1 OZ
RHUM BLAMC 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 2 OZ — 13
APEROL, PROSECCO, SODA

COSMOPOLITAIN / COSMOPOLITAN 1.5 OZ — 15
VODKA, COINTREAU, CITRON VERT, CRANBERRY / VODKA, COINTREAU, LIME, CRANBERRY

CAÏPIRINHA 1 OZ — 15
CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE/ CACHAÇA, LIME, CANE SUGAR

★★★★★

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

1 BOISSON GAZEUSE OFFERTE !
1 FREE SODA DRINK !

APERITIFS

GIN TONIC 1 OZ — 13
GIN, TONIC, CITRON VERT/LIME

KIR ROYAL 1 OZ — 13
VIN PÉTILLANT, CRÈME DE CASSIS / SPARKLING WINE, CASSIS LIQUEUR

KIR CASSIS OU FRAMBOISE 1 OZ — 12
KIR BLACKCURRANT OR RASPBERRY
VIN BLANC, CRÈME DE CASSIS OU FRAMBOISE /
WHITE WINE, CASSIS OR RASPBERRY LIQUEUR

DRY MARTINI 1.5 OZ — 7

MIMOSA — 11
PROSECCO, JUS D'ORANGE / PROSECCO, ORANGE JUICE

RICARD 1 OZ — 10

BAILEYS 1 OZ — 10

GRAND-MARNIER 1 OZ — 12

CALVADOS 1 OZ — 15

À PARTAGER / SHAREABLES

PLANCHE MIXTE / MIXED BOARD — 26.5
CHARCUTERIE & FROMAGES, CORNICHONS/ CHARCUTERIE & CHEESES, PICKLES.

PAIN PITA & HOUMOUS / PITA BREAD & HOUMOUS — 12

CHICKEN WINGS (10 PC) — 18.5
AU CHOIX / YOUR CHOICE : NATURE / DRY - SUCRÉ ÉPICÉ / SWEAT AND SPICY - HOT

MERCI POUR VOTRE Visite