

# TABLE D'HOTE DU MIDI : ENTREE + PLAT

7/7 DE 11H30 À 15H / 11:30 TO 3PM

## ENTRÉES

**SOUPE DU JOUR**  
SOUP OF THE DAY

**incluse** (à la carte 7\$)

**SALADE VERTE**  
GREEN SALAD

**incluse** (à la carte 7\$)

**CROMESQUIS DE CHÈVRE,  
SALADE DE LEGUMES GRILLÉS,  
MIEL ÉPICÉ, PACANES CARAMELISÉES**  
GOAT CHEESE CROMESQUIS, GRILLED VEGETABLES,  
SPICY HONEY, CARAMELIZED PECANS

**+9** (à la carte 15\$)

**CALMARS FRITS, MAYONNAISE ÉPICÉE**  
FRIED CALAMARI, SPICY MAYONNAISE

**+7** (à la carte 13\$)

**LAITUE SUCRINE FAÇON CÉSAR,  
CHIPS DE PROSCIUTTO**

**CREVETTES NORDIQUES PANÉES**  
SUCRINE LETTUCE CESAR SALAD,

PROSCIUTTO CHIPS, FRIED NORDIC SHRIMPS

**+6** (à la carte 12\$) (20\$ format plat)

**TARTARE DE SAUMON, AVOCAT,  
CHIPS DE BAGEL, SALADE DE ROQUETTE**  
SALMON TARTAR, AVOCADO, BAGEL CHIPS, ARUGULA SALAD

**+9** (à la carte 15\$) (25\$ format plat / main format)

**PIEUVRE GRILLÉE,  
FÈVES AUX TOMATES,  
CRÈME AU PARMESAN, MOSTOCOTTO**  
GRILLED OCTOPUS, BEANS WITH TOMATO,  
PARMESAN CREAM, MOSTOCOTTO

**+12** (à la carte 18\$)

**TATAKI DE BŒUF, MAYO À LA TRUFFE,  
DAÏKON ET ARMILLAIRES DE MIEL,  
SAUCE SOYA ET MIRIN**

BEEF TATAKI, TRUFFLE MAYONNAISE,  
DAIKON AND HONEY MUSHROOM SALAD,  
SOYA AND MIRIN SAUCE

**+10** (à la carte 16\$)

## PLATS

**PÂTES DU JOUR / PASTA OF THE DAY / PM**

**AUBERGINE RÔTIE, HOUMOUS, TOMATES,  
AVOINE NUE AUX HERBES, POIS CHICHES FRITS**  
ROASTED EGGPLANT, HUMMUS, TOMATOES,  
NAKED OAT GRAINS WITH HERBS, FRIED CHICKPEAS / 19

**THON GRILLÉ, FAÇON NICOISE,  
POMMES DE TERRE, TÂPENADE D'OLIVES,  
ŒUF DUR, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE BLANC**  
GRILLED TUNA NICOISE SALAD, POTATOES, OLIVE TAPENADE,  
HARD BOILED EGG, WHITE BALSAMIC VINEGAR / 28

**FISH AND CHIPS D'AIGLEFIN,  
FRITES ET SAUCE TARTARE**  
HADDOCK FISH AND CHIPS, FRIES AND TARTAR SAUCE / 21

**FILET DE DORADE ROYALE,  
PURÉE DE CHOU-FLEUR, RABIOLES,  
PETITS POIS, SAUCE AMANDINE**  
SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, TURNIP,  
GREEN PEAS, AMANDINE SAUCE / 25

**DEMI-POULET DE CORNOUAILLES GRILLÉ,  
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE GRELOTS AUX  
OIGNONS CARAMELISÉS, HUILE DE TRUFFE,  
ÉPINARDS, SAUCE FORESTIÈRE**

HALF CORNISH HEN,  
CARAMELIZED ONIONS MASHED POTATOES,  
TRUFFLE OIL, SPINACH, MUSHROOM SAUCE / 26

**ONGLET DE BŒUF, SALADE DE HARICOTS VERTS  
BEURRE AU MISO, FRITES**  
HANGER STEAK, STRING BEANS SALAD,  
MISO BUTTER, FRIES / 28

**HAMBOURGEOIS DE BŒUF, CHEDDAR, BACON  
DIJONNAISE, FRITES, SALADE DE CHOU**  
BEEF HAMBURGER, CHEDDAR, BACON  
DIJONNAISE, FRIES, COLESLAW / 19

**VÉGÉ-HAMBOURGEOIS, CHEDDAR,  
DIJONNAISE, FRITES, SALADE DE CHOU /**  
VEGE-BURGER, CHEDDAR, DIJONNAISE, FRIES, COLESLAW / 19

**OMELETTE AUX FINES HERBES, CHEDDAR,  
CHAMPIGNONS, LARDONS, FRITES OU SALADE**  
FRESH HERBS OMELETTE, CHEDDAR,  
MUSHROOMS, BACON, FRIES OR GREEN SALAD / 19

**TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES**  
CLASSIC BEEF TARTAR, FRIES / 25

**« SHORT RIB » DE BŒUF, COURGE MUSQUÉE,  
POLENTA AU FROMAGE EN GRAIN**  
BEEF SHORT RIB, BUTTERNUT SQUASH,  
POLENTA WITH CHEESE / 29

Le Blumenthal est un restaurant à but non lucratif,  
les surplus financent les activités gratuites présentées  
à la Maison du Festival de Jazz

Le Blumenthal is a non-profit restaurant. All profits finance the free  
activities presented at La Maison du Festival de Jazz