

# TABLE D'HÔTE 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 CARAMÉLISÉES**  
*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*

*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, AGRODOLCE DE LEGUMES,  
POMME GRENADE, HOUMOUS, BALSAMIQUE**  
*ROASTED EGGPLANT, VEGETABLES AGRODOLCE,  
POMGRANATE, HUMMUS, BALSAMIC / 19*

**THON GRILLÉ, SALADE DE CAROTTES ET BETTERAVES,  
EMULSION DE BETTERAVES AUX NOIX DE GRENOBLE**  
*GRILLED TUNA, CARROTS, BEETS, WALNUTS AND BEETS PUREE / 28*

**FILET DE DORADE ROYALE,  
PURÉE DE CHOU-FLEUR, RABIOLES,  
PETITS POIS, SAUCE AMANDINE**  
*SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, TURNIP,  
GREEN PEAS, AMANDINE SAUCE / 26*

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

**DEMI-POULET DE CORNOUAILLES GRILLÉ,  
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE GRELOTS AUX  
OIGNONS CARAMÉLISÉS, 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*

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

**HAMBOURGEOIS DE BŒUF, MAYONNAISE À  
L'ÉCHALOTE CONFITE ET ÉRABLE, BACON, CHEDDAR,  
FRITES, SALADE DE CHOU**  
*BEEF HAMBURGER, CHEDDAR, BACON, MAPLE AND  
PRESERVED SHALLOTS MAYONNAISE, FRIES, COLESLAW / 19*

**VÉGÉ-HAMBOURGEOIS AU CHOU-FLEUR,  
POIS CHICHES ET COURGE, MAYONNAISE À  
L'ÉCHALOTE CONFITE ET ÉRABLE,  
CHEDDAR, FRITES, SALADE DE CHOU**  
*VEGE-BURGER WITH CAULIFLOWER, CHICK PEAS AND SQUASH, MAPLE  
AND PRESERVED SHALLOTS MAYONNAISE,  
CHEDDAR, 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*

*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*