

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)

**PIEVRE 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\$)

**BOUDIN NOIR, TATIN DE POMMES,
ECHALOTES CONFITES, JUS AUX ÉPICES**
*BLOOD SAUSAGE, APPLE TATIN,
PRESERVED SHALLOTS, SPICES 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

**OMBLE CHEVALIER, MOUSSELINE DE POMMES DE
TERRE AUX ALGUES, CAROTTES, FUMET AU BEURRE**
*ARCTIC CHAR, SEAWEEDS POTATOE MOUSSELINE,
CARROTS, BUTTER FISH STOCK* / 28

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

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

**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, 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

**« 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*