

À GRIGNOTER / SNACKS

HUÎTRES (6 OU 12) / OYSTERS / PM

OLIVES MARINÉES / MARINATED OLIVES / 5

NOIX ÉPICÉES / SPICED NUTS / 5

CALMARS FRITS, MAYONNAISE ÉPICÉE /
FRIED CALAMARI, SPICY MAYONNAISE / 13

FRITES / FRIES / 6

PLATEAU DE CHARCUTERIES / CHARCUTERIES PLATTER / 24

PLATEAU À PARTAGER (OLIVES, NOIX, FROMAGES, CHARCUTERIES)
/ OLIVES, NUTS, CHEESES, CHARCUTERIES / 36



FROMAGE DU QUEBEC / QUEBEC CHEESE
(PAR PORTION / BY PORTION 30 GR) / 5

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY / 7

SALADE VERTE
GREEN SALAD / 7

CROMESQUIS DE CHÈVRE,
SALADE DE LEGUMES GRILLÉS,
MIEL ÉPICÉ, PACANES CARAMELISÉES
GOAT CHEESE CROMESQUIS, GRILLED VEGETABLES,
SPICY HONEY, CARAMELIZED PECANS / 15

LAITUE SUCRINE FAÇON CÉSAR,
CHIPS DE PROSCIUTTO
CREVETTES NORDIQUES PANÉES
SUCRINE LETTUCE CESAR SALAD,
PROSCIUTTO CHIPS,
FRIED NORDIC SHRIMPS / 13

TARTARE DE SAUMON,
PURÉE D'AVOCAT, CHIPS DE BAGEL,
SALADE DE ROQUETTE
SALMON TARTAR, AVOCADO PUREE,
BAGEL CHIPS, ARUGULA SALAD
15 (format entrée) / 25 (format plat)

PIEVRE GRILLÉE,
FÈVES AUX TOMATES,
CRÈME AU PARMESAN, MOSTOCOTTO
GRILLED OCTOPUS, BEANS WITH TOMATO,
PARMESAN CREAM, MOSTOCOTTO / 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 / 16

BOUDIN NOIR, TATIN DE POMMES,
ECHALOTES CONFITES, JUS AUX ÉPICES
BLOOD SAUSAGE, APPLE TATIN,
PRESERVED SHALLOTS, SPICES SAUCE / 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, SAUCE TARTARE
HADDOCK FISH AND CHIPS, FRIES, TARTAR SAUCE / 21

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES GRILLÉ,
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE, GRELOTS AUX
OIGNONS CARAMELISÉS, ÉPINARDS,
HUILE DE TRUFFE, SAUCE FORESTIÈRE
GRILLED HALF CORNISH HEN, CARAMELIZED ONIONS MASHED
POTATOES, SPINACH, TRUFFLE OIL, 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

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