

TABLE D'HÔTE DU MIDI : ENTRÉE + 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\$)

**KALE FAÇON CÉSAR,
CHIPS DE PROSCIUTTO
CREVETTES NORDIQUES PANÉES**
*KALE 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\$)

**SALADE DE BETTERAVES AUX NOIX DE
GRENOBLE, RICOTTA MAISON,
VINAIGRETTE AU CITRON CONFIT**
*BEEF SALAD WITH WALNUTS,
RICOTTA, LEMON CONFIT DRESSING*
+8 (à la carte 14\$)

**BOUDIN NOIR, TATIN DE POMMES,
ÉCHALOTES 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 LÉGUMES,
POMME GRENADE, HOUMOUS, BALSAMIQUE**
*ROASTED EGGPLANT, VEGETABLES AGRODOLCE,
POMEGRANATE, HUMMUS, BALSAMIC / 19*

**OMBLE CHEVALIER, POMMES DE TERRE RATTES À
L'AIL NOIR, ARTICHAUX BRAISÉS,
SAUCE CRÈME AU CITRON**
*ARCTIC CHAR, FINGERLING POTATOES WITH BLACK GARLIC,
BRAISED ARTICHOKE, LEMON CREAM SAUCE / 28*

**FILET DE DORADE ROYALE,
PURÉE DE CHOU-FLEUR, RABIOLES,
RAPINIS, SAUCE AMANDINE**
*SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, TURNIPS,
RAPINIS, AMANDINE SAUCE / 26*

MOULES MARINIÈRES ET FRITES
MUSSELS AND FRIES / 21

**DEMI-POULET DE CORNOUILLES GRILLÉ,
PURÉE DE POMMES DE TERRE, POIS VERTS,
HUILE DE TRUFFE, SAUCE FORESTIÈRE**
*GRILLED HALF CORNISH HEN, MASHED POTATOES, GREEN PEAS,
TRUFFLE OIL, MUSHROOM SAUCE / 26*

**ONGLET DE BŒUF, HARICOTS VERTS, FRITES,
SAUCE AUX POIVRES**
HANGER STEAK, STRING BEANS, FRIES, PEPPER SAUCE / 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 GRAINS**
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*