

# TABLE D'HÔTE DU MIDI : ENTRÉE + PLAT

DE 11H30 À 15H / 11:30 TO 3PM

## ENTRÉES

SOUPE DU JOUR  
SOUP OF THE DAY  
incluse (à la carte 8\$)

SALADE VERTE  
GREEN SALAD  
incluse (à la carte 8\$)

MOZZARELLA DE BUFFLONE,  
SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS,  
CROUTONS DE FOCACCIA  
BUFFALO MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES SALAD,  
FOCACCIA CROUTONS +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  
+10 (à la carte 16\$) (26\$ 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\$)

MAQUEREAU À L'ÉRABLE,  
FUMÉ AU BOIS DE POMMIER,  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES, SAUCE ROMESCO  
MAPLE MACKEREL, SMOKED WITH APPLE TREE WOOD,  
VEGETABLES, ROMESCO SAUCE  
+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

PLAT DU JOUR / TODAY'S SPECIAL / PM

PÂTES DU JOUR / PASTA OF THE DAY / PM

LÉGUMES RÔTIS, SALADE DE GRAINS, HOUMOUS,  
BEURRE DE TOURNESOL, CHIPS DE KALE  
ROASTED VEGETABLES, GRAINS SALAD, HUMMUS,  
SUNFLOWER BUTTER, KALE CHIPS / 21

OMBLE CHEVALIER, POMMES DE TERRE RATTES À  
L'AIL NOIR, ARTICHAUTS 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, MAPLE TURNIPS,  
RAPINIS, AMANDINE SAUCE / 26

FRIAND DE BŒUF ET PORC BRAISÉS, CONFITURE DE  
TOMATES, OIGNONS ESPAGNOLS,  
SALADE DE CRESSON  
BRAISED BEEF AND PORK FRIAND, TOMATOES JAM,  
SPANISH ONIONS, WATERCRESS SALAD / 19

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES GRILLÉ, VRILLES DE  
POIS, PANAIS, OIGNONS PERLÉS, SAUCE FORESTIÈRE  
GRILLED HALF CORNISH HEN, PEAS SPROUTS,  
ROASTED PARSNIP, PEARL ONIONS, 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 / 20

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 / 20

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 / 26

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