

TABLE D'HÔTE DU MIDI : ENTREE + 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\$)

TOMATES ANCESTRALES,
MOZZARELLA DU QUEBEC,

BASILIC ET VIEUX BALSAMIQUE

HEIRLOOM TOMATOES, QUEBEC MOZZARELLA,

BASIL AND AGED BALSAMIC VINEGAR / +9 (à la carte 15\$)

PIEVRE GRILLÉE,

SALADE DE LENTILLES ET TOMATES,

CHORIZO CROUSTILLANT, GREMOLATA

GRILLED OCTOPUS, LENTILS AND TOMATO SALAD,

CRISPY CHORIZO, GREMOLATA SAUCE / +12 (à la carte 18\$)

CALMARS FRITS, MAYONNAISE ÉPICÉE

FRIED CALAMARI, SPICY MAYONNAISE

+7 (à la carte 13\$)

KALE FAÇON CÉSAR, CHIPS DE PROSCIUTTO,
CRÉVETTES NORDIQUES PANÉES

KALE CESAR SALAD, PROSCIUTTO CHIPS, FRIED SHRIMPS

+7 (à la carte 13\$) (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)

DESSERTS

TARTELETTE À LA LIME ET AU BASILIC,
CRÈME PISTACHE ET MOUSSE FRAMBOISE

LIME AND BASIL TATLET, PISTACHIO CREAM,

RASPBERRY MOUSSE / 6

PROFITEROLES AU CHOCOLAT, PACANES ÉPICÉES

SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ /

CHOCOLATE PROFITEROLES, SPICED PECANS

SALTED BUTTER CARAMEL / 6

CRÈME BRÛLÉE AU LACTAIRE À ODEUR D'ÉRABLE

CANDY CAP MUSHROOM CREME BRULEE / 6

PARFAIT GLACÉ À LA VANILLE, BISCUIT AU

CHOCOLAT SANS FARINE, CERISES AMARENA /

VANILLA FROZEN PARFAIT, FLOUR FREE CHOCOLATE BISCUIT,

AMARENA CHERRY / 6

PLATS

PÂTES DU JOUR / *PASTA OF THE DAY* / PM

LEGUMES RÔTIS, SALADE DE QUINOA ROUGE AU
BEURRE DE TOURNESOL, HOUMOUS, CHIPS DE KALE

ROASTED VEGETABLES, HUMMUS, KALE CHIPS

RED QUINOA SALAD WITH SUNFLOWER BUTTER / 21

OMBLE CHEVALIER, SAUCE ROMESCO, RATTES,
ASPERGES, VIERGE DE TOMATES

ARCTIC CHAR, ROMESCO SAUCE, FINGERLING POTATOES

ASPARAGUS AND TOMATOES VINAIGRETTE / 28

FILET DE DORADE ROYALE, PURÉE DE CHOU-FLEUR,
RAPINIS, PETITS POIS, SAUCE AMANDINE

SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, RAPINI

GREEN PEAS, AMANDINE SAUCE / 26

CUISSE DE ÇANARD CONFITE, SALADE D'ÉPINARDS
ET LÉGUMES MARINÉS, PDT GRELOTS,

VINAIGRETTE ORANGE ET BALSAMIQUE BLANC

DUCK LEG CONFIT, SPINACH AND MARINATED VEGETABLES SALAD,

POTATOES, WHITE BALSAMIC AND ORANGE SAUCE / 27

ONGLET DE BŒUF GRILLÉ, HARICOTS VERTS
BEURRE AUX HERBES, FRITES

GRILLED HANGER STEAK, STRING BEANS,

HERBS BUTTER, FRIES / 28

VÉGÉ-HAMBOURGEOIS

OU HAMBURGEOIS DE BŒUF AVEC BACON,

CHEDDAR, FRITES, SALADE DE CHOU

VEGE-BURGER OR BEEF HAMBURGER WITH BACON,

CHEDDAR, BACON, 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

CAFÉS THÉS

ESPRESSO, ALLONGE, AMERICANO
(BIO, ÉQUITABLE) / 3

CAFÉ AU LAIT, CAPPUCINO / 4

THÉ, TISANE (CAMELLIA SINENSIS) / 4

*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*