



## TABLE D'HÔTE DU MIDI : ENTRÉE + PLAT

### ENTRÉES

SOUPE DU JOUR

SALADE VERTE

SALADE DE BETTERAVES

RICOTTA, NOIX DE GRENOBLE / 8

KALE FAÇON CÉSAR

CHIPS DE PROSCIUTTO CREVETTES NORDIQUES PANÉES / 7

POIREAUX VINAIGRETTE, FLANC DE PORC SOUS-VIDE / 7

CALMARS FRITS / 7

TARTARE DE SAUMON

PURÉE D'AVOCAT, CHIPS DE BAGEL, SALADE DE ROQUETTE / 10

BOUDIN NOIR

BEURRE DE POMME, GASTRIQUE ÉPICÉE, CHOUX DE BRUXELLES / 10

PIEUVRE GRILLÉE

GREMOLATA, RISOTTO AU FENOUIL / 12

CROSTINI AUX CHAMPIGNONS

FOCCACIA MAISON, / 9

*(LES PRIX PRÉSENTÉS SONT POUR UNE TABLE D'HÔTE / À LA CARTE : AJOUTER 6\$)*

### PLATS

PLAT DU JOUR / PM

PÂTES DU MOMENT / PM

LÉGUMES ROTIS

QUINOA AU BEURRE DE TOURNESOL, HOUMOUS, CHIPS DE KALE / 21

OMELETTE AUX FINES HERBES

CHEDDAR, CHAMPIGNONS, LARDONS, FRITES ou SALADE / 19

FILET DE DORADE ROYALE

PURÉE DE CHOU-FLEUR, POIS VERTS, RAPINIS, SAUCE AMANDINE / 26

OMBLE CHEVALIER

BETTE À CARDE, PROSCIUTTO, MOULES, TOMATES / 29

TARTARE DE SAUMON

PURÉE D'AVOCAT, CHIPS DE BAGEL, SALADE DE ROQUETTE / 26

TARTARE DE BOEUF

FRITES, CROUTONS / 26

BURGER DE BŒUF AU BACON ou VEGETARIEN

CHEDDAR, FRITES, SALADE DE CHOU / 20

ONGLET DE BŒUF GRILLÉ

SALADE DE HARICOTS VERTS, FRITES, BEURRE AUX HERBES / 29

CAILLE FARCIE AU PROSCIUTTO ET RAISIN

PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE NOISETTE, BROCOLIS RÔTIS / 29

MAGRET DE CANARD

PURÉE DE CAROTTES JAUNES, PLEUROTÉS, JUS À L'ABRICOT / 31

### FROMAGES DU QUÉBEC

5 \$ LE MORCEAU  
CRÉEZ VOTRE PLATEAU

14 ARPENTS  
VICTOR ET BERTHOLD  
CHÈVRE À MA MANIÈRE  
CENDRÉ DES GRANDS JARDINS  
BLEU D'ÉLISABETH

ACCOMPAGNÉS DE FRUITS SÉCHÉS  
NOIX, MOSTARDA ET CROUTONS

### DESSERTS

6

POMME AU CARI

BISCUIT VANILLE

CRÈME BRULÉE

AU LACTAIRE À ODEUR D'ÉRABLE

MOUSSE CHOCOLAT BLOND

BISCUIT PACANE, CANNEBERGES

CHOCOLAT - NOISETTE

GÂTEAU SANS FARINE

### CAFÉS

BIO ÉQUITABLE

ESPRESSO, ALLONGE,  
AMERICANO

3

CAFÉ AU LAIT  
CAPPUCCINO

4

THÉ ET TISANE

CAMELIA 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



## LUNCH MENU: APPETIZER + MAIN

### APPETIZERS

SOUP OF THE DAY

GREEN SALAD

BEET SALAD

RICOTTA, WALNUTS / 8

KALE CAESAR SALAD

PROSCIUTTO CHIPS, FRIED NORDIC PRAWNS / 7

LEEKS IN VINAIGRETTE, SOUS-VIDE PORK BELLY / 7

FRIED CALAMARI / 7

SALMON TARTARE

AVOCADO PURÉE, BAGEL CHIPS, ARUGULA SALAD / 10

BOUDIN NOIR

APPLE BUTTER, SPICY SWEET AND SOUR SAUCE, BRUSSELS SPROUTS / 10

GRILLED OCTOPUS

GREMOLATA, FENNEL RISOTTO / 12

SAUTÉED MUSHROOM CROSTINI

HOMEMADE FOCCACIA, MUSHROOM STOCK / 9

(PRICES ARE FOR THE TABLE D'HÔTE / À LA CARTE ADD 6\$)

### PLATS

TODAY'S SPECIAL / MP

PASTA OF THE DAY / MP

ROASTED VEGETABLES

QUINOA WITH SUNFLOWER BUTTER, HUMMUS, KALE CHIPS / 21

FRESH HERBS OMELETTE

CHEDDAR, MUSHROOMS, BACON, FRIES OR SALAD / 19

SEA BREAM

CAULIFLOWER PURÉE, GREEN PEAS, RAPINIS, AMANDINE SAUCE / 26

ARCTIC CHAR

SWISS CHARD, PROSCIUTTO, MUSSELS, TOMATO / 29

SALMON TARTARE

AVOCADO PURÉE, BAGEL CHIPS, ARUGULA SALAD / 26

BEEF TARTARE

FRIES, CROUTONS / 26

BEEF BURGER WITH BACON OR VEGETARIAN

CHEDDAR, FRIES, COLESLAW / 20

GRILLED BEEF HANGER STEAK

STRING BEAN SALAD, FRIES, HERBS BUTTER / 29

PROSCIUTTO AND GRAPE STUFFED QUAIL

BROWN BUTTER POTATO PURÉE, ROASTED BROCCOLI / 29

DUCK MAGRET

YELLOW CARROT PURÉE, KING MUSHROOM, APRICOT SAUCE / 31

### QC CHEESE SELECTION

5 \$ A PIECE  
CREATE YOUR PLATTER

14 ARPENTS  
VICTOR ET BERTHOLD  
CHÈVRE À MA MANIÈRE  
CENDRÉ DES GRANDS JARDINS  
BLEU D'ÉLISABETH

SERVED WITH DRIED FRUITS  
NUTS, MOSTARDA AND CROUTONS

### DESSERTS

6

CURRIED APPLE

VANILLA BISCUIT

CRÈME BRULÉE

CANDY CAP MUSHROOM FLAVOURED

BLOND CHOCOLATE MOUSSE

PECAN BISCUIT, CRANBERRIES

FLOURLESS CHOCO-CAKE

HAZELNUT PRALINÉ

### COFFEES

BIO ÉQUITABLE

ESPRESSO, ALLONGE,  
AMERICANO

3

LATTE  
CAPPUCCINO

4

TEAS AND HERBALS

CAMELIA SINENSIS

4

LE BLUMENTHAL  
IS A NON-PROFIT RESTAURANT.  
ALL PROFITS FINANCE THE FREE  
ACTIVITIES PRESENTED AT  
LA MAISON DU FESTIVAL DE JAZZ