

TABLE D'HÔTE GAULT

PLAT PRINCIPAL, CAFÉ RÉGULIER OU THÉ

19

ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL, CAFÉ RÉGULIER OU THÉ

25

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR

Selon l'inspiration du chef

SALADE

*Asperges grillées, ricotta maison,
cresson et vinaigrette à la truffe noire*

DESSERT DU JOUR

5

*Tous nos plats et desserts
sont faits maison.*

*Nous privilégions des
produits locaux et de saison.*

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉ

Servi avec polenta et sauce vierge gourganes et fraise

FOCCACIA MAISON

*Servie avec tomates séchées, têtes de violon,
champignons poêlés, œuf poché et parmesan*

TATAKI DE THON

*Servi avec confit de rhubarbe, pois frais et sauce à la
citronnelle*

GAULT

MONTREAL

LUNCH MENU

Monday to Friday
12.00 - 2.00 pm

TABLE D'HÔTE GAULT

MAIN COURSE, REGULAR COFFEE OR TEA

19

STARTER, MAIN COURSE, REGULAR COFFEE OR TEA

25

APPETIZERS

SOUP OF THE DAY

Chef's inspiration

SALAD

Grilled asparagus, homemade ricotta, watercress, and black truffle vinaigrette

DESSERT OF THE DAY

5

All our dishes and desserts are home-made.

We favour local and seasonal products.

MAIN COURSES

GRILLED BEEF BIB

Served with gourgana salsa, Quebec strawberries and creamy polenta

HOMEMADE FOCCACIA

Served with sundried tomatoes, fiddleheads, pan-fried mushrooms, poached egg and parmesan

TUNA TATAKI

Served with rhubarb confit, fresh peas and lemongrass sauce



Taxes and service not included

Preferred
HOTELS & RESORTS