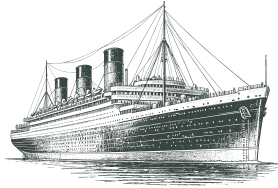


DEPUIS 1931



LE 9^e MONTREAL

ILE DE FRANCE

©LE9MONTREAL

SOUPER

1500, BOUL. ROBERT-BOURASSA, 9^E ÉTAGE

ENTRÉES

Tresse de pain challah de Hof Kelsten servie tiède et beurrée	8	Crudo de hamachi, agrumes, jalapeño, concombre, crumble de maïs	27
Légumes de saison rôtis, aioli, anchois, chapelure grillée	18	Poulpe méditerranéen grillé, tomates cerises, fenouil	34
Salade bibb des fermes Aquaverti, vinaigrette Dijon et vin rouge, copeaux de mimolette de Normandie 18 mois	19	Tartare classique de bœuf AAA du Québec, os à moelle rôti, raifort, muffin anglais de Hof Kelsten's	36
Salade printanière, légumes de saison émincés, fruits à noyau, ricotta de brebis, amandes grillées	26	Charcuteries et fromages du Québec pour deux, pickles maison, fruits de saison	46

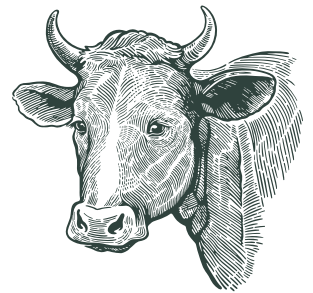
PLATS



Burger Le 9e, oignons caramélisés, Louis d'Or de la Fromagerie du Presbytère, pain brioché Hof Kelsten, frites, dijonnaise, cornichons à l'aneth	31
Cavatelli frais du jour, champignons du marché de saison, fromage frais	34
Steak de chou-fleur, poivrons rôtis, caponata estivale, noisettes grillées	36
Couronne de poulet rôtie, petits pois à la française, bacon fumé à chaud du Québec	38
Tortellini frais du jour farcis au homard, bisque au brandy, salicornes	59
..... option demi-homard	95
Thon jaune pêché à la ligne, coulis de tomates, pois gourmands, jeunes épinards	59

SÉLECTIONS DU BOUCHER

Onglet de bœuf AAA du Québec, frites, dijonnaise	44
Filet mignon, purée de pommes de terre, sauce au poivre	69
Sélection de coupes du jour vendues au poids, à partager, servies avec beurre maître d'hôtel, sauce au poivre ou jus, et deux accompagnements au choix	MP



ACCOMPAGNEMENTS

Truffes de saison	30	Frites	9
Demi-homard de la Nouvelle-Écosse	39	Purée de pommes de terre, beurre noisette	10
Une belle salade verte	9	Jeunes épinards au beurre	10
		Champignons de saison sautés, ail	12

