

# GAULT

MONTREAL

## MENU DÎNER

Du lundi au vendredi  
12h00 - 14h00

### TABLE D'HÔTE GAULT

PLAT PRINCIPAL, CAFÉ RÉGULIER OU THÉ

25

ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL OU PLAT PRINCIPAL, DESSERT, CAFÉ RÉGULIER OU THÉ

29

ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL, DESSERT, CAFÉ RÉGULIER OU THÉ

32

### ENTRÉES

### PLATS PRINCIPAUX

#### SOUPE DU JOUR

*Selon l'inspiration du chef*

#### Boeuf

*Panais | Champignons | Oignons*

#### ENTRÉE DU MOMENT

*Salade composée | Navet | Raisin |  
BlackBurn*

#### Caille

*Brioche | Petits pois | Cipollini*

#### Dorade

*Courges | Navets | Beurre Noisette*

#### DESSERT DU JOUR

9

#### Carottes Arc-en-ciel

*Mascarpone fumée | Pesto | Noix*

*Tous nos plats et desserts sont  
faits maison.*

*Nous privilégions des produits  
locaux et de saison.*



#hotelgault



@hotelgault

Taxes et service en sus

LVX  
*Preferred's*  
HOTELS & RESORTS

# GAULT

MONTREAL

**LUNCH MENU**  
 Monday to Friday  
 12.00 - 2.00 pm

## TABLE D'HÔTE GAULT

MAIN COURSE, REGULAR COFFEE OR TEA

25

STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE, DESSERT, REGULAR COFFEE OR TEA

29

STARTER, MAIN COURSE, DESSERT, REGULAR COFFEE OR TEA

32

### APPETIZERS

#### SOUP OF THE DAY

*Chef's inspiration*

#### APPETIZER OF THE MOMENT

*Composed salad | Turnip | Grape |  
 Blackburn*

### DESSERT OF THE DAY

9

*All our dishes and desserts  
 are home-made.*

*We favor local and seasonal  
 products*

### MAIN COURSE

#### Boeuf

*Parsnip | Mushrooms | Onions*

#### Quails

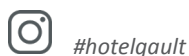
*Brioche | Peas | Cipollinis*

#### Sea bream

*Sweet Potato squash | Turnips*

#### Carrots Rainbow

*Smoked mascarpone | Pesto | Nuts*



Taxes and service not included

