

# TABLE D'HÔTE DU MIDI : ENTRÉE + PLAT

du lundi au vendredi de 12 à 15h / Monday to Friday 12 to 3pm

## ENTRÉES

- Soupe du jour  
Soup of the day  
INCLUSE (À LA CARTE 6\$)
- Petite salade verte de Chez Birri  
Greens from Chez Birri  
INCLUSE (À LA CARTE 6\$)
- Endives, roquette, raisin,  
bleu d'Élizabeth et noix de grenoble  
Endive, Arugula, Grape, Bleu  
D'Elizabeth, Walnuts  
+5 (À LA CARTE 10\$)
- Chou kale façon césar, lardons,  
crevettes nordiques  
Kale cabbage cesar sauce, bacon,  
nordic shrimps  
+6 (À LA CARTE 12\$)
- Tartare de saumon, avocat,  
chips de bagel  
Salmon tartar, avocado, bagel chips  
+8 (À LA CARTE 14\$)
- Tartare de bœuf classique, frites  
Classic beef tartar, fries  
+8 (À LA CARTE 14\$)
- Pieuvre grillée, lentilles au  
poivron, beurre de cari  
Grilled octopus, red pepper lentils, curry butter  
+14 (À LA CARTE 18\$)
- Mozzarella de bufflonne du Québec,  
tomates ancestrales, basilic  
Quebec bufala mozzarella, tomato, basil  
+10 (À LA CARTE 15\$)

## PLATS

- Moules marinières, frites  
Mussels with white wine, fries  
- 19 -
- Truite poêlée à la grenobloise,  
ratatouille  
Seared trout a la grenobloise, ratatouille  
- 25 -
- Salade à l'effiloché de canard fumé, œuf  
poché, poivron, fenouil  
Pulled smoked duck salad, poached egg, red  
pepper, fennel  
- 22 -
- Demi-poulet de cornouailles rôti bbq, purée  
aux fines herbes, petits pois, oignons perlés,  
champignons  
Half cornish hen, bbq roasted, herbs puree,  
green beans, pearled onions, mushrooms  
- 24 -
- Onglet de bœuf grillé, haricots verts,  
beurre au miso, frites  
Grilled hanger steak, string green beans, miso  
butter, fries  
- 28 -
- Hambourgeois de bœuf ou végé,  
cheddar de l'Île-aux-Grues,  
dijonnaise, frites, salade de chou  
Beef or vege hamburger, Île-aux-Grues cheddar,  
dijon sauce, fries, cabbage salad  
- 19 -
- Tartare de saumon, avocat,  
chips de bagel, roquette, radis  
Salmon tartar, avocado, bagel chips, arugula,  
radish  
- 24 -
- Tartare de bœuf classique, frites  
Classic beef tartar, fries  
- 24 -

## DESSERTS

- Crèmeux au chocolat,  
mousse au café, biscotti aux amandes  
Chocolate cremeux, coffee foam, almond biscotti 5
- Tarte fruit de la passion,  
graham maison, meringue  
Passion fruit tart, homemade graham, meringue 5
- Crème brûlée au champignon  
lactaire à odeur d'érable  
Candy cap mushroom creme brulee 5
- Barre glacée façon foret noire  
Cherry and chocolate frozen parfait 7

## CAFÉS / THÉS

- Espresso, Allongé, Americano  
(Bio, équitable) 3
- Café au lait, Cappuccino 4
- Thé, tisane  
(Camellia sinensis) 3

TAXES ET SERVICE EN SUS - TAXES AND SERVICE ARE NOT INCLUDED

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